



SCHEDA TECNICA MATERIA PRIMA/RAW MATERIAL DATA SHEET

Revisione/Revision	1	Data approv.ne/Approval date	22/02/2016
<b>CARATTERISTICHE COMMERCIALI/COMMERCIAL CHARACTERISTIC</b>			
Codice prodotto/Product code	MPBI820	Unità di vendita/ Sell unit	
Denominazione prodotto/Product name	FAGIOLI AZUKI VERDI BIOLOGICI / Organic Green Azuki Beans	Shelf-life	18 Mesi / 18 Months
Indicazioni e codifica lotto/Batch number indication	Codice alfanumerico/ Alphanumeric Code		
Immagine prodotto / product image			
Destinazione d'uso/Intended use - limitazioni all'utilizzo per soggetti sensibili / Limitation for sensible costumers <i>Usa destinato all'alimentazione umana. Tenere lontano dalla portata dei bambini a causa della dimensione del legume. / Use it for human consumption. Keep out of reach of children due to the size of legume.</i>	Modalità di consumo/Mode of consupntion <i>Consumare il prodotto previa cottura/ Consume the product after cooking</i>		
Condizioni/Storage conditions - modalità di conservazione/Storage condition	Il prodotto deve essere stoccato al riparo dalle intemperie, in ambienti freschi e debitamente ventilati, al riparo da fonti di calore e luce diretta. Se possibile la temperatura del prodotto deve essere mantenuta tra i 15 - 25 °C. Non devono essere presenti fonti di umità e condensa. / The product should be stored far from adversity, in a cool and properly ventilated places, away from heat and direct light. Try to keep the temperature between 15 - 25 ° C. There must be no humidity and condensate sources.		

<b>CARATTERISTICHE QUALITA'/QUALITY CHARACTERISTICS</b>				
<b>Caratteristiche chimico fisiche / Chemical-physical parameters</b>				
Parametro Analitico/Analytical parameters	Valore/riferimento - Value/reference	Tolleranza/Tolerance	U.M.	Parametri organolettici/Organoleptic parameters
OGM/GMO	Assenti /Absent	//	//	Aspetto/Aspect
Pesticidi e fitosanitari (per alimenti BIOLOGICI) /Pesticides (for Organic products)	0	//	mg/kg	Forma allungata tipica dei fagioli / Typical elongated shape of beans
Pesticidi e fitosanitari/Pesticides	Reg.CE 369/05	//	//	Odore/Smell
Micotossine/mycotoxins	Reg.CE 1881/06	//	//	
Metalli pesanti/Heavy metals	Reg.CE 1881/06	//	//	Non presenta odori particolari / No typical smell
Umidità/Moisture	11	min 9 / max 13	%	
aw	0,7	< 0,75		Sapore/Taste
Corpi estranei (varia natura)/Foreign bodies	max 1/1000g	.	Unità	N.A.
Corpi estranei vegetali / Vegetal foreign bodies	max 1/1000g	//	Unità	
Insetti / frammenti di insetti - Insects or their parts	Assenti /Absent	//	Unità	Colore/Color
Peso specifico/Bulk density	//	//	g/l	Verde / Green

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/Microbiological characteristics</b>				
Parametro Analitico/Analytical parameters	Valore/riferimento - Value/reference	Tolleranza/Tolerance	U.M.	NOTE
Lieviti/Yeasts	5*10^3	max 5000	U.f.c./g	
Muffe/Molds	5*10^3	max 5000	U.f.c./g	
E-coli	//	//	//	
Carica Batteria Totale 30°C / Total bacterial count at 30°C	10^5	max 10 * 10^5	U.f.c./g	

