

		PEDON S.P.A. PROPRIETARY INFORMATION			SR/PRG/14 R2
		SPECIFICA TECNICA			DATA 6/11/2020
ST ID	BODS1				

CATEGORIA PRODOTTO	LEGUMI				DATA	09/09/2021
PRODOTTO	FAGIOLI BORLOTTI				REV.	RO

GRAMMATURA	g	1000	kg	1,00			
BIOLOGICO	SENZA GLUTINE			NO	CERTIFICAZIONI	-	-
NATURALE	SI		SHELF LIFE	MES	13		
ATMOSFERA PROTETTIVA	NO		GIORNI	395	CONSERVAZIONE	CONSERVARE IL PRODOTTO AL RIPARO DALLA LUCE, IN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, PULITO E SENZA ODORE	
NOTE	PREPARAZIONE DA CUCINARE						

INGREDIENTI	FAGIOLI BORLOTTI SECCHI	NOTE	IN CONFORMITA' AL REG. 1829/2003 E 1830/2003 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI ORIGINE: CANADA, USA, ETIOPIA CALIBRO (SEMI/100G): 200-260
-------------	-------------------------	------	--

ALLERGENS	INGREDIENTE	CROSS CONTAMINATION
1. Cereali contenenti glutine	NO	SI
2. Crostacei	NO	NO
3. Uova	NO	NO
4. Pesce	NO	NO
5. Arachidi	NO	NO
6. Soia	NO	SI
7. Latte	NO	NO
8. Frutta a guscio	NO	NO
9. Sedano	NO	NO
10. Senape	NO	NO
11. Sesamo	NO	NO
12. Solfiti	NO	NO
13. Lupino	NO	NO
14. Molluschi	NO	NO

VALORI NUTRIZIONALI				
	VALORI SU 100 G		VALORI SU PORZIONE	
	100 G	%RI		%RI
Energia (kJ)	1.366	16%	-	-
Energia (kcal)	324	16%	-	-
Grassi (g)	2,0	3%	-	-
di cui saturi	0,0	0%	-	-
Carboidrati (g)	48,0	18%	-	-
di cui zuccheri (g)	3,5	4%	-	-
Fibre (g)	17,0	-	-	-
Proteine (g)	20,0	40%	-	-
Sale (g)	0,0	0%	-	-
	-	-	-	-

DICHIARAZIONE ALLERGENI RACCOMANDATA	SI PUO' CONTENERE TRACCE DI CEREALI CONTENENTI GLUTINE E SOIA
--------------------------------------	--

MODALITA' D'USO	
MODALITA' D'USO NO. 1 --> PENTOLA	
1. RISCIAQUA IL PRODOTTO 2. METTILLO IN AMMOLLO PER 12 ORE 3. CUOCI PER 60 MINUTI O DIMEZZA IL TEMPO CON LA PENTOLA A PRESSIONE	

CARATTERISTICHE FISICHE-ORGANOLETICHE		
COLORE	SCREZIATURE MARRONI SU FONDO MARRONE CHIARO, COTILEDONE BIANCO	
ODORE	TIPICO DI LEGUME, ASSENZA DI ODORI ANOMALI	
SAPORE	TIPICO DI LEGUME	
FORMATO	-	
UMIDITA'	≤ 14%	
CORPI ESTRANEI	RESIDUI VEGETALI, SEMI DI MALERBE, POLVERE, TERRA, ALTRE SOSTANZE CHE SI SCIOLGONO FACILMENTE IN ACQUA	≤ 0,2%
	SASSI, VETRO, PASTICA, METALLI, EScrementI, ALTRE SOSTANZE CHE NON SI SCIOLGONO FACILMENTE IN ACQUA	ASSENTI
	INSETTI VIVI E MORTI	ASSENTI
SEMI ESTRANEI COMMESTIBILI	CONTRASTANTI PER COLORE, DIMENSIONE E FORMA, DI CUI	≤ 0,3%
	SIMILI PER COLORE, DIMENSIONE E FORMA	≤ 0,3%
SEMI DANNEGGIATI	FORTEMENTE DANNEGGIATI --> AMMUFFITI, MARCI, GERMOGLIATI, DANNEGGIATI DA INSETTI	≤ 2,5%
	SEMI ROTTI E SPLIT (SEMI ROTTI PER PIU' DI UN QUARTO)	≤ 3%

CONTAMINANTI CHIMICI	
PESTICIDI (ppm)	IN ACCORDO CON LA LEGGE
PIOMBO (Pb) (ppm)	< 0,20 ppm
CADMIO (Cd) (ppm)	< 0,10 ppm
MICOTOSSINE	
AFLATOSSINA B1 (ppb)	< 2
OCRATOSSINA A (ppb)	< 3
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2 (ppb)	< 4
ZEa (ppb)	N.A.
DON (ppb)	N.A.
STANDARD MICROBIOLOGICI	
CONTA BATTERICA TOTALE (ufc/g)	< 100.000
COLIFORMI TOTALI (ufc/g)	< 1.000
ESCHERICHIA COLI (ufc/g)	< 10
SALMONELLA	ASSENTE in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE in 25g
LIEVITI (ufc/g)	< 1.000
MUFFE (ufc/g)	< 1.000
BACILLUS CEREUS (ufc/g)	< 1.000