

_____ e

Legumi	X
Cereali	
Miscele Legumi/Cereali	
Semi	
Spezie	
Snack	
Patate	
Funghi	

Tipo **Biologico**

Estero	
Italia	X
Fillera certificata (ISO 22005 e ISO 11233)	
DOP/IGP	

DENOMINAZIONE LEGALE

Fagioli Borlotti biologici italiani

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Fagioli Borlotti biologici italiani

DENOMINAZIONE BOTANICA E VARIETA'

Phaseolus vulgaris (fam Leguminose)

ELENCO E % INGREDIENTI

Fagioli Borlotti biologici italiani

100%

DESCRIZIONE

semi di leguminosa secchi, selezionati e liberi da parti vegetali, * da agricoltura biologica italiana

PROCESSO ESTERNALIZZATO

Sotto la propria responsabilità, Fertitecnica esternalizza alcuni processi di lavorazione della materia prima a NEWMATT srl ed altri terzisti, fornitori non certificati BRC o IFS.

I processi in questione sono i seguenti:

- pulitura di legumi/cereali
- disinfestazione con CO2 della materia prima

PACKAGING PRIMARIO

Polipropilene trasparente o stampato idoneo al contatto con gli alimenti (COEX 25+CAST 25) in conformità con le seguenti normative Reg. 1935/2004/ce, Reg. 1895/2005/ce, Reg. 2023/2006/ce, Reg. 10/2011/ ce e successivi aggiornamenti e modifiche; D.N. 21/03/1973, DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Busta Doy-pack in plastica multistrato, idoneo per il riscaldamento in microonde e per il confezionamento in atmosfera protettiva, idonea al contatto con gli alimenti (Codice riciclo ALTRO 07) in accordo con Reg. UE 1935/2004, Reg. UE 1895/2005, Reg. UE 2023/2006, Reg. UE 10/2011 e successive modifiche; D.N. 21/03/1973, DPR 777/82 e successive modifiche. Il materiale non contiene sostanze non permesse dai regolamenti sovracitati e rispettano i limiti totali di migrazione.

Vaschette o barattoli di PE trasparente o stampato idoneo al contatto con gli alimenti in conformità con le seguenti normative Reg. 1935/2004/ce, Reg. 1895/2005/ce, Reg. 2023/2006/ce, Reg. 10/2011/ ce e successivi aggiornamenti e modifiche; D.N. 21/03/1973, DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Il materiale non contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e rispetta i limiti di migrazione globale.

CALIBRO/GRANULOMETRIA

ND

ORIGINI

QUALITA' DICHIARATA

Seme sano, asciutto, di grandezza uniforme.

ITALIA

MODALITA' DI INDICAZIONE T.M.C.

apposta sul fianco della confezione del prodotto finito, es:gg/mm/aaaa

gg	900	Vita totale prodotto Materia Prima
gg	547	Prodotto confezionato TMC totale dal fine mese di confezionamento
gg	365	Residua - 2/3 garantita

MODALITA' DI INDICAZIONE LOTTO (Reg. CE 178/2002)

Il lotto giornaliero è posto sul fianco della confezione del prodotto finito il codice è composto da 7 cifre di cui le prime 2 indicanti l'anno in corso, le successive 3 il giorno giuliano di confezionamento e le ultime 2 la linea di confezionamento. es: 1901501(19=anno solare-2019 e 015=15°giorno dell' anno E 01= LINEA/MACCHINA di confezionamento)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto, lontano da fonti di luce o calore. Una volta aperto si consiglia di conservare il prodotto in un recipiente ben chiuso e a temperature non superiori a 20°C per salvaguardarne aromi e sapori, fino al termine del TMC.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Ammollo in ore	Cottura in ore
8 ore	1 ora

CARATTERISTICHE, RICETTE E ABBINAMENTI

Si consiglia un controllo visivo previo utilizzo, vista la naturalezza del prodotto.

Sciacquare abbondantemente il prodotto.

Necessitano di 8 h di ammolto.

Cuocere per 1 h in acqua bollente. Per velocizzare la cottura può essere utilizzata anche la pentola a pressione (il tempo di cottura generalmente si dimezza rispetto alla cottura in acqua bollente ma varia a seconda del tipo di legume).

