

Prodotto - Product

Fagioli neri - *Black turtle beans*

Descrizione - Description

Prodotto ottenuto mediante reidratazione e scottatura dei fagioli essiccati con l'aggiunta di acqua e sale confezionato in scatola. Prodotto stabilizzato mediante processo di sterilizzazione.

Product obtained by rehydration and blanching of beans in brine (water and salt) and after they are sterilized in cans

Utilizzo - Intended use

Il prodotto può essere utilizzato tal quale o come base per la preparazione di zuppe, stufati, insalate e moltissimi altri piatti.
The product is ready for use and can be used also for the preparation of soups, stews, salads and many other dishes.

Ingredienti - Ingredients

Fagioli neri, acqua, sale.

Black turtle beans, water, salt.

Informazioni nutrizionali - Nutritional information

		Media per 100 g** Average for 100g	Media per porzione Average for serving (100 g)	*GDA	GDA%
Valore energetico	<i>Energy</i>	50 Kcal / 210 Kj	50 Kcal / 210 Kj	2000 kcal	2,5 %
Grassi	<i>Fat</i>	0,3 g	0,3 g	70 g	0,4 %
Di cui saturi	<i>Saturated</i>	0,0 g	0,0 g	20 g	0 %
Carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	4,0 g	4,0 g	270 g	1,5 %
Di cui zuccheri	<i>Sugars</i>	0,0 g	0,0 g	90 g	0 %
Fibre	<i>Fibre</i>	6,0 g	6,0 g	25 g	24 %
Proteine	<i>Protein</i>	4.9 g	4.9 g	50 g	9,8 %
Sale	<i>Salt</i>	0,6 g	0,6 g	6 g	10 %

Le *GDA (Guideline Daily Amount) sono quantità giornaliere indicative sulla base di una dieta da 2000 kcal.

I fabbisogni individuali variano in funzione dell'età, del sesso, del peso e dell'attività fisica.

GDA are guidelines. Personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity levels

***I valori nutrizionali possono variare in base alla variabilità naturale materia prima utilizzata / Nutritional value can differ for the natural variability of raw material.*

Caratteristiche chimico fisiche – Chemical Physical characteristic

Standard

Formato nominale	Size	g	500	1000	3000
Peso netto g	<i>Net weight</i>	g	400	800	2500
Peso sgocciolato g	<i>Drained weight</i>	g	240	480	1500
Grani rotti %	<i>Grains broken</i>	%	≤ 8% del peso sgocciolato/on drained weight		
Grani danneggiati %	<i>Damaged grains</i>	%	≤ 7% del peso sgocciolato/on drained weight		
Grani imbruniti %	<i>Grains and dark stained</i>	%	≤ 3% del peso sgocciolato/on drained weight		
Grani ammuffiti %	<i>Mouldy grains</i>	%	Assenti/Absent		
Bucce	<i>Skins</i>		≤ 30 cm ² / 400 g		
Ph	<i>Ph</i>		5,4 < Ph < 6,4		
Sale	<i>Salt</i>		≤ 0,1 %		
Vuoto cm Hg	<i>Vacum cm Hg</i>		≥ 5 cm Hg		
Corpi estranei	<i>Foreing Bodies</i>		Assenti/Absent		

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic

Odore	<i>smell</i>	Tipico - typical
Colore	<i>colour</i>	Tipico - typical
Sapore	<i>taste</i>	Tipico - typical

Consistenza *texture* Sodo -firm

Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristic

Stabile dopo incubazione a 37°C per 14 gg e dopo 7 gg a 55°C
Stable after incubation at 37°C for 14 days and after 7 days at 55°C

Confezionamento - Packaging

Imballaggio primario *Primary packaging* Scatole in banda stagnata con o senza coperchio easy open
Tinplate cans with or without easy open top

Scatole in banda stagnata verniciata smaltata
Tinplate cans internally varnished laquered

Imballaggio secondario *Secondary packaging* casse in cartone KFK (Kraft flute Kraft)
carton KFK (Kraft flute Kraft) cases

Vassoi in plastica termoretraibile o altro su richiesta
Tray in plastic shrink pack, other on request

Pedana : tipo EUR – EPAL 800 x 1200 mm - *Pallet : EUR - EPAL type*

Formato imballaggio <i>Size packaging</i>	Volume <i>Content</i>	Dimensioni scatola <i>Can size</i>	Scatole per cassa <i>Cans for case</i>	Dimensioni cassa <i>Case size</i>	Volume Casse <i>Case volume</i>	Peso cassa <i>Case weight</i>	Casse per strato <i>Layer on pallets</i>	N° strati <i>Layer number</i>	Totale colli per pedana <i>Cases for pallets</i>	Altezza pedana <i>Height pallet</i>
g	ml	⊙mm x mm	n°	Lu x La x h cm	cm ³	kg	n°	n°	n°	cm
400	425	75 x 110	24	31 x 46 x 12	17112	11	6	13	78	160
800	850	99 x 118	12	31 x 41 x 13	16523	11	6	14	84	156
2500	2650	155 x 151,5	6	33 x 48 x 16	25344	16	5	10	50	173

Gli imballaggi secondario e terziario possono essere variati a richiesta del compratore
 Eventuali volantini e diciture personalizzate possono essere concordate.

