

	<b>FAGIOLI BIANCHI GRANDI - BONDUELLE RESTAURATION</b>	<b>Versione n°</b>
	<b>Creata il: 31/03/2016</b>	<b>V0002</b>

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680712194	34310	CFS1_CHE009	Fagioli bianchi secchi reidratati in conserva
<b>Luogo di trasformazione</b>	Italia		
<b>Descrizione del prodotto</b>	I fagioli bianchi grandi sono preparati a partire da semi secchi reidratati di varietà <i>Phaseolus vulgaris L.</i>		
<b>Ingredienti</b>	Fagioli grandi grandi secchi reidratati, acqua, sale		
<b>TMC</b>	48 mesi		
Formato	Capacità (ml)	Quantità (g)	Quantità sgocciolata (g)
3/1 FERRO MEDIA ORO	2650	2550	1530
<b>Confezionato in atmosfera protettiva</b>	No		
<b>Informazioni imballo</b>	Materiali d'imballaggio: ferro, vernice di protezione ad uso alimentare.		
<b>Utilizzo e conservazione</b>	Pulire il coperchio prima dell'apertura. Non utilizzare latte danneggiate a livello delle aggraffature.		

<b>Principali allergeni</b> (sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come da Allegato II del Regolamento 1169/2011/CE e successivi aggiornamenti)	
	A: Assenza P: Presenza T: Tracce
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	A
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A
Uova e prodotti a base di uova	A
Pesce e prodotti a base di pesce	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A
Soia e prodotti a base di soia	A
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A
Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)	A
Sedano e prodotti a base di sedano	A
Senape e prodotti a base di senape	A
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	A
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale	A
Lupini e prodotti a base di lupini	A
Molluschi e prodotti a base di molluschi	A

<b>Composizione nutrizionale</b>		
	In media per 100 g di prodotto sgocciolato	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Energia (kJ)	413	Ricco di Fibre
Energia (kcal)	98	
Grassi (g)	0,3	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,1	
Carboidrati (g)	15,0	
Di cui zuccheri (g)	1,0	
Fibre (g)	5,6	
Proteine (g)	6,0	
Sale (g)	0,55	


(1) NRV: Consumi di Riferimento Giornalieri (Nutrient Reference Values)

(2) In accordo con il Regolamento 1924/2006/CE e successivi aggiornamenti

Regimi alimentari	Sì	No
Prodotto adatto alla dieta vegetariana	X	
Prodotto adatto alla dieta vegana	X	

Senza utilizzo di OGM (In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti)	Sì
Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)	Sì

<b>Informazioni di produzione</b>	
Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Reidratazione, Monda, Blanching, Riempimento latteo, Aggiunta liquido di governo, Aggraffatura / Marcatura, Sterilizzazione, Etichettatura, Condizionamento, Stoccaggio, Spedizione. Vedere anche Fiche Process Appertisés (F3.X.VDA.00163)	
<b>Conservazione in confezione integra</b>	Conservare a temperatura ambiente, secondo il TMC indicato sulla confezione.

	<b>FAGIOLI BIANCHI GRANDI - BONDUELLE RESTAURATION</b>		<b>Versione n°</b>
	Creato il: 31/03/2016		<b>V0002</b>
<b>Conservazione dopo apertura</b>	I nostri prodotti sono da consumarsi entro un periodo massimo di 3 giorni dall'apertura, a una temperatura compresa tra 0 e +4°C a condizione che il prodotto sia conservato in un recipiente idoneo e chiuso e che sia stato manipolato nel rispetto delle corrette pratiche d'igiene		
<b>Caratteristiche organolettiche</b>			
<b>Aspetto</b>	<b>Consistenza</b>	<b>Sapore / Odore</b>	
Il prodotto può presentare piccole venature grigiastre	Consistenza soda	Sapore e odore caratteristici	
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>			
Test di stabilità conformi con riferimento alla norma AFNOR V08-408			
<b>Composizione / Taglio / Calibro</b>			
<b>Ortaggi</b>	<b>Taglio / calibro</b>	<b>Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni</b>	
Fagioli borlotti			
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>			
<b>pH del liquido all'uscita dalla sterilizzazione</b>		5.5 a 6.5	
<b>Difetti</b>		<b>Target</b>	
Semi di colore diverso: Semi di colore diverso, marrone o altre varietà di fagiolo		<=10% minimo/massimo	
Semi con parassiti: presenza dell'insetto o della larva dentro il seme		0% m/m	
Corpo estraneo minerale: ghiaia, sabbia..		0% m/m	
Semi difettosi: semi macchiati, marroni, germinati. Il seme è considerato come macchiato se presenta una macchia scura di dimensione superiore a 2mm. Un seme è considerato germinato se il germe è evidente e supera il cotiledone.		<= 5% m/m	
Corpi estranei vegetali: cereali, gambi, residui vegetali		<= 0,5% m/m	
<b>Ragione Sociale del Venditore (Operatore del settore alimentare Responsabile delle Informazioni)</b>			
Bonduelle Italia S.r.l. Via Trento 24060 S.Paolo D'Argon (BG) Italia			