



The taste of emotions



# Fagioli Cannellini

400gr



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FAGIOLI CANNELLINI 400G.

I Cannellini sono fagioli di forma leggermente allungata e di colore bianco.

I cannellini sono pronti per l'uso, possono essere utilizzati come ingrediente per moltissime ricette come pasta, zuppe, come contorno o all'insalata. Possono accompagnare piatti di carne e di pesce, possono essere serviti anche come antipasto sfizioso con i gamberetti.

### CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

CARATTERISTICHE	STANDARD DI RIFERIMENTO
PESO NETTO	≥ 400 g
PESO SGOCCIOLATO	≥ 240 g
VUOTO	≥ 3 cm/Hg
UNIFORMITA' CALIBRO	Regolare
GRANI ROTTI	< 3%
GRANI LESIONATI	< 6%
GRANI MACCHIATI E SCURI	< 3 grani
GRANI AMMUFFITI E FORATI	Assenti
BUCCE	< n° 10
SPAZIO DI TESTA	≥ 2 mm
PH LIQUIDO DI GOVERNO	5,4<x>6,40
COLORE LIQUIDO DI GOVERNO	Giallognolo
R.O.	> 4,0 ° Brix
ANTIFERMENTATIVI	Assenti
COLORANTI ARTIFICIALI	Assenti

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICHE	STANDARD DI RIFERIMENTO
CONSISTENZA	Morbida
ODORE	Caratteristico senza note estranee
SAPORE	Caratteristico
COLORE	Caratteristico

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

SAGGIO DI STABILITA' COMMERCIALE

Stabile dopo incubazione a 55 °C per 7 gg. e a 37 °C per 14 gg.

## INGREDIENTI

Cannellini - Acqua- Sale- Antiossidante: Acido Ascorbico.

## CONTENITORE

CORPO	Banda stagnata smalto bianco interno
COPERCHIO	Banda stagnata smalto bianco interno
FONDELLO	Banda stagnata smalto bianco interno

## INDICAZIONI IMPRESSE SUL COPERCHIO

CODICE AZIENDA	PG1
CODIFICA	L :Lotto + lettera dell'anno + giorno Giuliano + ora di produzione + codice rintr. prodotto + codice rintr. scatola + codice rintr. materia prima.

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

CARATTERISTICHE	Media per 100g	Media per 100g di prodotto sgocciolato
ENERGIA/ENERGY	253 kj / 60 Kcal	355 kj / 85 Kcal
GRASSI/FAT	0,3 g	0,6 g
di cui acidi grassi saturi	0 g	0 g
CARBOIDRATI	6,8 g	8,5 g
di cui zuccheri	0 g	0 g
PROTEINE	5,1 g	6,7 g
FIBRE	5,0 g	9,3 g
SALE	0,60 g	0,50 g

## PROVENIENZA PRODOTTO

Argentina – Cina – Egitto

## SHELF LIFE

DURATA MASSIMA DEL PRODOTTO	36 mesi dal 31 Dicembre dell'anno di produzione
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Conservare i barattoli in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e umidità. Dopo l'apertura, in caso di uso parziale del prodotto, travasare il contenuto in un contenitore di vetro chiuso ermeticamente, riporre in frigorifero e consumare entro e non oltre 30 h. Per quanto riguarda il liquido di governo, può essere o meno di gradimento al consumatore, ma senz'altro non è nocivo.
TEST DETERMINAZIONE FERRO	36 mesi < 50 mg/Kg METODICA: DM 03/02/1989 GU n°168 20/07/1989 Met.34

## ALLERGENI

### INFORMAZIONI DIETETICHE PER INTOLLERANZE ALIMENTARI

LIBERO DA **ADDITIVI**

LIBERO DA **COLORANTI AZOTATI**

LIBERO DA **BENZOATI**

LIBERO DA **BHA/BHT**

LIBERO DA **UOVA** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **PRODOTTI MODIFICATI GENETICAMENTE**

LIBERO DA **GLUTINE**

LIBERO DA **GLUTAMMATO**

LIBERO DA **LATTE** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **SEDANO** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **SENAPE** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **FRUTTA SECCA** IN GUSCIO (es. mandorla, nocciola, noce, pistacchio) E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **PINOLI** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **LUPINI** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **SEMI DI SESAMO** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **ARACHIDI** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **SOIA**

LIBERO DA **PESCE** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **MOLLUSCHI** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **CROSTACEI** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **CAFFEINA**

LIBERO DA **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG O 10MG/L ESPRESSI COME SO<sub>2</sub>.

LIBERO DALLA **FARINA** E DERIVATI DELLA FARINA

IDONEO PER ALIMENTAZIONE MUSULMANA

IDONEO PER VEGETARIANI

IDONEO PER VEGANS

## CONFORMITA' LEGISLATIVA

HACCP REG. CE n° 852/04 "igiene degli alimenti". Norme sulla produzione primaria, manuali di corretta prassi igienica e l'istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare.

## CERTIFICATI DI QUALITA'

BRC – IFS



**ITALIANEAT S.R.L.**

Via Ponte Persica, 187 - 80053 Castellammare di Stabia (NA) P.IVA 08459171214

info@italianeat.net - www.italianeat.net