



Scheda Tecnica/ Specifications

Fagioli borlotti

Borlotti beans

Formato-Size	
Marchio Brand	ELLEBI
Ingredienti Ingredients	Fagioli Borlotti Borlotti beans
Modalità di conservazione: Storing conditions:	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e dall'esposizione diretta ai raggi solari. Temperatura ideale 8-15°C. Store in a cool, dry place away from heat sources and exposure to direct sunlight. Ideal temperature 8-15°C.
Termine minimo di conservazione Shelf life	18 mesi 18 months
Destinazione d'uso How to use	Il prodotto può essere consumato a seconda dei gusti del consumatore. Si presta alla preparazione di minestre, risotti, zuppe, insalate. The product can be consumed depending on the tastes of the consumer. It lends itself to the preparation of soups, pottage, risotti, salad.
Origine Origin	Canada
Preparazione e tempi di cottura Preparation and cooking time	Tenere in ammollo per 12h e poi messi a lessare. Cottura: 1h a fuoco lento Keep it to soak for 12h and made boil. Cooking time: 1h on low heat
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE – PRODUCT CHARACTERISTICS	
Fagioli gustosi e morbidi al palato, dalla forma ovale quasi tonda. Striato di rosso o viola sulla intera superficie. Tasty beans and soft on the palate. Product oval almost round. Streaked with red or purple on the all surface.	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE- CHEMICAL- PHYSICAL CHARACTERISTICS	
Peso netto g Net weight	400g -500g- 1000g-5000g-25 kg
Grani rotti e/o spaccati Broken and split grains	MAX 0,5 % P/P
Grani macchiati Stained grains	MAX 0,5% P/P
Grani danneggiati da insetti Grains damaged by insects	MAX 0,1 % P/P
Impurità di origine vegetale Impurities from vegetal origin	MAX 0,3% P/P

Corpi estranei Foreign elements	MAX 0,01% P/P
Grani scoloriti Grains discolored	MAX 0,5% P/P
Grani di specie diversa Grains of different species	MAX 2N°/10KG
Umidità Humidity	11/15 %
Pietre di terra Earth stones	MAX 0,1 % P/P
Grani ammuffiti Grains moldy	Assenti/absent
Insetti morti o vivi Dead insect or live	Assenti/absent
Ceneri Ashes	<13,5 %
Cadmio Cadmium	Il prodotto è conforme ai limiti del Reg. (UE) 2023/915
Piombo Lead	Il prodotto è conforme ai limiti del Reg. (UE) 2023/915

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE- ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Odore Smell	Gradevole Pleasant
Colore Colour	Striato di rosso o viola Streaked with red or purple
Sapore Taste	Tipico Typical
Consistenza Texture	Cremosa Creamy

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE- MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Muffe (HMC) Mould	< 5000 UFC/g
Lieviti Yeast	< 5000 UFC/g
Contaminanti Contaminants	Il prodotto è conforme ai limiti di micotossine e altri contaminanti secondo il Reg. (UE) 2023/915. / The product is compliant with maximum limits of mycotoxins and others contaminants, according to the Reg. (UE) 2023/915.
Residui di fitofarmaci Pesticide residues	Entro i limiti massimi previsti dal Reg. CE 839/08- 149/08- 396/2005 Within the maximum limits expected by Reg. CE 838/08- 149/08- 396/2005
Ogm Gmo	Prodotto ottenuto da semi non manipolati geneticamente Product obtained from seeds not genetically manipulated
Additivi additives	Prodotto di origine vegetale senza additive Product from vegetal origin without additives
Allergeni Allergens	Il prodotto potrebbe contenere cereali contenenti glutine, senape, soia per contaminazione naturale in campo The product may contain cereals containing gluten, mustard and soy for natural contamination in the field
Carica batterica totale Total viable	<10000 UFC/g
Escherichia Coli	<10 UFC/g
Bacillus Cereus	<100 UFC/g
Salmonella	Assente/Absent
Listeria Monocytogenes	Assente/ Absent

CONFORMITA' LEGISLATIVA- LEGAL DISCLAIMER	
<p>Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili. The product complies, in all respects, with the provisions of any relevant national food legislation and any relevant EC regulations.</p>	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Valore indicativo per 100g di prodotto
<small>NUTRITIONAL FACT</small>	<small>Typical values for 100g of product</small>
Valore energetico Energy	1293kJ /307kcal
Grassi- Fat di cui acidi grassi saturi- of which saturated fatty acids	1,2 g 0,2 g
Carboidrati- Carbohydrates di cui zuccheri- of which sugars	46 g 3,4 g
Fibre- fibers	18 g
Proteine- protein	19 g
Sale- salt	0,02 g

REQUISITI DIETETICI SPECIALI- SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS	
Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni The product meet the following claims	SI/NO- YES/NO
Idoneo per vegetariani ova latticini Suitable for ovo- lacto vegetarians	SI/YES
Idoneo per vegani Suitable for vegans	SI/YES
Idoneo per dieta Kosher Suitable for kosher diets	SI/YES
Idoneo per dieta Halal Suitable for Halal diets	SI/YES
Idoneo per celiaci Suitable for coeliacs	NO
Idoneo per diabetici Suitable for diabetics	SI/YES
Prodotto da agricoltura biologica Organic certificated	NO
Assenza di prodotti geneticamente modificati Free from genetically modified organisms (GMO)	SI/YES
PRESENZA DI ALLERGENI E PRODOTTI CHE DANNO INTOLLERENZA- FOOD INTOLERANCE AND ALLERGENS (Dec. Legislativo 114/06)	
<p>Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro;/ Cereals containing gluten: wheat, rye, orz, oats, spelt; SI/YES Crostacei e prodotti a base di crostacei;/ Crustaceans and their products; Uova e prodotti a base di uova;/ Eggs and their products; Pesce e prodotti a base di pesce;/ Fish and their products; Arachidi e prodotti a base di arachidi;/ Peanuts and their products; Soia e prodotti a base di soia;/ Soy and their products; SI/YES Latte e prodotti a base di latte;/ Milk and their products; Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;/ Fruit tree nuts: almonds, hazelnuts, nuts, pistachios and their derivatives; Sedano e prodotti a base di sedano;/ Celery and their products; Senape e prodotti a base di senape;/ Mustard and their products; SI/YES Semi di sesamo e i loro prodotti;/ Sesame seeds and their productus; Anidride solforosa e solfiti;/ Sulfur dioxide and sulfites; Lupini e prodotti a base di lupini;/ Lupins and their products; - Molluschi e prodotti a base di molluschi;/ Molluscs and their products; Carne trattata meccanicamente;/ Mechanically recovered meat; Coloranti naturali;/ natural colours; Coloranti artificiali;/ artificial colours; Aromi artificiali;/ artificial flavours;</p>	

Aromi naturali;/ natural flavours;
 Glutammato monopedico (E621);/ monosodium glutamate (E621).

INFO PALLETIZZAZIONE LEGUMI/INFO LEGUMES PALLETIZATION							
	Kg 1x9 CELL.	Kg 5x4 CELL.	Kg 5x 1 CELL.	g 500x20 CELL.	Kg 25 x1	g 400x20 ASTUCCIO/ CASE	G 400 x 10 astucci in cartone
N°colli per strato/packs per layer	9	10	10	9	6	12	15
N° strati per pallet/layers per pallet	9	5	20	9	6+4 COLLI/P ACKS	8	7
Tot. colli per pallet/packs per pallet	81	50	200	81	40	96	105
Dimensioni pallet/pallet size	80x120	80x120	80x120	80x120	80x120	80x120	80 x 120