

SCHEDA LOGISTICA

FAGIOLI CANNELLINI KG. 1 Marchio CIBON

| | |
|--|---------------|
| CODICE ARTICOLO FORNITORE | LAVOG101 |
| NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE | 9 CONFEZIONI |
| PESO LORDO DELLA CONFEZIONE | KG. 1,060 |
| PESO LORDO DEL CARTONE | KG. 9,120 |
| DIMENSIONI CARTONE (LARGHEZZA/PROFONDITA'/ALTEZZA) | 39X26X16 CM |
| CODICE EAN DEL CARTONE | 8002126005039 |
| CODICE EAN DELLA CONFEZIONE | 8002126002250 |
| CARTONI PER STRATO | N. 9 |
| STRATI PER PALLET | N. 9 |
| TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE | 18 MESI |

| | |
|----------------------------------|----------------------|
| melandri gaudenzio s.r.l. | Ed./Rev. 03/2 |
| SCHEMA TECNICA PRODOTTO | 22/07/2014 |
| FAGIOLI CANNELLINI | |

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

| | |
|-------------------|--|
| Denominazione: | FAGIOLI CANNELLINI |
| Ingredienti: | Fagioli cannellini secchi |
| Provenienza: | Argentina, Egitto |
| Pezatura/calibro: | dichiarata in etichetta, ove applicabile |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|----------|---|
| Aspetto: | semi integri, esenti da infestazioni parassitarie in atto o tracce di infestazioni trascorse; assenza di germoglio. |
| Colore: | Bianco omogeneo |
| Odore: | caratteristico della specie, privo di difetti |
| Sapore: | caratteristico della specie, privo di difetti |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| Carica Batterica totale a 30°C: | < 100.000 ufc/g |
| Muffe: | < 1.000 ufc/g |
| Lieviti: | < 1.000 ufc/g |
| Aflatossine B1+B2+G1+G2: | ≤ 4 µg/kg |
| Aflatossina B1: | ≤ 2 µg/kg |

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| | |
|------------------|---|
| Umidità: | Max 17% |
| Fitosanitari: | I prodotti rispettano i requisiti previsti dalla normativa vigente. |
| Metalli pesanti: | I prodotti rispettano i requisiti previsti dalla normativa vigente. |

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

| | |
|-----------------------------|---------|
| Energia kJ: | 1198 |
| Energia kcal: | 286 |
| Grassi: | 2,1 g |
| di cui acidi grassi saturi: | 0,4 g |
| Carboidrati: | 33,8 g |
| di cui zuccheri: | 2,3 g |
| Fibre: | 24,9 g |
| Proteine: | 20,4 g |
| Sale: | 0,002 g |

I valori nutrizionali sono da considerarsi medi in quanto subiscono oscillazioni imputabili a numerosi fattori, i più rilevanti sono: le condizioni e le tecniche di coltivazione, la provenienza del prodotto, la metodologia di conservazione del prodotto ecc

Controllo del Documento:

| | |
|---------------------------------------|------------------|
| Redatta da: Tecnico Controllo Qualità | S.Ragazzini |
| Verificato da: Assicurazione Qualità | R.Colla Melandri |
| Approvato da: Direzione | R.Colla Melandri |



| | |
|----------------------------------|----------------------|
| melandri gaudenzio s.r.l. | Ed./Rev. 03/2 |
| SCHEMA TECNICA PRODOTTO | 22/07/2014 |
| FAGIOLI CANNELLINI | |

CONSERVAZIONE

| | |
|----------------------------|---|
| Shelf life: | 18 mesi - confezionamento tradizionale 30 mesi - confezionamento sottovuoto |
| Modalità di conservazione: | Il prodotto conserva le proprietà specifiche se conservato in luogo fresco, asciutto, pulito, senza odori preferibilmente lontano da fonti di luce e di calore. |

PREPARAZIONE

| | |
|---------------------------|--|
| Ammollo: | E' consigliato l'ammollo in acqua fredda per almeno 4/6 ore circa prima della cottura. |
| Modalità di preparazione: | Dopo aver lavato accuratamente i fagioli, metteteli in ammollo. Scolateli, poneteli sul fuoco, in una pentola preferibilmente di coccio, utilizzando nuova acqua fredda. Portateli ad ebollizione e proseguite la cottura a fuoco lento. Salare a fine cottura |
| Tempo di cottura: | tradizionale: 60 min. – in pentola a pressione 20 min. I tempi di cottura sono indicativi in quanto possono variare a seconda della varietà e provenienza del prodotto e del tipo di preparazione che si vuole ottenere. |

TRASPORTO

| | |
|------------------------|--|
| Modalità di trasporto: | Temperatura di trasporto: Temperatura Ambiente. Il trasporto avviene mediante mezzi chiusi, puliti, asciutti ed esenti da odori anomali. La merce trasportata viene posizionata su pallet EPAL, wrappata e protetta da film estensibile. |
|------------------------|--|

ALTRE INFORMAZIONI

| | |
|------------|---|
| Allergeni: | Avvertenze particolari riportate in etichetta: Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, soia, sesamo, senape e lupino. |
| OGM: | Non contiene prodotti e non deriva da materie prime geneticamente modificati |
| Note: | Assicurazione Qualità può revisionare periodicamente il contenuto di tale scheda tecnica. È cura del cliente accertarsi di essere in possesso dell'ultima revisione aggiornata. |

Controllo del Documento:

| | |
|---------------------------------------|------------------|
| Redatta da: Tecnico Controllo Qualità | S.Ragazzini |
| Verificato da: Assicurazione Qualità | R.Colla Melandri |
| Approvato da: Direzione | R.Colla Melandri |