

SCHEDA TECNICA “ FAGIOLI BORLOTTI BIO LESSATI “

Rev. 04/2016

PRODOTTO	Fagioli Borlotti Bio lessati.
METODO DI COLTIVAZIONE	Agricoltura Biologica Italia.
DESCRIZIONE	Prodotto preparato da legumi Bio disidratati, sani, selezionati, calibrati. In particolare il processo di preparazione prevede una fase di reidratazione mediante immersione in acqua. Si procede quindi alla cottura. Una volta scolati si confezionano in banda stagnata verniciata, in modo interamente manuale, con relativa colmatura di acqua e sale ed infine si passano alla sterilizzazione in autoclave. In tutto il processo non viene utilizzato alcun additivo chimico.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Il prodotto finito si presenta con frutti di dimensione naturale media, di buona consistenza ed una percentuale di prodotto non integro inferiore all'1%, esenti da materiale vegetale estraneo. Il colore è caratteristico rosso mattone, regolare e omogeneo; tipico. Sapore delicato, naturale e gradevole, tipico di legumi di 1° qualità lavorati secondo buona pratica industriale. Le materie prime utilizzate non derivano da organismi geneticamente modificati.
INGREDIENTI	Fagioli Borlotti Bio (Italia), acqua, sale marino convenzionale (Italia)(3%).
PARAMETRI FISICI	Peso netto ≥ 2.400 g., IN LATTA VERNICIATA D/D
VALORI ANALITICI	Sgocciolato ≥ 1.500 g. Ph 4,90 Cloruro sodico totale 1,00%
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Carica microbica totale < 10 ² UFC/g Clostridi solfito riduttori < 10 UFC/g Escherichia coli < 10 UFC/g Listeria monocytogenes: ASSENTE Salmonella app.: ASSENTE Stafilococco aureo < 10 UFC/g Residui di pesticidi inferiori ai limiti di sensibilità del metodo.
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO)	Valore Energetico 91 kcal/380 kJ Proteine 6,7 g. Fibre 5,5 g. Carboidrati 15,9 g. Zuccheri 1,0 g. Grassi 0,5 g. (Acidi Grassi Saturi 0 g.) Sale 1,0 g.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Il prodotto va conservato in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di luce o di calore. Una volta aperto si conserva in frigorifero per 2 - 3 giorni.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	36 mesi