



*Scheda tecnica*  
**FAGIOLI BORLOTTI BIO**  
**ORIGINE ITALIA 5 Kg**



SIGILLO, 16/07/20

**Denominazione di vendita:** - Fagioli Borlotti Bio – ORIGINE ITALIA - Almaverde

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

**Elenco degli ingredienti dichiarati in etichetta:** - Fagioli Borlotti Bio – Origine Italia

**Composizione in % degli ingredienti:** - 100% Fagioli Borlotti Biologici – Origine Italia

**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 e

**T.M.C/data di scadenza (modalità di indicazione riportata sulla confezione):** la data di scadenza è stampata a lato del sacchetto

**Shelf – life:** 2 anni dal confezionamento in atmosfera protettiva

**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:** - sacchi confezionati in atmosfera protettiva, da 5 Kg, posti in scatole di cartone da 2 pezzi e posizionati su un bancale. Consegna a mezzo corriere.

**Caratteristiche sensoriali:** -odore, sapore e colore tipico del prodotto



**Scheda tecnica**  
**FAGIOLI BORLOTTI BIO**  
**ORIGINE ITALIA 5 Kg**



**Caratteristiche chimico/fisiche \*:**

Umidità	12.5 %
Ceneri	2.9 %
Aw	-
pH	-
*le quantità sono da considerarsi valori medi su campioni	

**Informazioni nutrizionali : -per 100 g di prodotto**

Energia	298 Kcal / 1260 KJ
Grassi	1.0 g
-di cui acidi grassi saturi	0.2 g
Carboidrati	44.2 g
-di cui zuccheri	2.63 g
Fibre	13.7 g
Proteine	21.3 g
Sale	0.025 g
*(le quantità sono da considerarsi valori medi su campioni)	

**Caratteristiche microbiologiche\*:**

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
* le quantità sono da considerarsi valori limite secondo il nostro manuale HACCP	

**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 certificato UNI EN ISO 22005:08

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