

<b>Codice prodotto/Product code</b>	<b>Peso U.V. (g) / Net weight (g)</b>	<b>Florenpepe s.r.l.</b>
<b>MPLC400</b>		
<b>Data approv.ne/Approval date</b>	<b>Revisione/Revison</b>	<i>Via Piero Gobetti - Campi Bisenzio (FI)</i>
<b>01/02/2016</b>	<b>0</b>	

**CARATTERISTICHE COMMERCIALI/COMMERCIAL CHARACTERISTIC**

<b>Denominazione prodotto/Product name</b>	<i>FAGIOLI VERDI AZUKI / Green azuki beans</i>		
<b>Tipologia prodotto/Product category</b>	<b>LEGUME / legume</b>	<b>Shelf-life</b>	<i>18 Mesi / 18 Months</i>
<b>Elenco ingredienti/Ingredients list</b>	<i>FAGIOLI VERDI AZUKI / Green azuki beans</i>		

<b>Destinazione d'uso/Intended use - limitazioni all'utilizzo per soggetti sensibili / Limitation for sensible costumers</b>	<b>Modalità di consumo/Mode of consupption</b>
<i>Uso destinato all'alimentazione umana. Tenere lontano dalla portata dei bambini a causa della tipologia del prodotto. / Use it for human consumption. Keep out of reach of children due to the tipology of product.</i>	<i>Consumare il prodotto previa cottura/ Consume the product after cooking</i>

<b>Condizioni/Storage conditions - modalità di conservazione dopo apertura/Storage condition after opening</b>	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 place, away from heat and direct light. Try to keep the temperature between 15 - 25 °C. There must be no humidity and condensate sources.
--	--

**CARATTERISTICHE QUALITA'/QUALITY CHARACTERISTICS**

<b>Valori nutrizionali medi/Nutrition declaration (per 100g)</b>		<b>Parametri organolettici/Organoleptic parameters</b>	
<b>Valore energetico/Enegetic value (Kcal)</b>	312,0	<b>Aspetto/Aspect</b>	<b>Forma ovale allungata di piccole dimensioni/ Small and elongated shape</b>
<b>Valore energetico/Enegetic value (KJ)</b>	1317,0		
<b>Carboidrati/carbohydrates (g)</b>	44,1		
<b>di cui zuccheri /of which sugar (g)</b>	1,3	<b>Odore/Smell</b>	
<b>Proteine/Protein (g)</b>	23,0		
<b>Grassi/Fat (g)</b>	0,8	<b>Sapore/Taste</b>	
<b>di cui grassi saturi /of which saturated (g)</b>	0,3		
<b>Sale/Salt (g)</b>	0,1	<b>Colore/Color</b>	<b>Verde / green</b>
<b>Fibre alimentari/Alimentary fiber (g)</b>	11,1		
<b>Ceneri totali/Total ash (g)</b>	/	<b>Confezione/pack</b>	
<b>Carboidrati di cui amido/carbohydrates of which starch (g)</b>	/		

<b>Dichiarazione allergeni/Allergens declaration</b> <i>Reg UE 1169/2011</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Nel prodotto non sono presenti sostanze allergeniche/The product doesn't contain any allergen</i>
	<input type="checkbox"/>	<i>Nel prodotto sono presenti e dichiarate in etichetta le seguenti sostanze allergeniche:/The product contains the following allergens which are declared in the labels as:</i>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Nel prodotto possono essere presenti per contaminazione crociata e sono dichiarate in etichetta come "può contenere tracce di...", le seguenti sostanze allergeniche:/Due to cross contamination the product may contain the following allergens, which are declared in the labels as "the product may contain traces of...": glutine, mandorle, sesamo, sedano, solfiti e soia / gluten , almonds , sesame, celery, sulphites and soy</i>

<b>OGM/Radiazioni ionizzanti/Dichiarazione igienica degli alimenti</b>	<i>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. 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. 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 /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 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./ 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.</i>
--	---

**CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO/PACKAGING CHARACTERISTIC**

<b>Tipologia imballaggio/Packaging category</b>	<b>Descrizione imballo primario/Packaging Description</b>	<b>Materiale/Material</b>	<b>Misure o spessore/Measurement and thikness</b>
---	---	---------------------------	---

<b>Codice prodotto/Product code</b>	<b>Peso U.V. (g) / Net wieght (g)</b>	<b>Florenpepe s.r.l.</b>	
<b>MPLC400</b>			
<b>Specifiche di stoccaggio/Storage specifications</b>		<b>Specifiche di trasporto/Transport specifications</b>	
<p><i>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.</i></p>		<p><i>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.</i></p>	

*La scrivente non si assume nessuna responsabilità, né potrà accettare alcuna richiesta di danni di qualsiasi genere, derivante dall'uso irresponsabile, illegale o improprio, diretto o indiretto, del prodotto presentato o venduto. E' responsabilità dell'utilizzatore verificare il rispetto degli obblighi di legge relativi all'alimento prodotto sulla base delle informazioni ricevute e/o contenute nel presente documento.*