



Doc. 7.2/12S Rev.14 data 14/02/2024

<b>Prodotto</b>	<b>FAGIOLI RED KIDNEY LESSATI</b>
<b>Descrizione ed uso</b>	Fagioli Red Kidney reidratati lessati inscatolati e stabilizzati mediante processo termico Possono essere consumati da soli o come ingrediente di una zuppa
<b>Ingredienti</b>	Fagioli Red Kidney reidratati, acqua, sale
<b>Origine legumi</b>	NON UE

<b>Barattolo</b>	<b>Aspetto esterno/interno</b>	Senza difetti, pulito	
	<b>Chiusura/aggraffatura</b>	Regolare	
	<b>Codifica</b>	Corretta, leggibile, accurata	
	<b>Etichettatura</b>	Senza difetti, esatta	
	<b>Caratteristiche barattolo</b>	Elettrosaldato, copertura E / 1 con protezione interna. A richiesta con smalto interno	
	<b>Caratteristiche coperchio</b>	Protezione interna ed esterna e a richiesta con smalto	
	I formati da 400g/800g possono essere con apertura a strappo		
	<b>Caratteristiche</b>	<b>FISICHE</b>	<p><b>Peso netto</b> ≥ 400g/800g/2500g</p> <p><b>Peso sgocciolato</b> ≥ 240g/480g/1500g</p> <p><b>Rotti (con cotiledoni liberi)</b> ≤ 8% su peso sgocciolato</p> <p><b>Danneggiati (con buccia aperta oltre il 50% della circonferenza)</b> ≤ 12% su peso sgocciolato</p> <p><b>Macchiati e scuri</b> ≤ 3% su peso sgocciolato</p> <p><b>Ammuffiti e forati</b> Assenti</p> <p><b>Bucce Vuoto</b> ≤ 30 barattolo 400g ≥ 5 cm Hg</p> <p><b>Corpi estranei e pietre</b> 7 su 10.000 barattoli (diametro ≥ 3 mm)</p>
		<b>CHIMICHE</b>	<p><b>Liquido di copertura</b> pH 5,4 - 6,4</p> <p><b>Sale</b> ≤ 1,0 %</p>
		<b>ORGANOLETTICHE</b>	<p><b>Consistenza</b> Morbida</p> <p><b>Odore</b> Caratteristico, senza note estranee</p> <p><b>Sapore</b> Tipico, senza retrogusto</p> <p><b>Colore</b> Caratteristico, rosso/marrone</p>
<b>PESTICIDI ED ALTRI CONTAMINANTI</b>		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.	
<b>O.G.M.</b>		Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.	
<b>MICROBIOLOGICHE</b>		<p><b>Prove di stabilità microbiologica</b> Stabile dopo incubazione a 55°C x 7 giorni e 37°C x 14 giorni</p>	

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> (Valori medi per 100g di prodotto)	<b>energia</b>	kJ 222 / kcal 53	<b>GDA*</b>	3%
	<b>grassi</b>	0,3 g	(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 <u>adulto</u> , che si basa su un consumo giornaliero di 2000 Kcal e che deriva dalle raccomandazioni EURODIET.	<1%
	di cui: <b>acidi grassi saturi</b>	0,0 g		0%
	<b>carboidrati</b>	5,3 g		2%
	di cui: <b>zuccheri</b>	0,0 g		0%
	<b>fibre</b>	5,8 g		23%
	<b>proteine</b>	4,4 g		9%
	<b>sale</b>	0,30 g		5%

<b>ALTRE informazioni</b>	<b>Shelf-life</b>	36 mesi dalla data di produzione – 18 mesi dalla data di consegna
	<b>Temperatura di conservazione</b>	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
	<b>Confezionamento standard</b>	Vassoio in termoretraibile 24/400g e 12/800g – Cartone 6/2500g. Il 400g su richiesta può essere confezionato in cluster da 3 barattoli

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

<b>Creato da RSGQ</b>	<b>Verificato da AU</b>	<b>Approvato da AU</b>
-----------------------	-------------------------	------------------------