



Prodotto	MISTO 5 LEGUMI LESSATI (Bianchi di Spagna, Borlotti, Cannellini, Ceci e Red Kidney)
Descrizione ed uso	Misto di legumi in quantità variabile (Bianchi di Spagna, Borlotti, Cannellini, Ceci, Red Kidney) reidratati lessati inscatolato e stabilizzato mediante processo termico Può essere consumato da solo o come ingrediente di una zuppa
Ingredienti	Legumi reidratati in quantità variabile (Fagioli Bianchi di Spagna, Fagioli Borlotti, Fagioli Cannellini, Ceci, Fagioli Red Kidney), acqua, sale
Origine legumi	EU/ NON EU
Note	Prodotto in uno stabilimento che produce zuppe vegetali contenenti orzo e farro

Barattolo	Aspetto esterno/interno	Senza difetti, pulito
	Chiusura/aggraffatura	Regolare
	Codifica	Corretta, leggibile, accurata
	Etichettatura	Senza difetti, esatta
	Caratteristiche barattolo	Elettrosaldato, copertura E / 1 con protezione interna. A richiesta con smalto interno
	Caratteristiche coperchio	Protezione interna ed esterna e a richiesta con smalto I formati da 400g/800g possono essere con apertura a strappo

Caratteristiche	FISICHE	Peso netto	≥ 400g/800g/2500g	
		Peso sgocciolato	≥ 240g/480g/1500g	
		Rotti (con cotiledoni liberi)	≤ 8% su peso sgocciolato	
		Danneggiati (con buccia aperta oltre il 50% della circonferenza)	≤ 12% su peso sgocciolato	
		Macchiati e scuri	≤ 3% su peso sgocciolato	
		Ammuffiti e forati	Assenti	
		Bucce Vuoto	≤ 30 barattolo 400g ≥ 5 cm Hg	
		Corpi estranei e pietre	7 su 10.000 barattoli (diametro ≥ 3 mm)	
		CHIMICHE	Liquido di copertura	pH 5,4 - 6,4
			Sale	≤ 1,0 %
	ORGANOLETTICHE	Consistenza	Morbida	
		Odore	Caratteristico, senza note estranee	
		Sapore	Tipico, senza retrogusto	
		Colore	Caratteristico dei legumi	
	PESTICIDI ED ALTRI CONTAMINANTI	Prodotto conforme alle norme europee ed italiane riguardanti la quantità massima di residui di sostanze attive tollerate nei prodotti alimentari, inclusi micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc.		
	O.G.M.	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.		
	MICROBIOLOGICHE	Prove di stabilità microbiologica	Stabile dopo incubazione a 55°C x 7 giorni e 37°C x 14 giorni	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)	energia	kJ 562 / kcal 133	7%
	grassi	1,3 g	2%
	di cui: acidi grassi saturi	0,0 g	0%
	carboidrati	20,0 g	8%
	di cui: zuccheri	0,8 g	1%
	fibre	6,6 g	26%
	proteine	7,1 g	14%
	sale	0,28 g	5%

ALTRE informazioni	Shelf-life	36 mesi dalla data di produzione – 18 mesi dalla data di consegna
	Temperatura di conservazione	Il prodotto integro deve essere conservato a temperatura ambiente in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto il barattolo, il prodotto può essere conservato in frigorifero per max 3 giorni in un altro contenitore
	Confezionamento standard	Vassoio in termoretraibile 24/400g e 12/800g – Cartone 6/2500g. Il 400g su richiesta può essere confezionato in cluster da 3 barattoli

	Formato	Barattolo Ø/h mm		Formato	Imballo PxLxH mm	Pezzi x imb. n	Peso imballo Kg		Imb.x strato n	Strati x pallet n	Imballi x pallet n	Altezza pallet cm
	400g	75x110		24/400g	300x455x115	24	12		6	12	72	151
	800g	102x118		12/800g	305x410x120	12	12		6	12	72	157
	2500g	158x150		6/2500g	330x480x160	6	18		5	10	50	173

