



SCHEDA TECNICA

REV.: 00 04/02/2025

CODICE ARTICOLO: FS3B4372

DESCRIZIONE: FAGIOLI CANNELLINI SECCHI BIO ITA LE STAGIONI IN TAVOLA 5 KgX2PZ



UNITA' CONSUMATORE

| | |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Marchio | Le Stagioni in Tavola |
| Nome dell'azienda e indirizzo | B.F. AGRO-INDUSTRIALE S.R.L - Via L. Cavicchini, 2 - 44037 - Jolanda di Savoia (FE) - Italia |
| Codice EAN consumatore | 8056324084372 |
| Peso netto prodotto (Kg) | 5 |
| Peso lordo prodotto (Kg) | 5,29 |
| Imballaggio primario | Flow Pack in ATM + Etichetta |
| Dimensioni imballaggio primario (alt x lung x prof) (cm) | 20 x 36 x 6 |
| Confezioni per cartone | 2 |
| Confezioni per pallet | 192 |
| IVA | 4% |

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

| | |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Indirizzo stabilimento di produzione | Via delle Bonifiche Ferraresi, 13/G - 44037 - Jolanda di Savoia (FE). |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|

CONFEZIONAMENTO E SHELF LIFE

| | |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modalità di conservazione | Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore |
| Modalità di conservazione dopo l'apertura | Dopo l'apertura, richiudere la confezione e conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore |
| Shelf-life (mesi) | 24 |
| Formato data TMC | MM/AAAA |

TRACCIABILITA'

| | |
|-----------------------|---------------------------------------------|
| Formato lotto | LMMMMAGGGL |
| Interpretazione lotto | L= lettera fissa |
| | MMMM= codice numerico materia prima |
| | A Ultima cifra dell'anno di confezionamento |
| | GGG=Giorno giuliano di confezionamento |
| | L=Linea di confezionamento |

UNITA' DI SPEDIZIONE

| | |
|---------------------------------------------|-----------------|
| Codice EAN cartone | 08056324084372 |
| Peso netto cartone (Kg) | 10 |
| Tara cartone (Kg) | 0,30 |
| Peso lordo cartone (Kg) | 10,30 |
| Dimensioni cartone (alt x lung x prof) (cm) | 20 x 39 x 19,60 |
| Numero cartoni per pallet | 96 |
| Numero cartoni per strato | 12 |
| Strati per pallet | 8 |
| Tipo pallet e dimensioni (cm) | EPAL (80 x 120) |
| Altezza pallet (incluso epal 15 cm) (cm) | 175 |
| Peso netto pallet (Kg) | 960 |
| Peso lordo pallet (incluso epal 25 kg) (Kg) | 1.014 |



SCHEDA TECNICA

REV.: 00 04/02/2025

CODICE ARTICOLO: FS3B4372

DESCRIZIONE: FAGIOLI CANNELLINI SECCHI BIO ITA LE STAGIONI IN TAVOLA 5 Kg x 2pz



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

| | | |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------|--|
| Denominazione del prodotto | Bio Fagioli cannellini secchi Bio | |
| Nome scientifico | <i>Phaseolus vulgaris</i> | |
| Denominazione di vendita del prodotto | Fagioli cannellini secchi Bio | |
| Denominazione legale del prodotto | Fagioli cannellini secchi da agricoltura biologica | |

INGREDIENTI

| Ingredienti | % | Origine |
|----------------------------------------------------|-----|---------|
| Fagioli cannellini secchi da agricoltura biologica | 100 | Italia |

PAESE DI ORIGINE DEL CEREALE

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Paese di coltivazione del cereale | Italia |
|-----------------------------------|--------|

ADDITIVI

Il prodotto non contiene additivi, coloranti, conservanti e aromi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| Caratteristica | Descrizione |
|----------------|--------------------------------------------------------------|
| Aspetto | Forma tondeggianti allungata |
| Colore | Bianco latte |
| Sapore | Gradevole, privo di ogni sapore estraneo |
| Odore | Caratteristico, privo di ogni odore estraneo |
| Consistenza | Al dente quando cotto secondo i tempi di cottura consigliati |

CARATTERISTICHE FISICHE

| Parametro | Valore |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Calibro (mm) | Sufficientemente uniforme |
| Tempo di cottura (min.) | 60 cottura tradizionale, previo ammollo in acqua fredda per 12 ore 20 cottura rapida, previo ammollo in acqua fredda per 12 ore |

