




SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 30/03/2018

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Nome Prodotto	FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA AL NATURALE	
Product name	BUTTER BEANS IN WATER	
Descrizione del prodotto	<p>Prodotto ottenuto mediante la reidratazione e scottatura dei Bianchi di Spagna con l'aggiunta di acqua e sale, confezionato in scatola. Prodotto stabilizzato attraverso processo di sterilizzazione. Legumi essiccati esenti da larve e parassiti o altro materiale estraneo. Non sono utilizzati legumi derivanti da coltivazioni ottenute mediante tecniche di ingegneria genetica (transgenici o comunque geneticamente modificati).</p> <p>Product obtained by rehydration and scalding of Spanish white beans by adding water and salt, packed in box. Product stabilized through sterilization process. Dried legumes free from parasites or larvae and other foreign material. We do not use legumes deriving from genetically engineered crops (transgenic or genetically modified organisms).</p>	
Product description		
Formato	1/2	
Cod. Art.	18235	
Cod. EAN	8025797182359	
Cod. Doganale	20055100	
Peso netto/Net weight	400g	
Peso sgocciolato/Drained weight	240g	
Capacità contenitore/Can capacity	450ml	
Shelf life del prodotto	36 mesi	Imballo primario: latta in banda stagnata
Expiration in month	36	Primary Pack: tinplate can
Imballo secondario: imballo termoretrato con base in cartone	Unità per cartone: 12	Cartoni per strato:
Secondary Pack: Termoretrabile plastic pack on carton base	Unit for carton: 12	Number cartons for layer:
Strati per pallet:	Cartoni per pallet:	Unità per pallet:
Number layers for pallet:	Cartons for pallet:	Units for pallet:



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 30/03/2018

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Ingredienti: fagioli, acqua, sale. Può contenere **cereali contenenti glutine, lupini, sesamo, soia.**

Ingredients: beans, water, salt. May contain **wheat, lupins, sesame, soy.**

Caratteristiche organolettiche/Organoleptic characteristics

Colore/Colour: biancastro/whitish

Odore/Smell: caratteristico, senza note estranee/characteristic, without extraneous notes

Sapore/Taste: leggermente sapido, tipico senza retrogusti/ slightly savoury, typical without aftertastes

Consistenza/Texture: soda/firm

Codifica/ Encoding

Le scatole recano sul coperchio ./ Boxes have on the lid:

- ▲ Lotto o data di produzione/ Lot number or production date
- ▲ Sigla identificativa dello stabilimento di produzione/ Identification code of the plant of production

Caratteristiche chimiche, fisiche e microbiologiche del prodotto finito. D.M. 168 del 28/07/1989. Approvazione dei metodi ufficiali di analisi per le conserve vegetali – parte generale./Chemical, physical and microbiological characteristics of the finished product.

Peso netto /Net weight	Min 90% della capacità della scatola/ Min 90% of can capacity
Peso sgocciolato/Drained weight	Min 60% del peso netto / Min 60% of net weight
Spazio di testa/Headspace	2-3mm
Interezza/Entirety	> 80%
Liquido di governo/Preserving liquid	38,50%
Sale aggiunto al liquido di governo/Salt added to the preserving liquid	1,50%
Residuo ottico liquido di governo/ Optical residue of the liquid	5 - 6° Brix

Tolleranze difetti/Tolerance of defects

Test	Tolleranza per singola confezione/Tolerance of single pack
Corpi estranei/ Foreign bodies	Assenti/Absent
Corpi vegetali estranei/ Vegetable foreign bodies	Assenti/Absent

**Metalli pesanti
Heavy metals****Standard**

D.M. N° 210 del 15/06/00 disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. (g.u.s.g. n. 175 del 28/7/2000) Dir. 99/91/CE. / M.D. 210 dated 15/06/00 on hygiene control of packaging, containers and utensils intended to come into contact with foodstuffs or with substances for personal use. (g.u.s.g. No. 175 of 28.07.2000) Dir 99/91/CE

