

SICRA SRL VIA SOMALIA , 48 10127 TORINO	STANDARD MATERIA PRIMA
--	-------------------------------

DENOMINAZIONE : **FAGIOLI CANNELLINI**

DEFINIZIONE LEGALE	FAGIOLI CANNELLINI
SPECIE BOTANICA	PHASEOLUS VULGARIS ALBA
ORIGINE	ARGENTINA - EGITTO- ITALIA
RACCOLTO	2014-2015
IMBALLO	kg.1- kg.5- Gr.500

PARAMETRO	RIFERIMENTO	
COLORE	BIANCO BRILLANTE	
FORMA	REINEFORME	
ASPETTO	TIPICO	
ODORE	TIPICO	
SAPORE	TIPICO BUONO	
CALIBRO	150/210 grani per 100 Gr.	
TEMPO DI COTTURA	120 MINUTI (DOPO 12 ORE DI AMMOLLO IN ACQUA A TEMPERATURA AMBIENTE).	
UMIDITÀ	Da 10 % a 15%	
	VALORI	U.M.
GRANI ROTTI E/O SPACCATI	Max 1,50	% P/P
GRANI MACCHIATI	Max 1,00	% P/P
GRANI DANNEGGIATI DA INSETTI	Max 1,00	% P/P
AMMASSI DI TERRA E CORPI ESTRANEI (inclusi grani sporchi di terra, altre varietà)	Max 0,50	% P/P
GRANI DI SPECIE DIVERSA, (incluso il frumento)	Max 2	N°/ 10 kg
IMPURITA' DI ORIGINE VEGETALE (baccelli, gusci, semi, paglia, fuscilli incluse pietre di terra)	Max 0,50	% P/P
CORPI ESTRANEI (inclusi grani sporchi di terra)	Max 0,50	% P/P
GRANI AMMUFFITI	Assenti	
INSETTI MORTI, VIVI E SOTTOPELLE	Assenti	
PIETRE	Max 0,01	% P/P

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	VALORI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO
ENERGIA	1166 KJ - 279 KCAL
GRASSI	1,6 g
di cui grassi saturi	0,2 g
CARBOIDRATI	45,5 g
di cui Zuccheri	2,9 g
FIBRE	17,6 g
PROTEINE	23,40 g
SALE	0,01 g

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Muffe e lieviti < 400 UFC/g
RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI	Entro i limiti massimi di residui(LMR) previsti dal regolamento Europeo n. 396/05 e successivi aggiornamenti.
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con il Reg. 2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti.
ALLERGENI	Presenza nello stabilimento di cereali contenenti glutine . Potrebbe verificarsi la presenza nello stabilimento di soia .
ISTRUZIONI PER L'USO	Lavare e mondare accuratamente prima della cottura. E' consigliato un ammollo di 10/12 ore
CONSERVAZIONE(SHELF LIFE)	24 Mesi dalla data di confezionamento e/o consegna se opportunamente conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e/o esposizione diretta ai raggi solari, evitando accuratamente che il prodotto sia sottoposto a repentine escursioni termiche. Si consiglia una temperatura media di conservazione stabile tra gli 8° C e i 14 ° C e comunque non superiore ai 18°C. Si consiglia di richiudere in modo adeguato la confezione dopo la sua apertura per il riparo dall'ambiente esterno, utilizzando apposite pinze da cucina.