



# FEIJÃO BRANCO TREVI

## 5KG

### FICHA TÉCNICO / COMERCIAL

FTC1632/01.00  
01/10/2011

#### Produto

Feijão Branco Trevi 5kg

#### Descrição

O feijão é uma leguminosidade extraída da vagem das plantas do género *Phaseolus*, sendo posteriormente seca e comercializada.

#### Composição

Ingredientes: Feijão branco (origem: Argentina).

#### Modo de preparação

Em média, demolhar durante 8 horas em água corrente, de preferência em ambiente refrigerado. Cozer durante 45 minutos na panela de pressão.

#### Características

##### Organolépticas

|             |                           |
|-------------|---------------------------|
| Cor         | uniforme e característico |
| Sabor aroma | característico            |
| Textura     | uniforme                  |

##### Nutricional por 100g de produto

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Valor energético    | 330kcal/1381kj |
| Proteínas           | 25g            |
| Lípidos             | 1,2g           |
| Fibras              | 5,5g           |
| Açúcares totais     | 4,2g           |
| Cálcio              | 0,22g          |
| Fósforo             | 0,57g          |
| Ferro               | 11,7mg         |
| Sódio               | 13mg           |
| Hidratos de carbono | 54,9g          |

##### Logísticas

|                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| Embalagem primária       |                       |
| Tipo de embalagem        | saco                  |
| Peso líquido por unidade | 5,00kg                |
| Peso bruto por unidade   | 5,05kg                |
| Volume da unidade        | 0,00512m <sup>3</sup> |

##### Paletização

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Nº de unidades por palete | 160          |
| Nº de unidades por nível  | 11           |
| Nº de níveis por palete   | 14 + 6 sacos |
| Dimensões da palete (CxL) | 120x80cm     |

#### Condições de armazenamento

Conservar o produto em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

#### Prazo de validade

Prazo de validade de 2 anos.