Piombo/Lead < di 0,5 mg/kg

30/03/2018



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 30/03/2018

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Cadmio/Cadmium	< di 0,03 mg/kg
Rame/Copper	< di 5,0 mg/kg
Zinco/Zinc	< di 10,0 mg/kg

Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics

Commercialmente sterile/ Commercially sterile	Dopo incubazione per 14 gg a 37°C/ After incubation for 14 days at 37°C Dopo incubazione per 7 gg a 55°C/After incubation for 7 days at 55°C
---	---

Dichiarazione nutrizionale /Nutrition declaration

Valori medi per 100g di prodotto. / Average values for 100g of product.

Energia /Energy	285kJ / 68kcal
Grassi / Fat	0,5g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,1g
Carboidrati / Carbohydrates	9,1g
di cui zuccheri / of which sugars	0,0g
Fibre / Fibre	4,8g
Proteine / Protein	4,3g
Sale/ Salt	1,0g

Conservazione/Storage

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore, una volta aperto rimuovere tutto il contenuto dalla scatola e porlo in un contenitore adatto in frigorifero e consumare entro 3 giorni. /Keep in a dry place and away from heat sources. Once opened remove all contents from the can and place in a suitable container. Keep refrigerated and consume within 3 days.

Informazioni dietetiche per intolleranze alimentari/ Dietary information on food allergies

Libero da additivi/ Free from additives Libero da coloranti azotati/ Free from nitrogenous dyes Libero da benzoati/ Free from benzoates Libero da BHA/BHT/ Free from BHA/BHT Libero da uova e derivati/Free from eggs and by products Libero da OGM/MGO/ Free from OGM/MGO Libero da glutine/Free from gluten Libero da glutammato/ Free from glutamate Libero da latte e derivati/Free from milk and by product	Libero da semi di nocciole e sesamo/ Free from hazelnut and sesame seeds Libero da frutti di mare/ Free from seafood Libero da anidride solforosa/ Free from sulphur dioxide Idoneo per alimentazione musulmana/ Suitable for Muslim power Idoneo per i vegetariani/ Suitable for vegetarians Idoneo per vegans/ Suitable for vegans Libero da farina e derivati della farina/ Free from flour and by product
--	---



INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI/INFORMATION ABOUT ALLERGENS

Allergeni/ Ingredienti	Presenti nel prodotto in oggetto (se SI, pregasi specificare)	In uso sulla stessa linea	In uso presso lo stabilimento produttivo
Arachidi e derivati: burro di arachidi, farina di arachidi, proteine di arachide, proteine di arachide idrolizzate, olio di arachidi, ...	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Frutta a guscio e derivati: mandorle, noci del Brasile, anacardi, nocciole, noci di macadamia, noci pecan, pinoli, pistacchi, noci comuni, olio di noci, ...	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Latte e prodotti a base di latte, (compreso il lattosio): burro, tutti i tipi di latte fresco e conservato, tutti i tipi di formaggio, caseine, lattosio, siero, latte-globuline, caseinati di sodio, ingredienti composti a base di latte (es. cioccolato, creme, budini, ecc), ..	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Uova e prodotti a base di uova: meringhe, pasta all'uovo, maionese, albumina, lisozima, lecitine, uova/bianco d'uovo in polvere, ingredienti composti (es. torte, biscotti, ecc), ..	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Pesce e prodotti a base di pesce: pesce (tutte le specie); conserve di pesce, gelatina di pesce, ..	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 30/03/2018

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Crostacei e prodotti a base di crostacei:	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Cereali e derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, prodotti derivati da cereali compreso: fibre, crusca, semi, semola, glutine, amidi/amidi modificati, estrusi, germe di grano, ..	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Soia e prodotti a base di soia: lecitine, proteine, olio di soia, ..	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo: incluso olio di sesamo	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Senape	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
SO₂ :	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 30/03/2018

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ . Tutti gli additivi compresi tra E220 ed E228	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Lupino e prodotti a base di lupino	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA

Confezionato per Viander S.p.A. Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG). Cod. F. 2019