CARATTERISTICHE CHIMICHE

| Parametro | Valore |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Umidità (%) | $\geq 10 \leq 14$ |
| Aflatossina B1 ($\mu\text{g}/\text{kg}$) | ≤ 2 |
| Aflatossine somma di B1, B2, G1, G2 ($\mu\text{g}/\text{kg}$) | ≤ 4 |
| Ocratossina A ($\mu\text{g}/\text{kg}$) | ≤ 3 |
| Pb (mg/kg) | $\leq 0,2$ |
| Pesticidi | Livelli massimi di residui in conformità al Reg. 396/2005 e smi |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| Parametro | Valore |
|----------------------------------------------------|---------------|
| Carica batterica totale (ufc/g) | ≤ 100000 |
| Coliformi totali (ufc/g) | ≤ 5000 |
| Muffe-lieviti (ufc/g) | ≤ 5000 |
| Escherichia coli (ufc/g) | ≤ 10 |
| Stafilococco aureo (ufc/g) | ≤ 10 |
| Salmonella ($\text{ufc}/25\text{g}$) | Assente |
| Listeria monocytogenes ($\text{ufc}/25\text{g}$) | Assente |



SCHEDA TECNICA

REV.: 00 04/02/2025

CODICE ARTICOLO: FS3B4372

DESCRIZIONE: FAGIOLI CANNELLINI SECCHI BIO ITA LE STAGIONI IN TAVOLA 5 KGx2PZ



CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E CONTAMINANTI

| Parametro | Valore |
|---------------------------------|---------|
| Grani macchiati (%) | ≤ 1 |
| Grani forati/ammuffiti (%) | ≤ 0,5 |
| Grani estranei (%) | ≤ 1 |
| Materiale vegetale estraneo (%) | ≤ 0,05 |
| Corpi estranei | Assenti |

ALLERGENI

| | Presente nel prodotto | Presente in tracce (carry over e/o cross contamination) | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------|----------|-------|------------------------------|
| | | Si/No | Prodotto | Si/No | Dettaglio |
| Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati | No | | | Si | (Orzo, farro, grano e avena) |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | No | | | No | |
| Uova e prodotti a base di uova | No | | | No | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | No | | | No | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | No | | | No | |
| Soia e prodotti a base di soia | No | | | Si | |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | No | | | No | |
| Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoiensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti | No | | | No | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | No | | | No | |
| Senape e prodotti a base di senape | No | | | Si | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | No | | | Si | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro | No | | | No | |
| Lupini e prodotti a base di lupini | No | | | No | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | No | | | No | |



SCHEDA TECNICA

REV.: 00 04/02/2025

CODICE ARTICOLO: FS3B4372

DESCRIZIONE: FAGIOLI CANNELLINI SECCHI BIO ITA LE STAGIONI IN TAVOLA 5 Kg x 2pz



VALORI NUTRIZIONALI (PRODOTTO COTTO)

| Valore medio | per 100g | per porzione 50g |
|--------------------------------|-------------------|------------------|
| Energia | 542 kJ / 130 kcal | 271 kJ / 65 kcal |
| Grassi (g) | 1,1 | 0,55 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 0 | 0 |
| Carboidrati (g) | 12 | 6 |
| di cui zuccheri (g) | 0 | 0 |
| Fibre (g) | 15 | 7,5 |
| Proteine (g) | 9,8 | 4,9 |
| Sale (g) | 0 | 0 |
| Fosforo (mg) | 206 (29% VNR) | 103 (15% VNR) |
| Magnesio (mg) | 68 (18% VNR) | 34 (9% VNR) |
| Rame (mg) | 0,42 (42% VNR) | 0,21 (21% VNR) |

OGM

In conformità al Reg. (CE) 834/2007 e 889/2008, si dichiara che il prodotto è esente da contaminazioni da OGM (escluse le contaminazioni casuali o tecnicamente inevitabili con materiale genetico fino ad un valore limite dello 0,9% riferito al singolo ingrediente) o non è stato prodotto a partire da OGM o non contiene ingredienti prodotti da OGM compresi additivi e aromi, oppure non rientra nel campo di applicazione dei citati Regolamenti.

DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE IMBALLI

| Imballo primario | Tipo materiale | Codice smaltimento | Raccolta |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------|
| Bobina + Etichetta | Strato esterno: Film polipropilene Trasparente Strato interno: Film polipropilene Cast | PP5 | Plastica |
| Imballo secondario | Tipo materiale | | |
| Scatola | Cartone | PAP20 | Carta |
| Imballo terziario | Tipo materiale | | |
| Film estensibile | LLDPE | | |

DICHIARAZIONE PACKAGING

L'imballo primario è conforme alla legislazione dell'Unione Europea e nazionale in materia di imballaggi a contatto con gli alimenti [Reg. (CE) 1935/2004 e Reg. (UE) 10/2011].

STOCCAGGIO E TRASPORTO

Lo stoccaggio delle materie prime, dei semilavorati durante la produzione e del prodotto finito sono conformi alle normative dell'Unione Europea.

REQUISITI LEGALI

Il prodotto è conforme alla legislazione Europea vigente per quanto riguarda i residui dei contaminanti (aflatossine, prodotti fitosanitari, metalli pesanti, diossine, PCB e radioattività).