

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. 04 del 02.01.24



FAGIOLI CANNELLINI

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FAGIOLI CANNELLINI (<i>Phaseolus vulgaris</i>).			
PAESE DI ORIGINE	Argentina - Egitto - Canada			
ATTRIBUZIONE NR. LOTTO	Codice alfa numerico progressivo			
DURATA PREF. DEL PRODOTTO	24 mesi dal confezionamento			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore	Bianco		
	Odore	Caratteristico e esente da odori estranei		
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE	FILTH TEST / AN. CAMPIONATURA valori per 50 g		DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g prodotto	
			Energia	1283 kJ
	Frammenti di insetto	< 30	Energia	305 kcal
	Peli di roditore	Assenti	Grassi	1.2 g
	Fibre vegetali	< 30	di cui acidi grassi saturi	0 g
	Fibre animali	Assenti	Carboidrati	41 g
	Corpi estranei	< 0,05 %	di cui zuccheri	10 g
	Umidità	< 15%	Fibre	21 g
	Semi rotti	< 0,1 %	Proteine	22 g
			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.			
TABELLA MICROBIOLOGICA	Microrganismi mesofili aerobi		< 500.000 ufc/g	
	Enterobatteri		< 10.000 ufc/g	
	Escherichia coli		< 100 ufc/g	
	Stafilococchi coagulasi positivi		< 10.000 ufc/g	
	Muffe		< 3000 ufc/g	
	Lieviti		< 5000 ufc/g	
	Bacillus cereus		< 1000 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.			
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	Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore. Si consiglia un controllo visivo del prodotto e lavaggio sotto acqua corrente prima dell'uso. Ammollare per 12 ore e cuocere per 1 ora circa.			

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. 04 del 02.01.24



Tabella degli ingredienti Allergeni

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

Allergeni	Presenza nel prodotto	Possibile cross contamination
Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Cereali contenenti glutine	NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Frutta a guscio	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Mandorle e prodotti contenenti mandorle	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO
Nocciole e prodotti contenenti nocciole	NO	NO
Noci del Brasile e prodotti contenenti noci del Brasile	NO	NO
Noci di acagiù e prodotti contenenti noci di acagiù	NO	NO
Noci di pecan e prodotti contenenti noci di pecan	NO	NO
Noci e prodotti contenenti noci	NO	NO
Noci macadamia e prodotti contenenti noci macadamia	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Pistacchi e prodotti contenenti pistacchi	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO