

SCHEDA TECNICA "FAGIOLI BORLOTTI LESSATI BIO"

ST 09 Rev. 02

02/2022

NOME COMMERCIALE	Fagioli Borlotti.																
METODO DI COLTIVAZIONE	Agricoltura Biologica																
ORIGINE	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 in acqua. Una volta scolati si confezionano nei vasi vetro od in banda stagnata, in modo interamente manuale, con relativa colmatura di acqua salata 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 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 (Italia).																
PARAMETRI FISICI	Peso netto ≥ 350 g., Sgocc. ≥ 220 g IN VASI DI VETRO Netto ≥ 2400 g., Sgocc. ≥ 1500 g IN BANDA STAGNATA																
VALORI ANALITICI	Ph 6,30 Cloruro sodico totale 1,20%																
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Carica microbica totale < 10 ² UFC/g Clostridi solfito riduttori < 10 UFC/g Batteri lattici mesofili < 10 UFC/g Lieviti < 10 UFC/g Residui di pesticidi inferiori ai limiti di sensibilità del metodo.																
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO)	Valore Energetico 102 kcal/426 kJ																
<table><tr><td>Grassi</td><td>0,5 g</td><td>Di cui Acidi Grassi Saturi</td><td>0,0 g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>15,9 g.</td><td>Di cui Zuccheri</td><td>1,0 g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>6,7 g</td><td>Fibre</td><td>5,5 g</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Sale</td><td>1,2 g</td></tr></table>		Grassi	0,5 g	Di cui Acidi Grassi Saturi	0,0 g	Carboidrati	15,9 g.	Di cui Zuccheri	1,0 g	Proteine	6,7 g	Fibre	5,5 g			Sale	1,2 g
Grassi	0,5 g	Di cui Acidi Grassi Saturi	0,0 g														
Carboidrati	15,9 g.	Di cui Zuccheri	1,0 g														
Proteine	6,7 g	Fibre	5,5 g														
		Sale	1,2 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																