



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO
FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET

Rev.04 del 13/03/2024

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

| | |
|--|--|
| DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO <i>PRODUCT NAME</i> | FAGIOLI TONDINI BIANCHI BIOLOGICI LESSATI <i>BOILED ORGANIC HARICOT BEANS</i> |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO/PROCESSO <i>PRODUCT/PROCESS DESCRIPTION</i> | Fagioli tondini biologici secchi, reidratati, lessati ed inscatolati con l'aggiunta di acqua e stabilizzati mediante trattamento di sterilizzazione a caldo. <i>Product obtained by rehydration and blanching of dried organic haricot beans, canned with the addition of water and stabilized by heat sterilization treatment.</i> |
| INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i> | Fagioli tondini bianchi biologici reidratati, acqua. <i>Rehydrated dried organic haricot beans, water.</i> |
| ORIGINE DEGLI INGREDIENTI <i>INGREDIENTS ORIGIN</i> | Paese di provenienza dei legumi: paesi NON UE / Paese di trasformazione: ITALIA <i>Beans' country of origin: NON EU countries / Processing country: ITALY</i> |
| OGM <i>GMO</i> | Assenti <i>Absents</i> |
| ALLERGENI <i>ALLERGENS</i> | Il prodotto non contiene nessuno degli allergeni definiti nel Reg.UE. 1169/2011, All II. Prodotto in uno stabilimento che produce zuppe vegetali con farro e orzo. <i>The product does not contain any of the food allergens defined in the EU Reg 1169/2011, All II. Produced in a plant that produces vegetables soups with pearl barley and spelt</i> |
| PESTICIDI ED ALTRI CONTAMINANTI <i>PESTICIDES AND OTHER CONTAMINANTS</i> | Prodotto conforme alle norme europee ed italiane riguardanti la quantità massima di residui di sostanze attive tollerate nei prodotti alimentari, inclusi micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc. <i>The product complies with European and Italian laws on the maximum amount of residues of active substances tolerated in food products, including mycotoxins, heavy metals, radionuclides, etc.</i> |
| USO <i>USE</i> | Il prodotto è già cotto ed è pronto all'uso, può essere consumato tal quale oppure a seconda dei gusti del consumatore, si presta alla preparazione di altre ricette. <i>The product is cooked and ready to use, it can be used as it is according to the consumer taste or it can be used to make other recipes.</i> |

CARATTERISTICHE
CHARACTERISTICS

FISICHE/PHYSICAL

| | |
|---|---------------------------------------|
| Peso netto (g) <i>Net weight (g)</i> | 400 |
| Peso sgocciolato (g) <i>Drained weight (g)</i> | ≥ 240 |
| Grani rotti (dal peso sgocciolato) <i>Broken grains (on drained weight)</i> | ≤ 8% |
| Grani lesionati (dal peso sgocciolato) <i>Damage grains (on drained weight)</i> | ≤ 12% |
| Grani macchiati e scuri (dal peso sgocciolato) <i>Spotted and dark grains (on drained weight)</i> | ≤ 3 grani / grains |
| Grani ammuffiti e forati <i>Moldy grains and perforated grains</i> | Assenti / Absent |
| Bucce <i>Skin</i> | ≤ n° 30 (barattolo 400g / 400g cans) |
| Vuoto cm Hg <i>Vacuum cm Hg</i> | ≥ 5 |

CHIMICHE/CHEMICAL

| | |
|---|--|
| Liquido di copertura (pH) <i>Liquid coverage (pH)</i> | 5,4-6,4 |
| Sale <i>Salt</i> | Senza sale aggiunto <i>Without added salt</i> |



ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC

| | |
|--|------------------------|
| Consistenza <i>Consistency</i> | Soffice <i>Soft</i> |
|--|------------------------|



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO
FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET

Rev.04 del 13/03/2024

| | | |
|--|---|---|
| Colore <i>Colour</i> | Tipico <i>Typical</i> | |
| Odore <i>Smell</i> | Tipico <i>Typical</i> | |
| Sapore <i>Flavor</i> | Tipico <i>Typical</i> | |
| TMC <i>Shelf Life</i> | 36 Mesi <i>36 Months</i> | |
| MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL | | |
| Test microbiologico <i>Microbiological test</i> | Stabile dopo incubazione a 55°C per 7 gg e a 37°C per 14gg. <i>Stable after incubation at 55°C for 7 days and at 37 °C for 14 days.</i> | |
| Tabella Nutrizionale (Valori tipici per 100 g di prodotto) <i>Nutritional table (Typical value for 100g of product)</i> | Energia (<i>Energy</i>) Grassi (<i>Fat</i>) (di cui saturi) (<i>of which saturated</i>) Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>) di cui zuccheri (<i>of which sugar</i>) Fibre (<i>Fiber</i>) Proteine (<i>Protein</i>) Sale (<i>Salt</i>) | 378Kj / 90Kcal 0,6g 0 g 11 g 0 g 7,5 g 6,4 g 0,05 g |
| Informazioni di conservazione prima e dopo l'apertura del contenitore/ <i>Storage information before and after opening container</i> | Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura trasferire in un contenitore non metallico, conservare in frigorifero e consumarlo entro 3 giorni. / <i>Store in a cool and dry place. Once opened, transfer to a non-metallic container, refrigerate and use within 3 days</i> | |
| INDICAZIONI IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING INFORMATION | | |
| Formato (g)/Size (g) | 400 | |
| Corpo/Body | Elettrosaldato, copertura E/1 con protezione interna BPA NI. <i>Electrowelded, E / 1 with internal protection BPA Ni</i> | |
| Fondo e Coperchio/Bottom and end | TFS (<i>Tin Free Steel</i>) / Latte da 400g con easy-open <i>TFS (Tin Free Steel) / 400g cans with easy-open</i> | |
| Barattolo diametro/h (mm) / Tin diameter/ h (mm) | 73x109 |  |
| PALLETTIZZAZIONE STANDARD STANDARD PALLETIZING | | |
| Confezionamento standard / Standard Packaging | Vassoio in termoretraibile da 6 latte da 400g <i>Tray in shrink film with 6 tins of 400g</i> | |
| Pezzi per collo/ Pieces per case | 6 | |
| Misure collo LxPxh (mm)/ case measures WxPxh (mm) | 155x230x115 |  |
| Peso collo (kg)/ Weight case (Kg) | 2,9 | |
| Colli per strato / Cases per layer | 25 | |
| Strati per pallet 80x120 cm / Layer per pallet 80x120 cm | 12 | |
| Colli per pallet 80x120 cm / Cases per pallet 80x120 cm | 300 | |
| Altezza pallet (cm) / pallet height (cm) | 153 | |
| Peso totale pallet (kg) / total pallet weight (kg) | 890 | |