



CO.PRO.SEM.EL srl  
Via Vittorio Veneto, 87  
35019 TOMBOLO (PD)  
Tel. 049 5969444  
email: coprosemel@coprosemel.it



SCHEDA TECNICA LEGUMI SECCHI AD USO ALIMENTARE

## FAGIOLI CANNELLINI

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Denominazione	Fagioli Cannellini
Denominazione tassonomica specie	Phasoleus Vulgaris
Descrizione prodotto	Seme di leguminosa, forma reniforme allungata, ultimo raccolto disponibile
Colore	Bianco avorio
Odore	Come da legume essiccato, assenza odore di muffe
Calibro	max 185-200 grani/100 gr
Grani danneggiati	max 0,5%
Grani macchiati	max 1,2%
Grani leggermente macchiati	max 2,2%
Materiali estranei	Assenti
Difetti totali	max 4%
Tempo di cottura normale	Minimo 70 minuti
Tempo di cottura a pressione	Minimo 35 minuti

### VALORI NUTRIZIONALI METI PER 100 gr

PROTEINE	LIPIDI	CARBOIDRATI	FIBRE	ENERGIA
23,0 gr	1,8 gr	46,2 gr	17,8 gr	293 kcal

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

La conservazione deve avvenire in luogo fresco (max 24° C) ed asciutto (max 60% di u.r.), al riparo dalla luce diretta del sole.

### DURABILITA' (SHELF-LIFE)

18 mesi dalla data di confezionamento