



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Edizione 04
Rev. 01
Dicembre 2023

Fagioli Cannellini Biologici Italiani

Legumi

BIOLOGICO
IT BIO 009

Marchio

Colfiorito

Peso (g)

1000

e

DENOMINAZIONE LEGALE

Fagioli Cannellini Biologici Italiani

EAN

DENOMINAZIONE BOTANICA E VARIETA'

Phaseolus vulgaris (fam Leguminose)

Estero

Italia

Filiera certificata
(ISO 22005)

DOP/IGP

x

ELENCO E % INGREDIENTI

100%

DESCRIZIONE

semi di leguminosa secchi, selezionati e liberi da parti vegetali, * da agricoltura biologica italiana

PROCESSO ESTERNALIZZATO

Sotto la propria responsabilità, Fertitecnica externalizza alcuni processi di lavorazione della materia prima a NEWMATT srl ed altri terzisti, fornitori non certificati BRC o IFS.
I processi in questione sono i seguenti:
-pulitura di legumi/cereali
-disinfestazione con CO2 della materia prima

PACKAGING PRIMARIO

Polipropilene trasparente o stampato idoneo al contatto con gli alimenti (Codice riciclo PP5) in conformità con le seguenti normative Reg. 1935/2004/ce, Reg. 1895/2005/ce, Reg. 2023/2006/ce, Reg. 10/2011/ ce e successivi aggiornamenti e modifiche; D.N. 21/03/1973, DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.
Il materiale non contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e rispetta i limiti di migrazione globale.

CALIBRO/GRANULOMETRIA

ND

ORIGINI

ITALIA

QUALITA' DICHIARATA

Seme sano, asciutto, di grandezza uniforme.

MODALITA' DI INDICAZIONE T.M.C.

Apposta sulla confezione del prodotto finito, es:gg/mm/aaaa

GB

547

Prodotto confezionato TMC totale dal fine mese di confezionamento

GB

365

Residua - 2/3 garantita

MODALITA' DI INDICAZIONE LOTTO (Reg. CE 178/2002)

Il lotto giornaliero è posto sul fianco della confezione del prodotto finito
il codice è composto da 7 cifre di cui le prime 2 indicanti l'anno in corso, le successive 3 il giorno giuliano di confezionamento e le ultime 2 la linea di confezionamento.
es: 1901501(19=anno solare-2019 e 015=15°giorno dell' anno E 01= LINEA/MACCHINA di confezionamento)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto, lontano da fonti di luce o calore. Una volta aperto si consiglia di conservare il prodotto in un recipiente ben chiuso e a temperature non superiori i 20°C per salvaguardarne aromi e sapori, fino al termine del TMC.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Ammollo in ore

Cottura in ore

6 ore

1 ora

CARATTERISTICHE, RICETTE E ABBINAMENTI

Si consiglia un controllo visivo previo utilizzo, vista la naturalezza del prodotto.
Sciacquare abbondantemente il prodotto.
Necessitano di 6 ore di ammollo.
Cuocere per 1 ora in acqua bollente. Per velocizzare la cottura può essere utilizzata anche la pentola a pressione (il tempo di cottura generalmente si dimezza rispetto alla cottura in acqua bollente ma varia a seconda del tipo di legume).
Consigli e modalità di utilizzo
• Possono essere consumati come piatto freddo, in insalata con cereali, oppure come piatto caldo, in zuppe o minestrone, con l'aggiunta di crostini di pane
• E' possibile aggiungere spezie o erbe aromatiche nell'acqua di cottura
• Possono essere utilizzati per la preparazione di polpette o hamburgers vegani
• Possono essere utilizzati per la preparazione di vellutate o di ragù per primi piatti
Porzioni e frequenze
La porzione consigliata dal LARN è di 50g per i legumi secchi e 150g per i legumi freschi.
Le linee guida suggeriscono di consumarli almeno 2-3 volte a settimana, variandone la tipologia.
Le proteine contribuiscono alla crescita e al mantenimento della massa muscolare e al mantenimento di ossa normali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