Condizioni di conservazione – Storage condition of goods

Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto. Quando aperto, se non utilizzato completamente trasferire in un contenitore per alimenti e conservare a temperatura di refrigerazione +3/4°C. Consumare entro 3 giorni
Store unopened at ambient temperature and in dry place. Once opened remove all contents from the can and place in a suitable container. Cover and keep refrigerated. Consume within 3 days.

Termine minimo di conservazione - Shelf life

36 mesi – 36 month

Condizioni di trasporto e distribuzione – Conditions of transport and distribution

Trasportare e distribuire a temperatura ambiente.
Transport and distribute at room temperature.

Conformità legislative – Legal disclaimer

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili.
The product comply in all respects with the provisions of any relevant national legislation and EC regulation for food.

Requisiti dietetici speciali - Special Dietary Requirements

Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni - <i>The product meet the following claims</i>	Si / No - Yes /No
Idoneo per vegetariani ova latticini - <i>Suitable for Ovo - lacto vegetarians</i>	SI - Yes
Idoneo per vegani - <i>Suitable for Vegans</i>	Si - Yes
Idoneo per dieta Kosher - <i>Suitable for Kosher diets</i>	Si, ma non certificato Yes, but it isn't certified
Idoneo per dieta Halal - <i>Suitable for Halal diets</i>	Si, ma non certificato Yes, but it isn't certified
Idoneo per celiaci - <i>Suitable for Coeliacs</i>	Si - Yes
Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</i>	Come da dieta prescritta Follow prescribed diet
Prodotto da agricoltura biologica - <i>Organic certified</i>	No - No
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati - <i>Free from Genetically Modified Organisms (GMO)</i>	Si - Yes
Assenza di caffeina - <i>Free from Caffeine</i>	Si - Yes
Assenza di dolcificanti - <i>Free from Sweeteners</i>	Si - Yes

Presenza di allergeni e prodotti che danno intolleranze - Food Intolerance and allergens

Il prodotto è libero da <i>The product is free from</i>	Si/No Yes/No	La presenza è attribuita a Presence attributed to:
Prodotti di origine animale <i>Animal product(except rennet free milk product)</i>	Si - Yes	
Grassi animali <i>Animal Fat(Excluding milk fat)</i>	Si - Yes	
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten(wheat, rye, barley, oats, spelt, kumat or their hybridised strains) and products thereof</i>	Si - Yes	
Amido modificato <i>Modified Starch</i>	Si - Yes	
Crostacei e prodotti derivati <i>Crustaceans and products thereof</i>	Si - Yes	
Uova e prodotti derivati <i>Eggs and products thereof</i>	Si - Yes	
Pesce e prodotti derivati <i>Fish and products thereof</i>	Si - Yes	
Arachidi e prodotti derivati <i>Peanuts and products thereof</i>	Si - Yes	
Soia e prodotti derivati <i>Soybeans and products thereof</i>	Si - Yes	
Latte e prodotti derivati <i>Milk and products thereof</i>	Si - Yes	
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, and queensland and products thereof</i>	Si - Yes	
Sedano e prodotti derivati <i>Celery and products thereof</i>	Si - Yes	
Lupino e prodotti derivati	Si - Yes	

<i>Lupin and products thereof</i>	
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products thereof</i>	Si - Yes
Mostarda e prodotti derivati <i>Mustard and products thereof</i>	Si - Yes
Semi di sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and products thereof</i>	Si - Yes
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm</i>	Si - Yes
Carne trattata meccanicamente <i>Mechanically recovered meat</i>	Si - Yes
Coloranti naturali <i>Natural Colours</i>	Si - Yes
Coloranti artificiali <i>Artificial Colours</i>	Si - Yes
Aromi artificiali <i>Artificial Flavours</i>	Si - Yes
Aromi naturali <i>Natural Flavours</i>	Si - Yes
Conservanti <i>Preservatives</i>	Si - Yes
Glutammato monosodico (E621) <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>	Si - Yes