



**Codice:**

**84985**

**Descrizione:**

**FAGIOLINI -FINI MAESTRO- 2,5 KG GELO....**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

FAGIOLINI -FINI MAESTRO- 2,5 KG GELO

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

Baccelli freschi e sani di Phaseolus vulgaris L.

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

Spagna

**INGREDIENTI**

Fagiolini 100% m/m

**ALLERGENI**

Nel prodotto: no

Nell'azienda: no

Nella linea produttiva: no

**DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO**

Confezionati e congelati singolarmente

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

Macchia:

< superficie della macchia (diam.) 3-6 mm: <= 10%/500g

> superficie della macchia (diam.) >6 mm: <= 5%/500 g

Lesioni meccaniche:

Baccelli schiacciati,rotti: <= 5%/500g

M.V.E( Corpi estranei vegetali):

pezzi di foglie,steli o baccelli della pianta: <= 4un/4kg

Peducoli:

Fagioli non piegati: <= 8 un/2 kg

Pezzi < 40 mm: <= 12% /500 g

Fitosanitarie: In accordo con la normativa in vigore CE 396/2005

Metalli pesanti: In accordo con la normativa europea in vigore CE 1881/2006

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Flora mesofila aerobia 30°C:<= 300.000 ufc/g tolleranza 1.000.000 ufc/g

Escherichia Coli 44°C: <= 10 ufc/g tolleranza 100 ufc/g

Listeria monocytogenes: assente/25g

Salmonella: assente/25g

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

Aspetto/colore: colore omogeneo verde caratteristico

Sapore: caratteristico e normale

Consistenza: tenero, non stopposo

**VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI**

Valori medi per 100 g di prodotto

<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	Energia: 145 kJ/35 kcal Grassi: < 0,50 g di cui saturi: 0 g Carboidrati: 4,7g di cui zuccheri: 1,52 g Fibre: 4,1g Proteine: 1,9 g Sale: 0,0109 g
<b>OGM</b>	Assenti
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	Assenti
<b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>	Immergere i fagioli senza scongelarli in acqua bollente per 8-10 minuti
<b>CONSERVAZIONE</b>	- 18°C
<b>CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA</b>	Non ricongelare nuovamente una volta scongelato
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	24 mesi
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Busta
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Cartone
<b>DIMENSIONI ARTICOLO</b>	Calibro: 9-10 mm
<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>	2,500 kg
<b>PESO LORDO SINGOLO PEZZO</b>	2,600 kg
<b>PESO LORDO CARTONE</b>	10 kg
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	n. 4
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n. 56
<b>LOTTA INTEGRATA</b>	Rientra nei principi della lotta integrata
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	Additivi: assenza, secondo il regolamento CE 1333/2008
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	07102200
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Carretera Valtierra San Adrián s/n 31320 Milagro (Navarra) España
<b>DATA REVISIONE FORNITORE</b>	Rev. 4 del 08/02/2022 Confermata 29/12/2023