

**FACT SHEET****Prodotto: Fagiolini Fini****PRODOTTO: Fagiolini Fini****ARTICOLO:111397**

REGISTRAZIONE SANITARIA N° 21.397 / NA

N° PRODUTTORE 31 /40.476

**1.- DEFINIZIONE:**

Baccelli freschi e sani di Phaseolus vulgaris L.  
Confezionati e congelati singolarmente.  
Origine: Spagna

**2.- CARATTERISTICHE.****2.1.- CHIMICA FISICA.****2.1.1.- COMPOSIZIONE.**

INGREDIENTI	% m/m
Fagiolini	100 %

**2.1.2.- DIMENSIONI.**

Calibro: 9 - 10 mm.

Buste da 2,5 kg cartoni da 4 buste  
TMC 24 mesi.

2.4.- IMBALLAGGIO	Peso	Buste	Pallet
<u>1 CARTONE</u>	10 kg	4	56
<u>1 BUSTA</u>	2,5 kg		

2.1.3 - CRITERI / QUALITÀ	TOLLERANZE
<b>Macchia &lt;</b> Superficie della macchia (∅) 3-6 mm	≤ 10% / 500g
<b>Macchia &gt;</b> Superficie della macchia (∅) >6 mm	≤ 5% / 500g
<b>Lesioni meccaniche</b> Baccelli schiacciati, rotti	≤ 5% / 500g
<b>M.V.E (Corpi estranei vegetali)</b> Pezzi di foglie, steli o baccelli della pianta.	≤ 4un / 4 Kg
<b>Peducoli</b> Fagioli non piegati	≤ 8un / 2 Kg
<b>Pezi &lt; 40mm</b>	≤ 12% / 500g

**2.2.- MICROBIOLOGICAS. Regolamento CE 1441/2007**

05/03/2019

Rev.2

\* Si è ritenuto accettato le specifiche se non ricevi la risposta



## FACT SHEET

Prodotto: Fagiolini Fini

### 2.3.- ETICHETTATURA.

In conformità con il REGOLAMENTO (UE) 1169/2011

### 3.- CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE.

Prodotto congelato conservare a -18° C \*\*\* non congelare nuovamente una volta sgelato.

### 4.- REGOLAMENTAZIONE / SICUREZZA ALIMENTARE

OGM	Non
IONIZZAZIONE	Non
FITOSANITARIE	In accordo con la normativa europea in vigore CE 396/2005
METALLI PESANTI	In accordo con la normativa europea in vigore CE 1881/2006
ADDITIVI	Assenza, secondo regolamento CE 1333/2008

### 5.- CARATTERISTICHE SENSORIALI.

Immergere i fagioli senza scongelare in acqua bollente per 8-10 minuti.

Aspetto / colore: colore omogeneo verde caratteristico

Sapore: Caratteristico e normale

Consistenza: Tenero, non stopposo

### 6.- ALLERGENI

	È presente	È presente in azienda	Nella stessa linea produttiva
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	No
Uova e derivati	No	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	No
Arachidi e derivati	No	No	No
Soia e derivati	No	No	No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	No	No

05/03/2019

Rev.2

\* Si è ritenuto accettato le specifiche se non ricevi la risposta

Frutta con guscio e prodotti derivati (es. nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	No	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e derivati	No	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No	No
Solfiti	No	No	No
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No	No

## 7.- VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g di prodotto

Energia kJ	Energia Kcal	Grassi	Grassi saturi	Hidratos de carbono	azúcares	Fibra	Proteínas	Sal
145	35	<0,50g	0g	4,7g	1,52g	4,1g	1,9g	0,0109g

**8.- FOTO DELLA BUSTA**