

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

<b>Nome Prodotto</b>	Fagioli Cannellini selezionati
<b>Origine</b>	Italia
<b>Peso</b>	25 Kg
<b>IVA</b>	4%
<b>Ingredienti</b>	100% Fagioli Cannellini

Phaseolus Vulgaris – I fagioli, già noti alle comunità Egizie, si sono arricchiti di nuove varietà nel XVI secolo, a seguito della scoperta dell'America. Uno dei piatti fondamentali della cucina tradizionale contadina per l'alto contenuto di ferro e fosforo. Essendo nutritivi, energetici e ricostituenti sono indicati agli anemici e agli astenici.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Consistenza:	Appropriata
Colore:	Caratteristico
Sapore:	Caratteristico, esente da sapori estranei, esente da rancidità.
Odore:	Privo di odori estranei.


**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>E. Colli:</b>	<b>Salmonella:</b>	<b>Lieviti:</b>	<b>Muffe:</b>	<b>Listeria:</b>	<b>St. Aureus:</b>	<b>Coliformi:</b>
< 10 UFC/g	assente	< 10 UFC/g	< 10 UFC/g	assente	< 10 UFC/g	< 10 UFC/g

**ETICHETTA**

Il prodotto presenta le seguenti informazioni: nome del prodotto, ingredienti, lotto, scadenza, calibro ed eventuali altre informazioni che caratterizzano il prodotto.

**CODICE A BARRE:**
**CONSERVAZIONE**

Shelf Life:	18 mesi
Modalità di conservazione:	La merce deve essere conservata in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.
Condizioni di trasporto:	Temperatura ambiente

**VALORI NUTRIZIONALI**
*Valori medi per 100g di prodotto*

Energia:	300 Kcal
	1274 KJ
Grassi	1,2 g
di cui Saturi:	0 g
Carboidrati	53,1 g
di cui Zuccheri:	0 g
Fibre	12,4 g
Proteine	19,1 g
Sale	0,01 g

**PALLETTIZZAZIONE**

<b>Peso singolo collo</b>	Kg 25	<b>Numero colli per strato</b>	5
<b>Numero strati per pallet</b>	10	<b>Numero colli per pallet</b>	50

### IMBALLAGGI

Con la presente dichiariamo che i materiali utilizzati per il confezionamento sono nuovi, addati per alimenti e conformi alla direttiva CEE 94/62 e dm 21-03-73

### GMO (Organismi Geneticamente Modificati)

Con la presente dichiariamo che i prodotti da noi forniti non contengono ingredienti o additivi derivanti da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dei regolamenti 1829 e 1830 del 2003.

### LAVORAZIONE

Con la presente dichiariamo che tutti i prodotti sono lavorati, confezionati e commercializzati secondo le vigenti normative e regolamenti.

### ALLERGENI

Reg. UE 1169/2011 Allegato II Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

<b>TABELLA ALLERGENI</b>				
<b>ALLERGENI:</b>	Presenza allergene nella materia prima	Presenza nello stabilimento di confezionamento	Possibile Cross Contamination	Presenza dell'allergene nel prodotto finito
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio e i prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO2	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	SI	SI	<b>Può contenere tracce</b>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO

\* Documento redatto sulla base delle schede tecniche dei nostri fornitori.