

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev.	3	Data	11/01/2021	Stato	Approvata	Origine prodotto	
Denominazione prodotto		FAGIOLI CANNELLINI				ITALIA	
CARATTERISTICHE COMMERCIALI							
Denominazione di vendita		Fagioli Cannellini					
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			
Il prodotto deve essere conservato all'interno della sua confezione originale, debitamente chiusa e lontano da fonti di calore diretto e umidità.				Fagioli Cannellini			
CARATTERISTICHE DI QUALITÀ							
Parametri chimico/fisici				Valori nutrizionali medi (per 100g) [2] NUTRI-score A			
Caratteristica	Valore	Tolleranza	U.M.	Obbligatorio	Valore energetico (KJ)	1166	
OGM [1] OGM [1]	Reg. CE 1829/03	//	//	Obbligatorio	Valore energetico (Kcal)	279	
Ocratossina A	Reg. CE 1881/06	N.A.	ug/kg	Obbligatorio	Carboidrati (g)	45,5	
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	Reg. CE 1881/06	N.A.	ug/kg	Obbligatorio	Carboidrati di cui zuccheri (g)	2,9	
Don	Reg. CE 1881/06	N.A.	ug/kg	Obbligatorio	Proteine (g)	23,4	
Zearalenone	Reg. CE 1881/06	N.A.	ug/kg	Obbligatorio	Grassi (g)	1,6	
Pesticidi e fitosanitari	Reg. CE 396/05	Nei limiti di legge		Obbligatorio	Grassi di cui saturi (g)	0,3	
Piombo	Reg. CE 1881/06	< 0,20	mg/kg	Facoltativo	Grassi di cui insaturi (g)		
Cadmio	Reg. CE 1881/06	< 0,10	mg/kg	Facoltativo	Grassi di cui poliinsaturi (g)		
Dimensioni	7	2,0	mm	Obbligatorio	Sale (g)	0,005	
Corpi estranei (varia natura)	max 1/100g	//	Unità	Facoltativo	Fibre (g)	17,6	
Corpi estranei vegetali	max 3/100g	//	Unità	Facoltativo	Ceneri totali (g)		
Umidità	12	min 10 max 14	%	Facoltativo	Carboidrati di cui amido (g)		
Parametri microbiologici				Parametri organolettici			
Caratteristica	Valore	Tolleranza	U.M.	Apparenza	Forma tipica del fagiolo, di dimensioni medio/grandi		
Muffe e Lieviti	10^4	10^6	U.f.c./g	Odore	Non presenta odori particolari		
CMT 30°	5*10^5	10^6	U.f.c./g	Colore	Bianco/Avorio		
Escherichia Coli	assente		U.f.c./25g	Sapore	N.A.		
Lysteria m.	assente		U.f.c./25g				
Salmonella spp.	assente		U.f.c./25g				
			U.f.c./25g				
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 PALLETTIZZAZIONE 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 pancake	Tipologia pancake	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	29/06/2020	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	
Crostaie 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 acagiù (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	LAVORO 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 fonte di contaminazione crociata.							
Data	11/01/2021	Funzione	Firma approvazione		Tiziano Giani		