

Numero: 13071

Data Emissione: 20/06/2017

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Fagioli borlotti essiccati

Descrizione: Devono essere ovali o pressoché tondeggianti, di gradezza uniforme, sani, asciutti, pesanti, non rugosi alla superficie, con tegumento teso e lucido, non tonchiati, privi di parassiti in qualsiasi stadio di sviluppo, privi di attacchi parassitari non ammuffiti, privi di corpi estranei, di altri semi non commestibili e di polvere, essere dell'ultimo raccolto. Il fondo della buccia deve essere di color avana o rosa, con striature e/o screziature e/o piccole macchie di color vinaccia. E' tollerata la presenza di semi spaccati, rotti, striminziti, rugosi, purché edibili, in ragione di una quantità massima complessiva dell'1%. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

Confezionamento: Sacchi termosigillati trasparenti da kg 1e/o 5 o a richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: 70%

Caratteristiche merceologiche

Semi non commestibili	Assenti
Semi rotti edibili max (%)	1
Umidità esterna anomala	Assente
Parassiti animali	Assenti
Lesioni meccaniche	Assenti
Semi ammuffiti	Assenti
Danni da cattiva conservazione	Assenti
Corpi estranei	Assenti
Sassi (n/kg)	1

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--	--

Parametri chimici

Umidità max (%)	13%
Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.	
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.	