



## Scheda tecnica/Specifications Fagioli cannellini

*Cannellini beans*

|  |  |
|--|--|
| <b>Formato-Size</b>  |  |
| <b>Marchio</b><br>Brand  | ELLEBI   |
| <b>Assegnazione NR lotto</b><br>Assignment number lot  | Codice alfa numerico<br>Alphanumeric code  |
| <b>Ingredienti</b><br>Ingredients  | Fagioli cannellini<br>Cannellini beans   |
| <b>Modalità di conservazione:</b><br><br>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.<br><br>Store in a cool, dry place away from heat sources and exposure to direct sunlight. Ideal temperature 8-15°C. |
| <b>Termine minimo di conservazione</b><br>Shelf life   | 18 mesi<br>18 months   |
| <b>Destinazione d'uso</b><br><br>How to use  | Il prodotto può essere consumato a seconda dei gusti del consumatore. Si presta alla preparazione di minestre, zuppe.<br><br>The product can be consumed depending on the tastes of the consumer. It lends itself to the preparation of soups, pottage.      |
| <b>Origine</b><br>Origin   | Argentina  |
| <b>Preparazione e tempi di cottura</b><br>Preparation and cooking time   | Tenere in ammollo per 12 - 15h e poi messi a lessare. Cottura: 2h e 30' a fuoco lento<br>Keep it to soak for 12- 15h and made boil. Cooking time: 2h and 30' on low heat   |
| <b>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE – PRODUCT CHARACTERISTICS</b>   |  |
| Fagioli gustosi e morbidi al palato, dalla forma allungata e dal colore bianco lucido. Sono ricchi di fibre e sali minerali: uno scrigno di proprietà nutritive.<br>Tasty and soft on the palate, with an elongated shape and glossy white colour. Rich in fiber and minerals: full of nutritional properties. |  |
| <b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE- CHEMICAL- PHYSICAL CHARACTERISTICS</b>   |  |
| <b>Peso netto g</b><br>Net weight  | 400g -500g- 1000g-5000g-25 kg  |
| <b>Grani rotti e/o spaccati</b><br>Broken and split grains   | MAX 1 % P/P  |
| <b>Grani macchiati</b><br>Stained grains   | MAX 0,5 % P/P  |
| <b>Grani danneggiati da insetti/Grains damaged by insects</b>  | MAX 0,5% P/P   |

|   |   |
|---|---|
| <b>Impurità di origine vegetale</b><br>Impurities from vegetal origin | MAX 0,5% P/P  |
| <b>Corpi estranei</b><br>Foreign elements                             | MAX 0,01% P/P   |
| <b>Grani scoloriti</b><br>Grains discolored                           | MAX 0,5% P/P  |
| <b>Grani di specie diversa</b><br>Grains of different species         | MAX 2N°/10KG  |
| <b>Umidità</b><br>Humidity  | 11-15% P/P  |
| <b>Pietre di terra</b><br>Earth stones                                | MAX 0,1 % P/P   |
| <b>Grani ammuffiti</b><br>Grains moldy                                | Assenti/absent  |
| <b>Insetti morti o vivi</b><br>Dead insect or live                    | Assenti/absent  |
| <b>Ceneri</b><br>Ashes  | <13,5 %   |
| <b>Cadmio</b><br>Cadmium  | Il prodotto è conforme ai limiti del Reg. (UE) 2023/915 |
| <b>Piombo</b><br>Lead   | Il prodotto è conforme ai limiti del Reg. (UE) 2023/915 |
| <b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE- ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>   |   |
| <b>Odore</b><br>Smell   | Gradevole<br>Pleasant                                   |
| <b>Colore</b><br>Colour   | Bianco<br>White   |
| <b>Sapore</b><br>Taste  | Tipico<br>Typical                                       |
| <b>Consistenza</b><br>Texture   | Cremosa<br>Creamy                                       |

