



SCHEDA TECNICA di prodotto
-FAGIOLI CANNELLINI DELL'UMBRIA
FILIERA CONTROLLATA 5KG-
2ITAGB116S1



Denominazione di vendita: -Fagioli Cannellini dell' Umbria – rintracciabilità di filiera

Sede dello stabilimento di produzione: -Loc.S. Anna n. 1 – 06028 – Sigillo (PG)

Elenco degli ingredienti dichiarati in etichetta: -Fagioli CannelliniBio dell' Umbria

Composizione in % degli ingredienti: -100% Fagioli Cannellini Biologici dell'Umbria

Dichiarazione degli allergeni (se presenti):- lo stabilimento utilizza prodotti a base di glutine: farro e derivati, orzo e derivati, avena e derivati, grano e derivati; segale e derivati; triticumturanicum e derivati

Dichiarazione d'uso OGM o prodotti derivati:-l'azienda non utilizza prodotti OGM o derivati

Origine della materie prime:-Italia - Umbria

Contenuto netto/peso sgocciolato/peso lordo:5 Kg

T.M.C/data di scadenza (modalità di indicazione presenti in etichetta):la data di scadenza è stampata a lato del sacchetto

Shelf – life: 2 anni dal confezionamento in ATM

Modalità di indicazione del Lotto di produzione : - il lotto è stampato al lato del sacchetto

Modalità di conservazione: -conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore

Modalità di confezionamento: -sacchetti in ATM (atmosfera controllata) da 5Kg in scatole da 2 pezzi posti su un bancale e consegnati tramite corriere.

Caratteristiche sensoriali:-odore e colore tipico del prodotto

Caratteristiche chimico/fisiche:-(le quantità sono da considerarsi valori medi su campioni)

Umidità	14.8g/100g di prodotto
Ceneri	4.06 g/100g di prodotto
Aw	-
pH	-

Informazioni nutrizionali :-per 100 g di prodotto(le quantità sono da considerarsi valori medi su campioni)

Valore energetico	280.7Kcal / 1173KJ
Proteine	18.8g
Carboidrati totali	44.8g
Lipidi totali	2.4g
Fibra alimentare	-
Sodio	20mg
Ferro	6.97mg
Calcio	140.7mg



SCHEDA TECNICA di prodotto
-FAGIOLI CANNELLINI DELL'UMBRIA
FILIERA CONTROLLATA 5KG-
2ITAGB116S1



Caratteristiche microbiologiche: -(le quantità sono da considerarsi valori limite secondo il nostro manuale HACCP)

Carica batterica mesofila totale	50.000 UFC/g
Coliformi totali	1.100 UFC/g
<i>E. coli</i>	<10 UFC/g
Stafilococchi coag + term +	<100 UFC/g
Salmonella	Assente /25g
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Assente/25g
Muffe	1.000 UFC/g
Lieviti	1.000UFC /g

Codifica per la tracciabilità ai sensi del reg. Ce 178\2002: - il lotto riportato nel sacchetto è rispondente alla codifica definita nel nostro sistema di rintracciabilità UNI EN ISO 22005:08

Modalità di consumo/utilizzo/preparazione:-Insalata di Fagioli - Preparazione: mettere in acqua fredda i fagioli in ammollo per 12ore. Lessare in abbondante acqua salata per circa 30 minuti, scolarli e condirli con un filo di olio extra-vergine di oliva e un'cipolla cruda tagliata sottile.