

Azienda Agricola  
**PODERE PERETO**  
di Bordoni Franco

Località Podere Pereto  
53040 Rapolano Terme (SI)



tel / fax 0577 704371  
cell 348 0661955

e-mail: [info@poderepereto.it](mailto:info@poderepereto.it)  
PEC: [bordonifranco@legalmail.it](mailto:bordonifranco@legalmail.it)  
web: [www.poderepereto.it](http://www.poderepereto.it)

## SCHEDA TECNICA

01 04 2019

<b>A</b> Denominazione di vendita, descrizione del prodotto e destinazione d'uso	
Denominazione commerciale	<b>FAGIOLO ZOLFINO BIO</b>
Denominazione legale	<b>Fagiolo Zolfino</b>
Descrizione del prodotto: Processo produttivo di filiera	Fagiolo di piccolo calibro, giallo, denominato "Zolfino" o "fagiolo burro". Processo di produzione post-raccolta: vagliatura, spietatura, tavola densimetrica e selezione ottica (se necessaria).
Istruzioni d'uso	Necessitano di un ammollo di almeno 4 ore e lavaggio in acqua corrente. Mettere poi in acqua fredda, portare a cottura a fuoco lento per circa 1 ora e salare alla fine (20 minuti con pentola a pressione). Particolare la buccia molto sottile e l'ottima resistenza alla cottura.
<b>A</b> Ingredienti	
Fagiolo Zolfino bio	
<b>A</b> Zona di origine degli ingredienti primari	
Agricoltura Italia	
<b>B</b> Informazioni nutrizionali per 100 g	
Energia	Kcal 325 Kj 1364
Grassi	g 1,9
Di cui acidi grassi saturi	g 0,3
Carboidrati	g 45
Di cui zuccheri	g 2,0
Proteine (N x 6,25)	g 19
Sale	g 0,01
<b>B</b> CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	
UMIDITA'	Nei limiti di Legge
RESIDUI PESTICIDI	ENTRO I LIMITI DI LEGGE 834/2007

Azienda Agricola  
**PODERE PERETO**  
di Bordon Franco

Località Podere Pereto  
53040 Rapolano Terme (SI)



tel / fax 0577 704371  
cell 348 0661955

e-mail: [info@poderepereto.it](mailto:info@poderepereto.it)  
PEC: [bordonifranco@legalmail.it](mailto:bordonifranco@legalmail.it)  
web: [www.poderepereto.it](http://www.poderepereto.it)

AFLATOSSINE		ENTRO I LIMITI DI LEGGE	
IMPURITÀ VEGETALI E MINERALI		INFERIORI AL 1 %	
<b>B Dati di certificazione BIO</b>			
Ente Certificatore	ICEA	CODICE OPERATORE	B293
<b>B Caratteristiche generali per confezionamenti fino a 5 kg</b>			
Confezione primaria	Sacchetto con film in materiale idoneo al contatto con prodotti alimentari secondo DM 21/03/73 e successive modifiche. In Atmosfera Protettiva.		
Formato	350 g / 5 kg		
Shelf-life	24 mesi		
Identificazione del lotto	Gg mm aa		
Codice EAN valido solo per confezionamento da 500 gr	8032601030089		
<b>B Caratteristiche generali per confezionamenti oltre i 5 kg</b>			
Confezione primaria	Sacco di carta o BigBag in materiale idoneo al contatto con prodotti alimentari secondo DM 21/03/73 e successive modifiche.		
Formato	25 kg / BigBag 1000 kg		
Shelf-life	12 mesi		
Identificazione del lotto	Lotto / Anno di Lavorazione		
<b>B Allergeni</b>			
	Allergene presente nel prodotto	Allergene <u>assente nel prodotto</u> ma presente nello stabilimento per altre produzioni	Possibilità di <b>escludere</b> la contaminazione crociata
Cereali contenenti <b>glutine</b> (compresi loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - Orzo, Grano, Segale, Avena, Farro e Kamut		SI	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia			
Latte e prodotti a base di latte (lattosio compreso)			
Frutta a guscio <b>NELLE CONFEZIONI DA 500 g / 25 Kg / 1000 Kg</b>		SI	SI
Frutta a guscio <b>NELLE CONFEZIONI DA 5 Kg</b>		SI	NO
Senape e prodotti a base di senape			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg-l			

Azienda Agricola  
**PODERE PERETO**  
di Bordonifranco

Località Podere Pereto  
53040 Rapolano Terme (SI)



tel / fax 0577 704371  
cell 348 0661955

e-mail: [info@poderepereto.it](mailto:info@poderepereto.it)  
PEC: [bordonifranco@legalmail.it](mailto:bordonifranco@legalmail.it)  
web: [www.poderepereto.it](http://www.poderepereto.it)

Lupino e prodotti a base di lupino			
Molluschi e prodotti a base di molluschi			
Uova e prodotti a base di uova			
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Pesce e prodotti a base di arachidi Sedano e prodotti a base di sedano			
<b>C Caratteristiche organolettiche</b>			
Colore	Giallo sbiadito		
Odore	Inodore		
Sapore	Tipico del fagiolo		
<b>C Condizioni di distribuzione e conservazione</b>			
Temperatura di conservazione	Conservare a temperatura ambiente.		
Istruzioni conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo aver aperto le confezioni, i prodotti vanno consumati nei termini indicati e protetti con contenitori chiusi.		
<b>Responsabile della Qualità: Barbara Borsa</b>			