|   |   |
|---|---|
| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE- MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b> |   |
| <b>Muffe (HMC)</b><br>Mould   | < 5000 UFC/g  |
| <b>Lieviti</b><br>Yeast   | < 5000 UFC/g  |
| <b>Contaminanti</b><br>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. |
| <b>Residui di fitofarmaci</b><br>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   |
| <b>Ogm</b><br>Gmo   | Prodotto ottenuto da semi non manipolati geneticamente<br>Product obtained from seeds not genetically manipulated   |
| <b>Additivi</b><br>additives  | Prodotto di origine vegetale senza additive<br>Product from vegetal origin without additives  |

|   |  |
|---|--|
| <b>Allergeni</b><br>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. |
| <b>Carica batterica totale</b><br>Total viable  | <10000 UFC/g   |
| <b>Escherichia Coli</b>   | <10 UFC/g  |
| <b>Bacillus Cereus</b>  | <100 UFC/g   |
| <b>Salmonella</b>   | Assente/Absent   |
| <b>Listeria Monocytogenes</b>   | Assente/ Absent  |
| <b>CONFORMITA` LEGISLATIVA- LEGAL DISCLAIMER</b>  |  |
| Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili.<br>The product complies, in all respects, with the provisions of any relevant national food legislation and any relevant EC regulations. |  |
| <b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b><br>NUTRITIONAL FACT  |  |
|   | <b>Valore indicativo per 100g di prodotto</b><br>Typical values for 100g of product  |
| <b>Valore energetico</b><br>Energy  | 337 kcal- 1425kj   |
| <b>Grassi- Fat</b><br>di cui acidi grassi saturi- of which saturated fatty acids  | 1,3 g<br>0,5 g   |
| <b>Carboidrati- Carbohydrates</b><br>di cui zuccheri- of which sugars   | 50,3 g<br>2,2 g  |
| <b>Fibre- fibers</b>  | 15,1 g   |
| <b>Proteine- protein</b>  | 23,4 g   |
| <b>Sale- salt</b>   | 0,02 g   |

| <b>REQUISITI DIETETICI SPECIALI- SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS</b>                                     |               |
|---|---------------|
| <b>Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni</b><br>The product meet the following claims         | SI/NO- YES/NO |
| <b>Idoneo per vegetariani ova latticini</b><br>Suitable for ovo- lacto vegetarians                    | SI/YES        |
| <b>Idoneo per vegani</b><br>Suitable for vegans   | SI/YES        |
| <b>Idoneo per dieta Kosher</b><br>Suitable for kosher diets   | SI/YES        |
| <b>Idoneo per dieta Halal</b><br>Suitable for Halal diets   | SI/YES        |
| <b>Idoneo per celiaci</b><br>Suitable for coeliacs  | NO            |
| <b>Idoneo per diabetici</b><br>Suitable for diabetics   | SI/YES        |
| <b>Prodotto da agricoltura biologica</b><br>Organic certificated                                      | NO            |
| <b>Assenza di prodotti geneticamente modificati</b><br>Free from genetically modified organisms (GMO) | SI/YES        |

**PRESENZA DI ALLERGENI E PRODOTTI CHE DANNO INTOLLERENZA- FOOD INTOLERANCE AND ALLERGENS****(Dec. Legislativo 114/06)**

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

**INFO PALLETIZZAZIONE LEGUMI/INFO LEGUMES PALLETIZATION**

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

**ELLEBI s.a.s.** Via Tommaso Vitale, 79 – 80030 San Paolo Belsito (NA) – Tel. 0039 081 8295379 – Fax 0039 081 510 55 26 [www.risoellebi.com](http://www.risoellebi.com) – [export@risoellebi.com](mailto:export@risoellebi.com)

Sede amministrativa, Uffici e Stabilimento; Via Tommaso Vitale, 79 – 80030 San Paolo Belsito (NA) Italy  
 C.C.I.A.A. NA 493839 – Iscr. Trib. NA 286/92 – Cod. Fisc. 02517631210 – Partita IVA IT 02517631210 . Mecc Na 034705 – Telegr.: RISOELLEBI