

Scheda tecnica Prodotto	Data creazione: 01/01/2025
FAGIOLO BIANCO DI SPAGNA	



1. INFORMAZIONI GENERALI

Nome del prodotto	Fagiolo Bianco di Spagna
Denominazione Botanica	Phaseolus vulgaris

2. CARATTERISTICHE GENERALI

origine	POLONIA
G.M.O	NO G.M.O.

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Parametro Analitico	UM	Valore minimo	Valore massimo
Umidità	%	10	15
Calibro	grani/100g	80	85
Peso Specifico	g/l		

Aspetto	Tipico
Colore	Bianco tipico
Odore	Assenza di Odori Estranei

SPECIFICHE TECNICHE :	
VALORI NUTRIZIONALI : (medi per 100 g. di prodotto):	Carboidrati: 33,8 g di cui Zuccheri : 2,3 g
	Grassi: 2,1 g di cui Saturi : 0,4 g
	Valore energetico : 286 Kcal - 1198 Kj
	Proteine: 20,4 g Sale: 1 mg
	Umidità : da 10 a 15 Fibre : 24,9 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE :	Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Muffe e lieviti < 400 UFC/g
RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI:	Entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Regolamento Europeo n°396/05 e successivi aggiornamenti.
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	Prodotto ottenuto senza l'impiego di OGM e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg 2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti
RADIAZIONI IONIZZANTI	Non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti (Direttiva 1999/2/CE)
CONSERVAZIONE	Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato. Si raccomanda la conservazione a temperatura non superiore ai 15°-18°.

ALLERGENI (ai sensi della Direttiva 2003/89/CE, allegato III bis e s.m.i.) presente nel prodotto:

	Presente nel prodotto	Presente nel processo produttivo	Presente nello stabilimento
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte	NO	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	NO	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO	NO

Processi di pulizia lavorazioni particolari o analisi garantiscono l'assenza di cross contaminatio da campo / attrezzature agricole

Tutti i macchinari vengono sottoposti a rigorosa pulitura ad ogni ciclo produttivo

Tutti i prodotti sono stoccati in luoghi freschi e asciutti, lontano da luce e fonti di calore