

Del Colle Srl
Via Leonardo Fibonacci, n. 593/b
56031 Bientina (PI) - P.IVA 01630360467
Tel: +39 0587 758016 – Fax +39 0587 756627
info@delcolle.com - www.delcolle.com



SCHEDA TECNICA
ANNO 2018
REV. 2 – Prot. 86
Registrazione: IT ICA B951
Reg. CE 834/07 e 889/08
Bientina li, 21/02/2018


CODICE ARTICOLO	FAGIOLI CANNELLINI BIOLOGICI ITALIA			
g 500 – LEG4101C– 8023016010223 Kg 1 – LEG3802C – 8023016011015 Kg 5 – LEG4507S – 8023016029505 Kg 25 – LEG4506S- 8023016029201				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	<i>Phaseolus vulgaris</i> L. - Reniforme leggermente allungato. <i>Phaseolus vulgaris</i> è una pianta erbacea annua appartenente alla famiglia delle Leguminose Papilionacee. I fagioli cannellini si distinguono per la loro delicatezza, sono ricchi di proteine vegetali e hanno uno scarso contenuto in lipidi.			
PAESE DI ORIGINE	ITALIA			
ATTRIBUZIONE NR. LOTTO	Codice alfa numerico progressivo			
DURATA PREF. DEL PRODOTTO	36 mesi			
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Aspetto	Tipico reniforme leggermente allungato		
	Colore	Bianco perla		
	Odore	Caratteristico e esente da odori estranei		
	Calibro	circa 220 pz / 100 g		
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE	FILTH TEST / AN. CAMPIONATURA		DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g prodotto	
	Frammenti di Insetto	Assenti	Energia	1673 kJ / 397 kcal
	Peli di roditore su 50 g	Assenti	Grassi di cui acidi grassi saturi	1,9 g 0,22 g
	Grani rotti e spaccati scartati	< 0.08 %	Carboidrati di cui zuccheri	64,2 g 3,9 g
	Corpi estranei	< 0.05 %	Fibre	24,4 g
			Proteine	18,6 g
	Umidità	< 15 %	Sale	1,3 mg
RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI MICROBIOLOGICHE	ASSENTI			
	CBT	< 100.000 ufc/g	Muffe e lieviti	< 5000 (ufc/g)
	Enterobatteri	< 500 ufc/g	Listeria Monocytogenes	Assente/25g
MICOTOSSINE E METALLI PESANTI	Entro i limiti previsti dal regolamento 1881/06 e s.m.i.			
OGM	Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg.2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti.			
ALLERGENI	Dichiarati secondo il Reg. CE 1169/2011			
SPECIFICHE DI TRASPORTO	Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80 Reg. CE 852/2004)			
SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO	Film:	Poliammide biorientata - adesivo poliuretano polipropilene cast. Non contenente lattice.		
	Sacchetto	kg 25	kg 1	kg 5 g 500
	Cartone		29,5x23x20,5	
	Nr. pezzi per cartone		6 pezzi a collo	108 pezzi a pedana 12 pezzi a collo
	Pallet	5x8 file per le conf. da 25 kg 13x4 file = tot. cart 52 12x4 file = tot. cart 48 108 colli per pallets e multipli per le conf. da 5kg		
USO E CONSERVAZIONE	Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato. Si consiglia comunque sempre un controllo visivo del prodotto prima del consumo. Se vogliamo rispettare i nutrienti presenti nei cibi, salvaguardare le loro proprietà nutritive, evitare la formazione di prodotti tossici e diminuire la formazione di radicali liberi dobbiamo essere molto attenti al modo di cottura e di conservazione dei cibi. Per una migliore resa dei legumi, un bagno in acqua fredda è sempre consigliabile per eliminare il più possibile l'acido fitico presente nella buccia, che impedisce una buona assimilazione del calcio. Per la stessa ragione l'acqua dell'ammollo va gettata e i legumi sciacquati di nuovo. Posto che la cottura e l'eventuale ammollo preventivo sono essenziali per la salubrità del prodotto per valorizzare appieno le proprietà nutritive e ottenere migliori risultati sotto il profilo del gusto occorre rispettare qualche semplice ma basilare regola tecnica, utile a rendere i semi teneri al punto giusto e davvero gradevoli al palato. Mettere il legume con l'acqua in una pentola d'acciaio o antiaderente. Portare a bollire a fuoco vivace. Appena comincia a bollire abbassate al minimo la fiamma, in modo da far fremere appena l'acqua. Portare a termine la cottura a pentola coperta per il tempo prescritto. Al termine nella pentola dovrà restare pochissima acqua che verrà riassorbita nei cinque minuti finali di riposo a pentola coperta. Le misure consigliate per l'acqua sono solo indicative: piccole variazioni in più o in meno dipendono dalla varietà, dalla stagionatura, dal tipo di acqua (più o meno dura). Se risultasse troppa acqua finale, riducetela rapidamente a fuoco vivo.			



Tabella degli ingredienti Allergeni

Ingredienti per cui è obbligatoria l'indicazione in etichette ai sensi Reg. CE 1169/2011

Allergeni	Presenza nel prodotto	Nome specifico della sostanza	Possibile Cross Contamination	Presenza nel sito produttivo
<ul style="list-style-type: none"> Cereali contenenti glutine e prodotti derivati da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi ibridati) 	NO	GLUTINE	SI	SI
<ul style="list-style-type: none"> Crostacei o prodotti derivati d crostacei 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Uova o prodotti derivati da uova 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Pesci o prodotti derivati da pesci 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Arachidi o prodotti derivati da arachidi 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Latte o prodotti derivati da latte (compreso il lattosio) 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Frutta con guscio e loro derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati) 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 	NO		NO	SI
<ul style="list-style-type: none"> Anidride solforosa e solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/Kg o 10 mg/l 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Sedano e prodotti a base di sedano 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Senape e prodotti a base di senape 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Lupino e prodotti a base di lupino 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Soia e prodotti a base di soia 	NO	SOIA	SI	SI
<ul style="list-style-type: none"> Molluschi e prodotti a base di molluschi 	NO		NO	NO