


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev.	4	Data	05/05/2022	Stato	Approvata	Origine prodotto
Denominazione prodotto		FAGIOLI BORLOTTI BIOLOGICI				ITALIA
CARATTERISTICHE COMMERCIALI						
Denominazione di vendita		Fagioli Borlotti Bio				
Tipologia prodotto		Legume				
Metodo attribuzione lotto		Codice alfa numerico				
TMC / Scadenza		18 mesi				
Limitazioni all'utilizzo / soggetti sensibili						
Tenere lontano dalla portata dei bambini a causa delle ridotte dimensioni del prodotto						
Condizioni/modalità di conservazione dopo apertura					Lista ingredienti contenuti	

Condizioni/modalità di conservazione dopo apertura	Lista ingredienti contenuti
Il prodotto deve essere conservato all'interno della sua confezione originale, debitamente chiusa e lontano da fonti di calore diretto e umidità.	Fagioli Borlotti Biologici

CARATTERISTICHE DI QUALITÀ						
Parametri chimico/fisici				Valori nutrizionali medi (per 100g) [2]		
Caratteristica	Valore	Tolleranza	U.M.	NUTRI-score A		
OGM [1]	Reg.CE 1829/03	//	//	Obbligatorio	Valore energetico (KJ)	1216
Ocratossina A	Reg.CE1881/06	N.A.	ug/kg	Obbligatorio	Valore energetico (Kcal)	291
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	Reg.CE1881/06	N.A.	ug/kg	Obbligatorio	Carboidrati (g)	47,5
Don	Reg.CE1881/06	N.A.	ug/kg	Obbligatorio	Carboidrati di cui zuccheri (g)	3,5
Zearalenone	Reg.CE1881/06	N.A.	ug/kg	Obbligatorio	Proteine (g)	20,2
Pesticidi e fitosanitari	Reg.CE 889/08	//	//	Obbligatorio	Grassi (g)	2
Piombo	Reg.CE1881/06	< 0,20	mg/kg	Obbligatorio	Grassi di cui saturi (g)	0,4
Cadmio	Reg.CE1881/06	< 0,10	mg/kg	Facoltativo	Grassi di cui insaturi (g)	
Dimensioni	7	2,0	mm	Facoltativo	Grassi di cui polinsaturi (g)	
Corpi estranei (varia natura)	max 1/100g	//	Unità	Obbligatorio	Sale (g)	0,003
Corpiestranei vegetali	max 3/100g	//	Unità	Facoltativo	Fibre (g)	17,3
Umidità	12	min 10 max 14	%	Facoltativo	Ceneri totali (g)	
Parametri microbiologici				Parametri organolettici		
Caratteristica	Valore	Tolleranza	U.M.	Apparenza	Forma tipica del fagiolo di dimensioni medio/grandi	
Muffe e Lieviti	10^4	max 10^6	U.f.c./g	Odore	Non presenta odori particolari	
CMT 30°	<5*10^5	max 10^6	U.f.c./g			
Escherichia coli	assente		U.f.c./25g	Colore	Begie con strisce rosse	
Lysteria m.	assente		U.f.c./25g			
Salmonella spp.	assente		U.f.c./25g	Sapore	N.A.	

Parametri microbiologici				Parametri organolettici	
Caratteristica	Valore	Tolleranza	U.M.	Apparenza	
Muffe e Lieviti	10^4	max 10^6	U.f.c./g	Apparenza	Forma tipica del fagiolo di dimensioni medio/grandi
CMT 30°	<5*10^5	max 10^6	U.f.c./g		
Escherichia coli	assente		U.f.c./25g		Odore
Lysteria m.	assente		U.f.c./25g		
Salmonella spp.	assente		U.f.c./25g	Colore	Begie con strisce rosse
				Sapore	N.A.

SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO							
Note materiali imballo		I materiali utilizzati sono idonei al contatto con alimento in base alle normative cogenti in materia. Tutta la documentazione è disponibile presso gli uffici qualità di Toscana Legumi Bio S.r.l. Il materiale dell'imballaggio primario utilizzato è un film accoppiato termosaldabile su entrambi i lati (KEMILEN(R) NB100) per imballaggio alimentare.					
SPECIFICHE DI PALLETIZZAZIONE STOCCAGGIO TRASPORTO							
Codice EAN prodotto	Peso netto cof.ne (kg)	Confez.ni tot. (per cartone)	N. Cartoni (per base)	N. Cartoni (per altezza)	Peso netto pannello	Tipologia pancale	Note
	0,5	12	10	8	480,0	EPAL 120X80	
	1,0	12	10	5	600,0	EPAL 120X80	
	4,0	1	24	3	288,0	EPAL 120X80	La Confezione non è provvista di cartone
	5,0	1	10	10	500,0	EPAL 120X80	La Confezione non è provvista di cartone
	25,0	1	4	10	1000,0	EPAL 120X80	La Confezione non è provvista di cartone
Specifiche di stoccaggio				Specifiche di trasporto			
Il prodotto deve essere stoccato al riparo dalle intemperie, in ambienti freschi e debitamente ventilati, al riparo da fonti di calore e luce diretta. Se possibile la temperatura del prodotto deve essere mantenuta tra i 15 - 25 °C. Non devono essere presenti fonti di umidità e condensa.				Il prodotto deve essere trasportato all'interno della sua confezione originale, esente da rotture lesioni e contaminazioni. Non deve essere posto a diretto contatto con il suolo/pavimento. Deve essere posto al riparo dalle intemperie, variazioni di calore improvvise e contaminazioni.			

Data	05/05/2022	Funzione		Firma approvazione	Tiziano Giani	
Gestione allergeni						
Denominazione ingredienti				Presenza nel prodotto [3]	Presenza sulla linea [3]	Presenza nello stabilimento [3]
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati				NO	SI	SI
Crostacei e prodotti derivati, molluschi e prodotti derivati				NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati				NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati,				NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati				NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati				NO	SI	SI
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)				NO	NO	NO
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagùj (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoensis [Wangenh] K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati				NO	NO	NO
Sedano e prodotti derivati				NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati				NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati				NO	SI	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2				NO	NO	NO
Lupini e prodotti derivati				NO	NO	NO
Note					LAVORATO E CONFEZIONATO DA TOSCANA LEGUMI BIO S.R.L. NELLO STABILIMENTO DI VIA DEL LAVORO, 22-50056- MONTELUPO FIORENTINO (FI)	[2] COMPILARE [3] COMPILARE

[1] OGM STATUS Il prodotto è realizzato con Materie Prime che rispettano i Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003. Toscana Legumi Bio S.r.l. dichiara sotto la propria responsabilità che i prodotti forniti non contengono OGM né come ingredienti né come fonti di contaminazione crociata.

Data	05/05/2022	Funzione		Firma approvazione	Tiziano Giani	
------	------------	----------	--	--------------------	---------------	--