## SCHEDA TECNICA MATERIA PRIMA/RAW MATERIAL DATA SHEET

Revisione/Revision	1	Data approv.ne/Approval date	22/02/2016
<b>Salmonella</b>	<b>Assente / Absent</b>	//	U.f.c./g
<b>Dichiarazione igienica degli alimenti/Hygenic declaration</b> Reg CE 852/2004; Reg CE 178/2002	Presso il sito produttivo e lungo la filiera produttiva sono in atto procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP, ai sensi dell'art. 5 comma 1 del Regolamento CE 852/2004 e Regolamento CE 178/2002/ On the production site and on the supplier chain are in place procedures based on the HACCP system in accordance with EC regulation no. 852/2004 and EC regulation no. 178/2002.		
<b>Dichiarazione radiazioni ionizzanti/Ionising radiation</b> Reg UE 1169/2011; D. Lgs.94/2001; Dir. CE 2/1992	Il prodotto ed i suoi componenti non sono sottoposti a radiazioni ionizzanti e non richiedono di essere etichettati in conformità ai regolamenti relativi all'etichettatura ed alla tracciabilità dei prodotti sottoposti a radiazioni ionizzanti./The product and its components are not treated with ionising radiations and thus they don't need to be labelled in conformity about label and traceability of product treated with ionising radiation.		
<b>Dichiarazione OGM/GMO Declarations</b> Reg. CE 1829/2003; Reg. CE 1830/2003	Il prodotto ed i suoi componenti sono di origine e di composizione non-OGM e non richiedono di essere etichettati in conformità ai regolamenti relativi all'etichettatura ed alla tracciabilità sugli OGM./The product and its components are GMO-free and thus they don't need to be labelled in conformity with legislation about label and traceability of GMO.		
<b>Conformità imballaggi/Packaging</b> Reg UE 10/2011; Reg CE 1935/2004; Reg CE 2023/2006; Reg CE 450/2009; D.M. 21/03/73, DPR 777/82.	Il prodotto è confezionato in imballi conformi alla normativa europea (Reg. UE 10/2011, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006, Reg. CE 450/2009 sui materiali attivi ed intelligenti) e nazionale (D.P.R. 777/82) per i materiali a contatto con gli alimenti e alla Legislazione settoriale per i materiali plastici a contatto con gli alimenti: DM 21/3/73 e succ. aggiornamenti./The product is packaged in a packaging in accordance with European legislation (EU regulation no. 10/2011, EC regulation no. 1935/2004, EC regulation 2023/2006, EC regulation 450/2009 on active and intelligent materials) and national (D.P.R. 777/82) for materials in contact with food and sectorial legislation for plastics in food contact: DM 21/3/73 and subsequent amendments		

## CARATTERISTICHE DI PALLETIZZAZIONE E TRASPORTO/PALLETISATION CHARACTERISTIC AND TRANSPORT

Specifiche di stoccaggio/Storage specifications	Specifiche di trasporto/Transport specifications
<p>Il prodotto deve essere stoccato al riparo dalle intemperie, in ambienti freschi e debitamente ventilati, al riparo da fonti di calore e luce diretta. Se possibile la temperatura del prodotto deve essere mantenuta tra i 15 - 25 °C. Non devono essere presenti fonti di umidità e condensa./ The product should be stored far from adversity, in a cool and properly ventilated places, away from heat and direct light. Try to keep the temperature between 15 - 25 °C. There must be no humidity and condensate sources.</p>	<p>Il prodotto deve essere trasportato all'interno della sua confezione originale, esente da rotture lesioni e contaminazioni. Non deve essere posto a diretto contatto con il suolo/pavimento. Deve essere posto al riparo dalle intemperie, variazioni di calore improvvise e contaminazioni./ The product must be transported in its original packaging, free from fractures, injuries and contamination. It should not be placed in direct contact with floor. he product should be stored far from adversity, heat variations and contaminations.</p>

## DOCUMENTI DA ALLEGARE/Attacherd documents

Dichiarazione di applicazione del metodo HACCP e delle procedure er la sicurezza alimentare / Declaration of application of the HACCP metod and food safety procedures: Reg CE 852/2004

Dichiarazione di conformità degli imballi primari utilizzati/Declaration of conformity of the primary packagin: Reg UE 10/2011; Reg CE 1935/2004; Reg CE 2023/2006; Reg CE 450/2009;

Dichiarazione di conformità in merito ai prodotti OGM/Declaration of conformity with regard to GMO products: Reg. CE 1829/2003; Reg. CE 1830/2003

Elenco allergeni contenuti nel prodotto/alba list: Reg. CE 1169/2011