MALENCHINO FRATELLI SRL

Via Murazzo, 57 - Fraz. San Biagio - 12044 Centallo (CN)

Cell. 3485141143—3463024421

E-mail: malenchino@gmail.com/pec: malenchinosas@pec.it

Scheda tecnica Prodotto	Data creazione: 01/01/2025
FAGIOLI ROSSI (DARK RED) BIO	

Semi di forma ovoidale/tondeggiante , 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

Nome del prodotto	**Fagioli Rossi (Dark Red) Bio**
Denominazione Botanica	Phaseolus vulgaris

2. CARATTERISTICE GENERALI

Origine	**ITALIA**
G.M.O	NO G.M.O.

3. CARATTERISTICE DEL PRODOTTO

Parametro Analitico	UM	Valore minimo	Valore massimo
Umidita	**%**	10	15
Calibro	**grani/100g**	150	300
Peso Specifico	**g/l**		

Aspetto	Tipico
Colore	Rosso scuro
Odore	ASSENZA DI ODORI ESTRANEI

SPECIFICHE TECNICHE :	
VALORI NUTRIZIONALI : (medi per 100 g. di prodotto):	Carboidrati: 39,8 g di cui Zuccheri : -- g Grassi: 0,3 g di cui Saturi : 0,1 g
	Valore energetico : 309 Kcal - 1295 Kj
	Proteine: 24,4 g Sale: 28 mg Umidità : da 10 a 15 Fibre : 24,9 g
CARATTERISTICHE MICROBIO-LOGICHE :	Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Muffe e lieviti < 400 UFC/g
RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANI-TARI: CONTAMINANTI CHIMICI:	< 0,01mg/Kg (Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 889/2008 e succ. emendamenti) Metalli in conformità a legislazione europea Reg 1881/2006 e succ. mod. ed integrazioni
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 illu-minato. Si raccomanda la conservazione a tempera-tura 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 stabili-mento
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibri-dati) 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 concentra-zioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l es-pressi come SO2.	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