Consigli e modalità di utilizzo

- Possono essere consumati come piatto freddo, in insalata con cereali, oppure come piatto caldo, in zuppe o minestrone, con l'aggiunta di crostini di pane
- E' possibile aggiungere spezie o erbe aromatiche nell'acqua di cottura
- Possono essere utilizzati per la preparazione di polpette o hamburgers vegani
- Possono essere utilizzati per la preparazione di vellutate o di ragù per primi piatti

Porzioni e frequenze

La porzione consigliata dai LARN è di 50g per i legumi secchi e 150g per i legumi freschi.

Le linee guida suggeriscono di consumarli almeno 2-3 volte a settimana, variandone la tipologia.

Le proteine contribuiscono alla crescita e al mantenimento della massa muscolare e al mantenimento di ossa normali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

FORMA	oblunga tipica dei fagioli
COLORE	rosato con triature viola
POLPA	cremosa e vellutata al palato
SAPORE	pastoso e dolciastro

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	SPECIFICHE	TOLLERANZE
IMPURITA'/CORPI ESTRANEI	<0,5%	+/- 1%
MATERIALE VEGETALE	Assenti	+/- 1%
SEMI FORATI	<0,5%	+/- 1%
SEMI DANNEGGIATI / ROTTI	<2,5%	+/- 1%
POLVERI	<1%	+/- 1%
INDICE DI RIGONFIAMENTO	NA	+/- 1%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	SPECIFICHE	TOLLERANZE	
Muffe	20000	UFC/g	+/- 10%
Lieviti	20000	UFC/g	+/- 10%
Salmonella	Assente	25g	-
Listeria	Assente	25g	-
E.coli	<10	UFC/g	+/- 10%
Enterobacteriaceae	<10.000	UFC/g	+/- 10%
Coliformi	<5000	UFC/g	+/- 10%
CBT	<100.000	UFC/g	+/- 10%
Bacillus Cereus	<1000	UFC/g	+/- 10%

CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE	SPECIFICHE*	TOLLERANZE
UMIDITA'	15%	1%
AFLATOSSINE TOTALI	<4 ug/kg	MAX
AFLATOSSINE B1	<2 ug/kg	MAX
OCRATOSSINA A	<3 ug/kg	MAX
DON	< 750 ug/kg	MAX
FUMONISINE	NA	MAX
ZEARALENONE	< 75 ug/kg	MAX
METALLI PESANTI PIOMBO	0,2 mg/kg	MAX
METALLI PESANTI CADMIO	0,2mg/kg	MAX
AGROFARMACI	NA	MAX

*dove non normati, assunti limiti di riferimento di cereali non trasformati riportati nel Reg. 1881/2006 e succ. mod.

FILTH TEST

	SPECIFICHE	TOLLERANZE	METODO
ARTROPODI VIVI/MORTI	Assenza	-	AOAC-950.86/96
FRAMMENTI DI INSETTI	Assenza	1/10g	AOAC-950.86/96
LARVE	Assenza	-	AOAC-950.86/96
PELI DI RODITORE	Assenza	-	AOAC-950.86/96

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE * Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal):

grammi su prodotto secco:

g 100
% NRV

kJ	kcal	Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
1363	323	2,0	0	48	4,0	17	20	0,00

porzione da g

50
AR % * per porzione
% NRV

kJ	kcal	Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
682	162	1,0	0	24	2,0	8,5	10,0	0,00
8,1	8,1	1,4	0,0	9,2	2,2	-	20,0	0,0

8400 2000,00 70,00 20,00 260,00 90,00 50,000 6,00

* dati database USDA

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati e/o prodotti derivati da tali organismi, come prescritto dal Reg. CE n. 1804/1999, dal Reg. Ce n. 1829/2003 e n. 1830/2003.

	presenza in ingredienti	presenza nei nostri stabilimenti	possibile presenza sul prodotto per cross-contamination
	Presenti	Presenti	presenti
REG. 1169/2011 CE – ALLEGATI II Sostanze o Prodotti che provocano Allergie o Intolleranze			
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI	NO
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	SI	SI
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Confezionato da Fertitecnica Colfiorito srl nello stabilimento di

Via Adriatica 1 - 06034 - Colfiorito (PG)

Fertitecnica Colfiorito S.r.l.
Via Adriatica n. 1
06034 COLFIORITO (PG)
Tel. 0742 / 681442 - Fax 0742 / 681465
www.colfiorito.it
e-mail: qualita@fertitecnicaolfiorito.it



Compilato e approvato in data
venerdì 28 ottobre 2022
da
Ufficio Qualità
Stefano Maranghi