

Scheda tecnica Prodotto	Data creazione: 01/01/2025
<b>FAGIOLO CANNELLINO 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>Fagiolo CANNELLINO BIO</b>
<b>Denominazione Botanica</b>	Phaseolus vulgaris

### 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>Umidita</b>	%	10	15
<b>Calibro</b>	grani/100g	150	210
<b>Peso Specifico</b>	g/l	0,74	0,77

<b>Aspetto</b>	TIPICO
<b>Colore</b>	BIANCO BRILLANTE
<b>Odore</b>	ASSENZA DI ODORI ESTRANEI

SPECIFICHE TECNICHE :	
VALORI NUTRIZIONALI : (medi per 100 g. di prodotto):	Carboidrati: 45,5 g di cui Zuccheri : 2,9 g
	Grassi: 1,6 g di cui Saturi : 0,2 g
	Valore energetico : 279 Kcal - 1166 Kj
	Proteine: 23,4 g Sale: 12 mg
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE :	Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Muffe e lieviti < 400 UFC/g
RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI:	< 0,01mg/Kg (Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 889/2008 e succ. emendamenti)
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 <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