



**SCHEDA TECNICA di prodotto**  
**- FAGIOLI BORLOTTI**  
**FILIERA CONTROLLATA 5 KG-**  
**2ITAGB117S1**



**Denominazione di vendita:** - Fagioli Borlotti Bio – rintracciabilità di filiera

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

**Elenco degli ingredienti dichiarati in etichetta:** - Fagioli Borlotti Bio filiera controllata

**Composizione in % degli ingredienti:** -100% Fagioli Borlotti filiera controllata

**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; triticum turanicum e derivati

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

**Origine della materie prime:** - Italia

**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 5 Kg 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	13.58 g/100g di prodotto
Ceneri	6.89 g/100g
Aw	-
pH	-

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

Valore energetico	280 Kcal / 1170 KJ
Proteine	18.9 g
Carboidrati totali	56.8 g
Lipidi totali	2.42 g
Fibra alimentare	-
Sodio	17.1mg
Ferro	255.6 mg
Calcio	148 mg



**SCHEDA TECNICA di prodotto**  
**- FAGIOLI BORLOTTI**  
**FILIERA CONTROLLATA 5 KG-**  
**2ITAGB117S1**



**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	1.000 UFC /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:** - Minestrone di Fagioli. Preparazione: Mettere in acqua fredda i fagioli in ammollo per 12 ore. Occorrono carote, sedano, bietola, patate, zucchine, cipolle e Fagioli Borlotti. Si cuociono i fagioli in acqua bollente per 15 minuti. Si tagliano tutte le verdure a piccoli pezzi, si coprono di acqua, si fanno cuocere con un pò di sale. Le verdure e 1/4 di fagioli si frullano e nel brodo ottenuto si termina la cottura della parte rimanente dei fagioli aggiungendo acqua necessaria. Servire con olio di olio di oliva e parmigiano.