

Scheda tecnica Prodotto	Data creazione: 01/01/2025
<b>FAGIOLI OCCHIO NERO BIO</b>	



Semi di forma ovoidale/tondeggianti, provenienti da agricoltura biologica ai sensi del Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 889/2008 e succ. emendamenti, sottoposti a processo di cernita/selezione e pulizia con idoneo impianto e destinate al confezionamento diretto o previa miscelazione con altre materie prime

## 1. INFORMAZIONI GENERALI

<b>Nome del prodotto</b>	<b>Fagioli Occhio Nero Bio</b>
<b>Denominazione Botanica</b>	<i>Vigna unguiculata</i>

## 2. CARATTERISTICHE GENERALI

<b>Origine</b>	ITALIA
<b>G.M.O</b>	NO G.M.O.

## 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Parametro Analitico	UM	Valore minimo	Valore massimo
<b>Umidità</b>	%	10	15
<b>Calibro</b>	grani/100g	400	550

<b>Aspetto</b>	Tipico
<b>Colore</b>	Beige chiaro con occhio nero
<b>Odore</b>	ASSENZA DI ODORI ESTRANEI

### SPECIFICHE TECNICHE :

<b>VALORI NUTRIZIONALI :</b> (medi per 100 g. di prodotto):	Carboidrati: 50,9 g di cui Zuccheri : 4 g
	Grassi: 1,4 g di cui Zuccheri : - g
	Valore energetico : 293 Kcal - 1226 Kj
	Proteine: 22,4 g Sale: 14 mg
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE :</b>	Umidità : da 10 a 15 Fibre : 12,7 g
	Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Muffe e lieviti < 400 UFC/g
<b>RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI:</b>	< 0,01mg/Kg (Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 889/2008 e succ. emendamenti)
<b>CONTAMINANTI CHIMICI:</b>	Metalli in conformità a legislazione europea Reg 1881/2006
<b>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI</b>	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
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	Non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti (Direttiva 1999/2/CE)
<b>CONSERVAZIONE</b>	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 <sub>2</sub> .	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