

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 MOD 07 02 01 - Rev. 02 del 26.05.23	
		Data revisione articolo:	26.05.2023

FAGIOLI BORLOTTI - varietà Pinto										
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		Phaseolus vulgaris – Fagioli borlotti secchi								
PAESE DI ORIGINE		Canada								
ATTRIBUZIONE NR. LOTTO		Codice alfa numerico progressivo								
DURATA PREF. DEL PRODOTTO		24 mesi dal confezionamento								
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE		Colore	Di colore beige con tocchi di nero o rossastro							
		Odore	Caratteristico e esente da odori estranei							
		Calibro	Circa 280-290/100 g							
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE		FILTH TEST / AN. CAMPIONATURA Valori per 50 g			DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g prodotto					
		Frammenti di insetto	< 30		Energia	1248 kJ / 296 kcal				
		Peli di roditore	Assenti		Grassi	0,3 g				
					Di cui acidi grassi saturi	0,1 g				
		Fibre vegetali	< 30		Carboidrati	44,6 g				
					di cui zuccheri	4,7 g				
		Fibre animali	Assenti		Fibre	15,8 g				
		Semi rotti	< 0,08 %		Proteine	20,7 g				
		Corpi estranei	< 0,05 %		Sale	< 0,05 g				
RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI		Entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Regolamento Europeo n°396/05, n°178/2006, n°149/2008 e successivi.								
MICROBIOLOGICHE		Microorganismi mesofili aerobi	< 500.000 ufc/g		Muffe	< 3000 ufc/g				
		Enterobatteri	< 10.000 ufc/g		Lieviti	< 5000 ufc/g				
		Escherichia coli	< 100 ufc/g		Bacillus Cereus	<1000 ufc/g				
		Stafilococchi coagulasi positivi	<10.000 ufc/g							
MICOTOSSINE E METALLI PESANTI		Entro i limiti previsti dal regolamento 915/2023 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.								
RADIAZIONI IONIZZANTI		I prodotti sono ottenuti senza il ricorso all'impiego di radiazioni ionizzanti.								
ALLERGENI		Dichiarati secondo il Reg. UE 1169/2011 e smi come da tabella successiva								
SPECIFICHE DI TRASPORTO		Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80 Reg. CE 852/2004)								
SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO		Imballo primario – plastica o carta:	Materiale idoneo a contatto con gli alimenti come da reg.CE 1935/04, reg.CE 2023/06, reg.CE 10/11, e smi							
		Atmosfera protettiva	Possibilità di confezionamento in ATM con azoto alimentare per i formati ≤ 2 kg, indicato sull'imballo primario.							
		Sacchetto	kg 25	kg 20	kg 5	Kg 2	kg 1	g 500	g 300	g 250
USO E CONSERVAZIONE		Si consiglia un ammollo di 10 ore e una cottura di 1 ora o più a seconda del gusto.								
		Si consiglia un controllo visivo del prodotto prima della cottura.								
		Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore.								

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	 Del Colle PAESAGGI DA GUSTARE	SCHEDA TECNICA MOD 07 02 01 - Rev. 02 del 26.05.23	
		Data revisione articolo:	26.05.2023

Tabella degli ingredienti Allergeni

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

Allergeni	Presenza nel prodotto	Nome specifico del prodotto contenente allergene	Possibile Cross Contamination
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	NO	GRANO, FARRO, ORZO, AVENA	SI
Crostacei o prodotti derivati d crostacei	NO		NO
Uova o prodotti derivati da uova	NO		NO
Pesci o prodotti derivati da pesci	NO		NO
Arachidi o prodotti derivati da arachidi	NO		NO
Latte o prodotti derivati da latte (compreso il lattosio)	NO		NO
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
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	SEMI DI SESAMO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/Kg o 10 mg/l	NO		NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SOIA	SI
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO