

Codice:

61795

Descrizione:

CANNELLINI BIO SECCHI KG 1..ATM...



DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

CANNELLINI BIO SECCHI KG 1 ATM

Nome scientifico: Phaseolus vulgaris

Non UE

100% fagioli cannellini bio

Presente nel prodotto: NO

Presente in tracce (carry over e/o cross contamination):

cereali contenenti glutine e derivati, soia e prodotti a base di soia, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Grani macchiati (%): $\leq 1\%$ | Grani forati/ammuffiti: $\leq 0,5\%$

Grani estranei: $\leq 1\%$ | Materiale vegetale estraneo: $\leq 0,05\%$

Corpi estranei: assenti

Umidità: $\geq 10 \leq 14\%$

Aflatossina B1: $\leq 2 \mu\text{g}/\text{kg}$

Aflatossine somma di B1,B2,G1,G2: $\leq 4 \mu\text{g}/\text{kg}$

Ocratossina A: $\leq 3 \mu\text{g}/\text{kg}$

Pb: $\leq 0,2 \text{ mg}/\text{kg}$

Pesticidi: livelli max di residui in conf. al Reg.396/05 smi

Calibro: sufficientemente uniforme

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25g

Listeria monocytogenes: assente in 25g

Escherichia Coli: $< 10 \text{ ufc}/\text{g}$

Staphylococcus aureus: $\leq 10 \text{ ufc}/\text{g}$

Conta batterica totale: $\leq 1.000.000 \text{ ufc}/\text{g}$

Coliformi: $\leq 5.000 \text{ ufc}/\text{g}$

Lieviti e muffe: $\leq 5.000 \text{ ufc}/\text{g}$

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: forma tondeggianti allungata

Colore: bianco latte

Sapore: gradevole, privo di ogni sapore estraneo

Odore: caratteristico, privo di ogni odore estraneo

Consistenza: al dente quando cotto secondo i tempi di cottura consigliati

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 1578 kJ / 373 kcal Grassi: 0,9 g di cui acidi grassi saturi: 0,2 g Carboidrati: 60,3 g di cui zuccheri: 2,1 g Fibre: 15,2 g Proteine: 23,4 g Sale: 0,04 g
OGM	OGM free
RADIAZIONI IONIZZANTI	No
MODALITÀ DI UTILIZZO	Tempo di cottura: 60 minuti cottura tradizionale, previo ammollo in acqua fredda per 12 ore 20 minuti in pentola a pressione, previo ammollo in acqua fredda per 12 ore
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore. Dopo l'apertura, richiudere la confezione e conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore.
TMC (DURABILITÀ)	24 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Flow Pack in ATM
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	21x13x9,5 cm (Alt x lung x prof)
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1,00 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	1,007 kg
PESO LORDO CARTONE	6,30 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 6
CARTONI PER PALLET	n. 72
CARTONI PER STRATO	n. 12
N°STRATI PER PALLET	n. 6
DIMENSIONE DEL CARTONE	20x39x19,6 cm (Alt x lung x prof)
ALTRE CARATTERISTICHE	Imballo primario conforme alla legislazione dell'UE e nazionale in materia di imballaggi a contatto con gli alimenti. Il prodotto non contiene additivi, coloranti, conservanti, e aromi. Adatto ad una dieta vegetariana e vegana
MARCHIO	Zorzi
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8051566312887
CODICE A BARRE CARTONE	08051566312887
NOMENCLATURA COMBINATA	07089000
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Umbria 14 , 35043 Monselice PD
DATA REVISIONE SCHEMA	Rev. 02 del 27/11/2020 conf. 12/04/2022