



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Prodotto: **Fagiolini verdi tagliati**

Marca: MAESTRO di VERDURA

**PRODUCTO: Fagiolini verdi tagliati**

**Código Artículo 114026**

REGISTRO SANITARIO Nº 21.397 / NA

Nº FABRICANTE 31 /40.476

### 1.- DEFINIZIONE:

Baccelli freschi e sani di Phaseolus Vulgaris  
Puliti, tagliati, scottati e congelati individualmente.  
Origine: Spagna e Francia

### 2.- CARATTERISTICHE FÍSICO CHIMICHE.

#### 2.1.- COMPOSIZIONE.

**Ingredienti**

FAGIOLINI VERDI CILINDRICI

100 %

#### 2.1.2.- DIMENSIONI.

Tagliati: 39 mm.

### 2.2.- CRITERI / QUALITA'

### TOLLERANZE

2.2.- CRITERI / QUALITA'		TOLLERANZE
<b>In 2 kg di fagiolini</b>	<b>Pedúnculi:</b> Fagiolini non spuntati che presentano parte di peduncolo uniti o meno al baccello	5
	<b>M. V. E.</b> Tutto il materiale vegetale della pianta (steli, foglie..etc) o estranea ad essa	2
<b>Per frazione</b>	<b>M. E.</b> Materias de origen mineral, animal.	0
<b>Nº 500 gr</b>	<b>Difetti gravi</b> Superficie del la macchia ( $\varnothing$ ) > 8	2
<b>Espresso in % m / m su 500 gr</b>	<b>Macchie maggiori.</b> Superficie del la macchia ( $\varnothing$ ) 6 a 8 mm	8
	<b>Macchie minori:</b> Superficie della manchia ( $\varnothing$ ) 3 a 6 mm	16
	<b>Lesioni meccaniche:</b> Baccelli schiacciati, incrinati, o con la fine strappata	5
	Pezzi < 2cm + >6 cm	15
	Baccelli fibrose: baccelli con fibre consistenti Nella degustazione	3

### 2.3.- MICROBIOLOGICA. Secondo RD CE 1441/2007

### 2.4.- ORGANOLETTICA.

Bollire in acqua bollente per 6 - 8 min

Aspetto / Colore: Caratteristico.

Gusto: caratteristico e normale.

Consistenza: tenera e compatta, non fibrosa.



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Prodotto: **Fagiolini verdi tagliati**

Marca: MAESTRO di VERDURA

### 3.- CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE.

Prodotto Surgelato Conservare a -18° C\*\*\* Non ricongelare una volta scongelato

4.- FORMATO	Peso	Busta	Pallet
<b>1 CARTONE</b>	10 kg	4	72
<b>1 BUSTA</b>	2,5 kg		

### 5.- REGOLAMENTAZIONE/SICUREZZA ALIMENTARE

<b>OGM</b>	No
<b>IONIZZAZIONE</b>	NO
<b>Prodotti fitosanitari</b>	<b>Secondo la normativa europea in vigore, secondo il Regolamento CE 396/2005</b>
<b>Metalli pesanti</b>	Secondo la legislazione europea in vigore, secondo la normativa CE 1881/2006
<b>ADDITIVI</b>	Assenza additivi, secondo il regolamento CE 1333/2008

### 6.- ALLERGENI

Allergene	È presente?	Che funzione svolge?)	È presente in azienda?	Nella stessa linea produttiva?
Arachidi e derivati	NO		NO	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	NO		NO	NO
Semi di sesamo e derivati	NO		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		NO	NO
Uova e derivati	NO		NO	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	NO		NO	NO
Soia e derivati	NO		NO	NO
Mais e derivati	NO		NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO
Solfiti	NO		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO
Senape e derivati	NO		NO	NO
Lupino e derivati	NO		NO	NO
Glutammati	NO		NO	NO



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Prodotto: **Fagiolini verdi tagliati**

Marca: MAESTRO di VERDURA

Benzoati	NO		NO	NO
Aspartame	NO		NO	NO

### 7.- VALORI NUTRIZIONALI.

PER 100gr di prodotto

Energia (kJ)	Energia (Kcal)	Grassi	Grassi saturi	Idrato di carbonio	Zuccheri	Proteine	Sale
124	30	<0,50g	0g	3,9g	1,74g	1,8g	0,013g

