

Prodotto - Product				
Cannellini White beans				
Descrizione - Description				
Fagioli bianchi in scatola stabilizzati mediante trattamento termico; Canned white beans stabilized by heat treating				
Utilizzo - Intended use				
Il prodotto può essere consumato da solo o come ingrediente di una zuppa. The product can be consumed by alone or as an ingredient in a soup.				
Ingredienti - Ingredients				
Fagioli bianchi, acqua, sale, antiossidante: acido ascorbico E300 White beans, water, salt, antioxidant: ascorbic acid E300				
Informazioni nutrizionali - Nutritional information				
Fonte: Analisi Source : Analysis				
		Media per porzione Average for serving (100 g)	GDA%	
Valore energetico	Energy	58 Kcal/ 242 Kj	3%	
Lipidi	Fat	0,2 g	<1%	
di cui saturi	of witch satures	0 g	0%	
Carboidrati	Carbohydrate	7,5 g	3%	
Di cui zuccheri	Of witch sugar	0 g	0%	
Fibre	Fiber	4,9 g	20%	
Proteine	Protein	4,0 g	8%	
Sale	Salt	0,43 g	7%	
Le *GDA (Guideline Daily Amout) 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				
Caratteristiche chimico fisiche – Chemical Physical characteristic				
		Standard		
Formato nominale	Size ml	500	1000	3000
Peso netto g	Net weight g	400	800	2500
Peso sgocciolato g	Drained weight g	240	480	1500
Grani rotti	Grains broken	≤ 8% del peso sgocciolato/on drained weight		
Grani danneggiati	Damaged grains	≤ 12% del peso sgocciolato/on drained weight		
Grani imbruniti	Grains and dark stained	≤ 3% del peso sgocciolato/on drained weight		
Grani ammuffiti	Mouldy grains	Assenti/Absent		
Bucce cm ²	Skins cm ²	≤ 30 cm ² /400 g		
Ph	Ph	5,4 + 6,4		
Sale	Salt	≤ 1,0 %		
Vuoto cm Hg	Vacum cm Hg	≥ 5 cm Hg		
Corpi estranei e pietre	Foreing Bodies and stones	7 su 10.000 barattoli (diametro> 3 mm) / 7 on 10.000 cans (diameter > 3 mm)		
Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic				
Consistenza	Texsture	Morbida - Soft		
Odore	smell	Tipico - Characteristic without extraneous notes		
Colore	colour	Tipico – Characteristic, ivory		
Sapore	flavor	Tipico - Flavor Typical, no aftertaste		

Pesticidi e altri contaminanti – Pesticides and other contaminants

Il prodotto è conforme alle leggi europee e italiane sulla quantità massima di residui di principi attivi tollerate nei prodotti alimentari, tra cui le micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc; prodotto libero da organismi geneticamente modificati:

The product complies with European and Italian laws on the maximum amount of residues of active substances tolerated in food products, including mycotoxins, heavy metals, radionuclides, etc.

Product free from genetically modified organisms.

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 grezza verniciata smaltata

Tinplate cans internally raw varnished laquered

Imballaggio secondario
Secondary packaging

casse in cartone KFK (Kraft flute Kraft)

carton KFK (Kraft flute Kraft) cases

Vassoi in plastica termoretraibile

Tray in plastic shrink pack

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

Formato imballaggio	Volume	Dimensioni scatola	Scatole per cassa	Dimensioni cassa	Peso cassa	Casse per strato	N° strati	Totale colli per pedana	Altezza pedana
<i>Size packaging</i>	<i>Content</i>	<i>Can size</i>	<i>Cans for case</i>	<i>Case size</i>	<i>Case weight</i>	<i>Layer on pallets</i>	<i>Layer number</i>	<i>Cases for pallets</i>	<i>Height pallet</i>
g	ml	Ømm x mm	n°	Lu x La x h cm	kg	n°	n°	n°	cm
400	425	75 x 110	24	30 x 46 x 12	12	6	12	72	151
800	850	102 x 118	12	31 x 41 x 12	12	2	12	72	157
2500	2650	158 x 150	6	33 x 48 x 16	18	6	10	50	173

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*

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.

Documento HACCP
2 3 1 specifiche cannellini 160115

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 certificate - <i>Yes, certified</i>
Idoneo per dieta Halal - <i>Suitable for Halal diets Product Certified by HIA-ITA-00067-025/026/027</i>	Si, certificate - <i>Yes, certified</i>
Idoneo per celiaci - <i>Suitable for Coeliacs</i>	SI - Yes - <i>Oui</i>
Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</i>	SI - Yes - <i>Oui</i>
Prodotto da agricoltura biologica - <i>Organic certificated</i>	No - <i>No -</i>
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>	No - No	Prodotto in uno stabilimento che produce zuppe di verdure contenenti orzo e farro; <i>Manufactured in a factory that produces vegetable soups containing barley and spelt</i>
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 queenland and products thereof</i>	SI - Yes	
Sedano e prodotti derivati <i>Celery and products thereof</i>	SI - Yes	
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin and products thereof</i>	SI - Yes	
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products thereof</i>	SI - Yes	
Mostarda e prodotti derivati	SI - Yes	

Documento HACCP
2 3 1 specifiche cannellini 160115

<i>Mustard and products thereof</i>		
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 monopedico (E621) <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>	Si - Yes	