



ELLEBI S.A.S. – SEDE AMMINISTRATIVA e STABILIMENTO: Via Tommaso Vitale,
79 – 80030 San Paolo Belsito (NAPOLI - ITALIA)
Tel. (+39) 0818295379 – Fax (+39) 0815105526 – C.C.I.A.A. NA 493839 – Iscr.
Trib. NA 286/92 – Cod. Fisc. 02517631210 - Partita IVA IT 02517631210 – Mecc.
Na 034705 – Telegr.: RISOELLEBI – www.risoellebi.com – info@risoellebi.com –
ellebi.sas@arubapec.it -

Doc. 7.2/7S Rev.12 data 21/04/2021

Prodotto	FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA LESSATI
Descrizione ed uso	Fagioli Bianchi di Spagna reidratati lessati inscatolati e stabilizzati mediante processo termico Possono essere consumati da soli o come ingrediente di una zuppa
Ingredienti	Fagioli Bianchi di Spagna reidratati, acqua, sale
Origine legumi	UE/ NON UE
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 Sale	pH 5,4 - 6,4 ≤ 1,0 %
		ORGANOLETTICHE	Consistenza	Morbida
		Odore	Caratteristico, senza note estranee	
		Sapore	Tipico, senza retrogusto	
		Colore	Caratteristico, avorio	
	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 285 / kcal 68	
		grassi	0,5 g	
		di cui: acidi grassi saturi	0,0 g	
		carboidrati	9,1 g	
		di cui: zuccheri	0,0 g	
		fibre	4,8 g	
		proteine	4,3 g	
		sale	0,35 g	
		GDA* (Guideline Daily Amounts) sono le Quantità Giornaliere Indicative di energia e nutrienti adeguati ad una alimentazione equilibrata. La presente Tabella, fornisce un esempio di GDA per un adulto, che si basa su un consumo giornaliero di 2000 Kcal e che deriva dalle raccomandazioni EURODIET.	3% 1% 0% 4% 0% 19% 9% 6%	

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
	800g	102x118		12/800g	305x410x120	12	12		6	12	72	157
	2500g	158x150		6/2500g	330x480x160	6	18		5	10	50	173

Creato da	Verificato da	Approvato da
RSGQ	RSGQ	AU