FORMA

oblunga tipica dei fagioli

COLORE

bianco latte

POLPA

compatta e gradevole al palato

SAPORE

fresco con retrogusto vegetale

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	SPECIFICHE	TOLLERANZE
IMPURITA'/CORPI ESTRANEI	<0,5%	+/- 1%
MATERIALE VEGETALE	Assenti	+/- 1%
SEMI FORATI	<0,5%	+/- 1%
SEMI DANNEGGIATI / ROTTI	<2,5%	+/- 1%
POLVERI	<1%	+/- 1%
INDICE DI RIGONFIAMENTO	NA	+/- 1%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	SPECIFICHE	TOLLERANZE
Muffe	20000 UFC/g	+/- 10%
Lieviti	20000 UFC/g	+/- 10%
Salmonella	Assente	-
Listeria	Assente	-
E.coli	<10 UFC/g	+/- 10%
Enterobacteriaceae	<10.000 UFC/g	+/- 10%
Coliformi	<5000 UFC/g	+/- 10%
CBT	<100.000 UFC/g	+/- 10%
Bacillus Cereus	<1000 UFC/g	+/- 10%
Clostridi s.r.	<10 UFC/g	+/- 10%

CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE	SPECIFICHE*	TOLLERANZE	*dove non normati, assunti limiti di riferimento di cereali non trasformati riportati nel Reg. 915/2023 e succ. mod.
UMIDITA'	15%	1%	
AFLATOSSINE TOTALI	<4 ug/kg	MAX	
AFLATOSSINE B1	<2 ug/kg	MAX	
OCRATOSSINA A	< 5 ug/kg	MAX	
DON	< 1250 ug/kg	MAX	
FUMONISINE	NA	MAX	
ZEARELENONE	< 100 ug/kg	MAX	
METALLI PESANTI PIOMBO	0,2 mg/kg	MAX	
METALLI PESANTI CADMIO	0,2mg/kg	MAX	
AGROFARMACI	NA	MAX	

FILTH TEST	SPECIFICHE	TOLLERANZE	METODO
ARTROPODI VIVI/MORTI	Assenza	-	AOAC-950.86/96
FRAMMENTI DI INSETTI	Assenza	1/10g	AOAC-950.86/96
LARVE	Assenza	-	AOAC-950.86/96
PELI DI RODITORE	Assenza	-	AOAC-950.86/96

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE * Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal):

grammi su prodotto secco: g 100 % NRV	kJ	kcal	Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
	1371	325	2	0,0	46	2,9	18	23	0,040
	16,3	16,3	2,3	0,0	17,5	3,2	-	46,8	0,7

porzione da g 50 AR % * per porzione % NRV	kJ	kcal	Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
	686	163	0,8	0,0	23	1,5	8,8	11,7	0,02
	8,2	8,1	1,1	0,0	8,8	1,6	-	23,4	0,3
8400 2000,00 70,00 20,00 200,00 90,00 50,000 6,00									

* dati database USDA / analisi effettuate

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati e/o prodotti derivati da tali organismi, come prescritto dal Reg. CE n. 1804/1999, dal Reg. Ce n. 1829/2003 e n. 1830/2003.

	Presenza in ingredienti	Presenza nei nostri stabilimenti	Possibile presenza sul prodotto per cross-contamination
	Presenti	Presenti	Presenti
REG. 1169/2011 CE – ALLEGATI II Sostanze o Prodotti che provocano Allergie o Intolleranze			
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI	NO
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	SI	SI
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO

INFORMAZIONI LOGISTICHE: confezionato nello stabilimento indicato dalla lettera posta vicino al lotto di produzione:

Via Loreti Giselda - 06034 Colfiorito Foligno (PG)

CERTIFICAZIONI AZIENDALI



Compilato e approvato in data

09/02/2026

da

Ufficio Qualità

Claudia Annetti

Fertitecnica Colfiorito S.r.l

Via Adriatica n. 1

06034 COLFIORITO (PG)

Tel. 0742 / 681442 - Fax 0742 / 681465

www.colfiorito.it

e-mail: c.annetti@colfiorito.it