



**TECHNICAL SPECIFICATION CANNELLINI BEANS/SCHEDA TECNICA FAGIOLI CANNELLINI**

Cannellini beans are slightly elongated shape, white slightly after the process remain the same.  
 I fagioli cannellini sono di forma leggermente allungata, leggermente bianchi e dopo il processo il colore rimane lo stesso.

**1.0 Characteristics / Caratteristiche**

1 1.0 Features

1.1.0 Caratteristiche

1 1.1 Heading Cannellini Rehydrated/Cannellini reidratati

1 1.2 Description

1.1.2 Descrizione

Product obtained through rehydration and blanching of the dried beans by adding water and salt packaged in a can.  
 Product stabilized through sterilization process.  
 Prodotto ottenuto dalla reidratazione e scottatura di fagioli secchi con aggiunta di acqua e sale e confezionati in scatola.  
 Prodotto stabilizzato attraverso processo di sterilizzazione.

1 1.3 Format nominal	Capacity can content	Net Weight	Drained weight
1.1.3 Formato nominale	Capacità scatola	Peso netto	Peso sgocciolato
500	425mL	400g	240g
1000	850 mL	800 g	480 g
3000	2650mL	2550g	1530g

1 1.4 Ingredients Cannellini beans (60%), water (39%), salt (1%).

1.1.4 Ingredienti Fagioli cannellini (60%), acqua (39%), sale (1%)

1 1.5 Raw materials used

1.1.5 Materie prime usate

Pulses dried exempt from larvae and pests, or other extraneous material. We not used pulses arising from cultivars obtained by genetic engineering (transgenic or genetically modified).  
 Legumi secchi esenti da larve e insetti o altro materiale estraneo. Non si usano legumi provenienti da cultivar ottenute con ingegneria genetica (trans-geniche o geneticamente modificate)

1 1.6 Characteristics organoleptic

1.1.6 Caratteristiche organolettiche

Consistency hard, slightly fruity, free from odours and taste.  
 Consistenza soda, leggermente fruttato, esenti da odori e gusti estranei.

**2.0 Codification**

**2.0 Codifica**

- On the lid.
  - Manufacturer code
  - Letter for year of production
  - Code for production date
- Sul coperchio
  - Codice produttore
  - Lettera dell' anno di produzione
  - Codice del giorno di produzione

<b>3.0 Chemical, physical and microbiological characteristics of finished product</b>			
D.M. 168 of 28/07/1989 - Approval of official methods of analysis for preserved vegetable			
<b>3.0 caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche del prodotto finito</b>			
D.M. 168 del 28/07/1989 - Approvazione dei metodi ufficiali di analisi delle conserve vegetali			
Chemical – physical characteristics	Standard	Tolerance	Legislation
Caratteristiche chimico.fisiche	Standard	Tolleranza	Riferimenti normativi
Net Weight/Peso netto	Min 90 % of can capacity Min 90% della capacità scatola		DPR 391 26/5/80 G.U.316 del 11/11/78
Drained Weight/peso sgocciolato	Min. 60% of net weight Min. 60% del peso netto		D.P.R 428/75

<b>4.0 Defects</b>	
<b>4.0 Difetti</b>	
Test	Tolleranza
Foreign bodies/Corpi estranei	Assente
Vegetable foreign bodies/Corpi estranei vegetali	Assente
<b>5.0 Microbiological characteristics</b>	
<b>5.0 Caratteristiche microbiologiche</b>	
Stable	After incubation for 14 days at 37°C After incubation for 7 days at 55°C
Stabile	Dopo incubazione a 37°C per 14 giorni Dopo incubazione a 55°C per 7 giorni

<b>6.0 Heavy metals</b>	
<b>6.0 Metalli pesanti</b>	
Standard REGULATION (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs	
REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006 DELLA COMMISSIONE del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari	
Lead/Piombo	< 0,1 mg/kg
Cadmium/ Cadmio	< 0,2 mg/kg
Tin/ Stagno	< 200 mg/kg

<b>7.0 Nutritional values</b>			
<b>7.0 valori Nutrizionali</b>			
Nutrition information/Informazioni nutrizionali			
Average composition per 100 g ( 3 ½ oz.)		Per 100g % GDA	Your GDA
Composizione media per 100g ( 3 ½ oz.)		Per 100g % GDA	GDA
ENERGY/ENERGIA	242 kJ/ 58 kcal	2.9%	2000Kcal
PROTEIN/PROTEINE	4g	8%	50g
CARBOHYDRATES /GLUCIDI	7,5g	2.8%	270g
Of which sugars/ di cui zuccheri	0g	-	90g
TOTAL FAT/LIPIDI TOTALI	0.2g	0.3%	70g
Of which saturates/di cui saturi	0g	-	20g
FIBRE/FIBRE	4.9g	19.6%	25g
Sodium/Sodio	0.4g	16.7%	2.4g
Salt/Sale	1g	16.7%	6g


**8.0 Using instruction**
**8.0 Istruzioni d' uso**

## Storage instruction/Istruzioni di stoccaggio

Store unopened in a cool, dry place.

Once opened remove all contents from the can and place in a suitable container. Cover and keep refrigerated.

Consume within 3 days.

Conservare in luogo fresco e asciutto

Una volta aperto rimuovere tutto il contenuto dalla scatola e porlo in un contenitore adatto. Coprire e tenere refrigerato.

Consumare entro 3 giorni.

**9.0 Expiry**
**9.0 Data di scadenza**

Shelf life/ Vita di scaffale

3 years/ 3 anni

Preservation/Conservazione

Room temperature; dry place / Temperatura ambiente; luogo asciutto

**10.0 Information for food intolerances**
**10.0 Informazioni per intolleranze alimentari**

Additives free/Esente da additivi

Flour derivatives free/Esente da derivati farinacei

Colouring nitrogen free/Esente da coloranti azotati

Benzoates free/Esente da benzoati

BHA / BHT free/Esente da BHA/BHT

Eggs and derivatives free/Esente da uova e suoi derivati

Genetically modified products free/Esente da prodotti geneticamente modificati

Gluten free/Esente da glutine

Glutamate free/Esente da glutammato

Milk and other dairy products free/Esente da latte e altri prodotti lattiero-caseari

Seed hazelnuts and sesame free/Esente da semi di sesamo e nocciole

Seafood free/esente da frutti di mare

Sulphur dioxide free/Esente da biossido di zolfo

Suitable for Muslim power/ Idoneo per musulmani

Suitable for vegetarians/Idoneo per vegetariani

Suitable for vegans/Idoneo per vegani

**11.0 Confezionamento primario**
**11.0 Primary packaging**

Scatole in banda stagnata.

Tinplate cans.