Scheda tecnica

FAGIOLI CANNELLINI BIO

Origine extra UE 5Kg

Denominazione di vendita: - Fagioli Cannellini Bio – origine extra UE- Almaverde

Sede dello stabilimento di produzione: - Loc.S. Anna n. 1 – 06028 – Sigillo (PG)

Elenco degli ingredienti dichiarati in etichetta: - Fagioli Cannellini Bio – origine extra UE

Composizione in % degli ingredienti: - 100% Fagioli Cannellini Biologici – origine extra UE

Dichiarazione degli allergeni (se presenti): - Lo stabilimento utilizza prodotti a base di glutine: farro e derivati, orzo e derivati, avena e derivati, grano e derivati; segale e derivati; triticum turanicum e derivati.

Dichiarazione d'uso OGM o prodotti derivati: - l'Azienda non utilizza prodotti OGM o derivati

Origine della materie prime: - extra UE

Contenuto netto/peso sgocciolato/peso lordo: 5 Kg ℮

T.M.C/data di scadenza (modalità di indicazione riportata sulla confezione): la data di scadenza è stampata a lato del sacchetto

Shelf – life: 2 anni dal confezionamento in atmosfera protettiva

Modalità di indicazione del Lotto di produzione : - il lotto è stampato al lato del sacchetto

Modalità di conservazione: -conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore

Modalità di confezionamento: - sacchi confezionati in atmosfera protettiva, da 5 Kg, posti in scatole di cartone da 2 pezzi e posizionati su un bancale. Consegna a mezzo corriere.

Caratteristiche sensoriali: -odore, sapore e colore tipico del prodotto

Scheda tecnica

FAGIOLI CANNELLINI BIO

Origine extra UE 5Kg

Caratteristiche chimico/fisiche *:

Umidità	12.1 %
Ceneri	3.8 %
Aw	-
pH	-

*****le quantità sono da considerarsi valori medi su campioni

Informazioni nutrizionali : -per 100 g di prodotto

Energia	301 Kcal / 1273 KJ
Grassi	0.9 g
-di cui acidi grassi saturi	0.2 g
Carboidrati	44.3 g
-di cui zuccheri	2.12 g
Fibre	13.0 g
Proteine	22.5 g
Sale	0.05 g

*(le quantità sono da considerarsi valori medi su campioni)

Caratteristiche microbiologiche*:

Carica batterica mesofila totale	50.000 UFC/g
Coliformi totali	1.100 UFC/g
E. coli	<10 UFC/g
Stafilococchi coag + term +	<100 UFC/g
Salmonella	Assente /25g
Listeria Monocytogenes	Assente/25g
Muffe	1.000 UFC/g
Lieviti	1.000 UFC /g

* le quantità sono da considerarsi valori limite secondo il nostro manuale HACCP

Codifica per la tracciabilità ai sensi del reg. Ce 178\2002: - il lotto riportato nel sacchetto è rispondente alla codifica definita nel nostro sistema di rintracciabilità certificato UNI EN ISO 22005:08

Modalità di consumo/utilizzo/preparazione: Insalata di Fagioli - Mettere in acqua fredda i fagioli in ammollo per 12 ore. Lessare in abbondante acqua salata per circa 30 minuti, scolarli e condirli con un filo di olio extra-vergine di oliva e una cipolla cruda tagliata sottile.