



Codice: 8007

Descrizione: FAGIOLINI "PASFROST" FINI KG. 2,5 GELO..

Fornitore: 4712

Definizione Merceologica	FAGIOLINI VERDI FINI INTERI	
Descrizione processo produttivo	I fagiolini verdi vengono lavati, raccolti, bolliti e congelati singolarmente (IQF), presentando così le caratteristiche delle varietà della specie Phaseolus vulgaris L.	
Dimensioni articolo	Il diametro dei fagiolini extra fini non supera i 9 mm	
Caratteristiche organolettiche	Colore: verde omogeneo Odore: tipico dei fagiolini Sapore: tipico dei fagiolini Consistenza: di dimensioni uniformi	
Caratteristiche chimico-fisiche	MEDIA	TOLLERANZA
Materia secca	8<x<12 %	< 15%
Perossidasi	negativo in 60s	
Calibro 8 < x < 9 mm	> 90%	> 85%
Semi/baccelli	14%	14%
Fagioli borlotti < 3 mm	10%	12%
Fagioli borlotti > 3 mm	5%	8%
MNVE	assenza	
MVE	1 p/kg	3 p/kg
Difetti meccanici	3%	5%
Fagioli con steli e gambi	< 4 p/kg	6 p/kg
Lunghezza	< 15%	< 20%
Nitrato	< 300 ppm	< 800 ppm
Caratteristiche microbiologiche	MEDIA	TOLLERANZA
Batteri coliformi fecali	< 15	< 100
Batteri coliformi	< 1.000	< 3.000
Muffe	< 500	< 1.500
Fermenti	< 1.000	< 3.000
E.coli	< 10	< 100
Salmonella	assente in 25 g	
Listeria monocytogenes	assente/25g	< 100/g
S. aureus	< 100	< 1.000
Calcolo totale	< 500.000	< 1.500.000
Altre caratteristiche	METALLI PESANTI:	
Pb: Piombo	< 0.1 ppm	
Cd: Cadmio	< 0.05 ppm	
As: Arsenico	< 0.5 ppm	
Hg: Mercurio	< 0.03 ppm	
Commenti generali prodotto	Nessun prodotto è stato geneticamente modificato Nessun prodotto o additivo è stato alterato	
Valori nutrizionali/energetici	Valori medi per 100 gr di prodotto:	
Energia	24 kcal	
Proteine	3.0 g	
Grassi	0.0 g	
Carboidrati	2.3 g	



Codice: 8007

Descrizione: FAGIOLINI "PASFROST" FINI KG. 2,5 GELO..

Fornitore: 4712

Valori nutrizionali/energetici	Zuccheri	3.1 g
	Sodio (mg)	1.0 g
	Vitamina A (yg)	42 yg
	Vitamina B1 (mg)	0.06
	Vitamina B2 (mg)	0.12
	Vitamina C (mg)	3

Conservazione

- 22°C

Provenienza materia prima

Belgio, Francia

Durabilità prodotto

24 mesi

Contenuto per cartone

2 confezioni

Cartoni per pallet

99 cartoni

Allergeni

Assenti

Possibile contaminazione di sedano

Rif.Doc.For.

Rev D 22/02/08

Produttore/Fornitore

4712 PASFROST N.V. SA

PASSEDALESTRAAT 80

ZONNEBEKE PASSEDALE

EE