
	<b>PEDON S.P.A.</b>	ST/PFL/02 R28
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	23/03/2015
	<b>FAGIOLI BORLOTTI</b>	Pag. 1 di 6


## 1. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Denominazione	Fagioli Borlotti (altri nomi: Speckled kidney beans)						
Categoria Commerciale	Secco						
Tassonomia	Phaseolus vulgaris - Dicotyledonae/Rosidae/Rosales/Papilionaceae/Phaseolae						
Prodotto	Seme di leguminosa, forma reniforme, colore determinato da screziature bordeaux-marroni su fondo avorio o rosa, cotiledone bianco, peso variabile tra 700 e 800 mg/seme						
Processo	Legume selezionato dell'ultimo raccolto, esente da malattie crittogamiche e da attacchi di insetti, disidratato all'aria od in apposite celle di essiccazione. Il prodotto viene sottoposto a fumigazione (quando previsto) e ad un processo di: pulizia, selezione meccanica, selezione ottica, confezionamento.						
Ingredienti	Fagioli borlotti.						
Atmosfera Protettiva	Composizione: Azoto gassoso (N <sub>2</sub> – E941) + Anidride carbonica gassosa (CO <sub>2</sub> – E290) Presente: SI <input type="checkbox"/> - NO <input checked="" type="checkbox"/>						
Origine	<b>1A</b>	<b>1B</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
	CRANBERRY	CRANBERRY	INNER MONGOLIA	PAOWAN	SICHWAN	BARBUNIA	TIPO SALUGGIA (LONG SHAPE)
	U.S.A., Canada Argentina, Italia	Cina	Cina	Cina	Cina	Cina	Cina
O.G.M.	No-O.G.M.						
Prodotto BIO	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>						

## 2. CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE<sup>(1)</sup>

		1A	1B	2	3	4	5	6
Categoria commerciale		CRANBERRY	CRANBERRY	INNER MONGOLIA	PAOWAN	SICHWAN	BARBUNIA	TIPO SALUGGIA (LONG SHAPE)
Colore		Screziature bordeaux intense su fondo avorio	Screziature bordeaux intense su fondo avorio	Screziature bordeaux chiare su fondo rosa	Screziature bordeaux intense su fondo rosa	Screziature bordeaux intense-marroni su fondo rosa	Screziature bordeaux intense-marroni su fondo rosa	Screziature bordeaux intense-marroni su fondo marroncino
Odore		Tipico, assenza di odori anomali						
Peso Specifico (kg/l)		0,68-0,77	0,68-0,77	0,71-0,77	0,71-0,77	0,70-0,75	0,70-0,75	0,75-0,80
Calibro (g/100 semi)		145-200	145-200	200-240	145-190	220-240	220-240	240-260
Materiali Estranei	Residui vegetali, semi di malerbe, polvere, terra, altre sostanze che si sciolgono facilmente in acqua	< 0,1%						
	Sassi, vetro, plastica, metalli, escrementi, altre sostanze che non si sciolgono facilmente in acqua	Assenti						
	Insetti vivi e morti	Assenti						
Semi Estranei Commestibili	Contrastanti per colore, dimensione e forma	/						
	Simili per colore, dimensione e forma	0,2%	0,2%	0,3%	0,2%	0,3%	0,3%	0,3%
Semi Danneggiati	Fortemente danneggiati amuffiti, germogliati, danneggiati da insetti → marci,	0,1%						

<b>Approvato da</b>	<b>RGQ</b>	
---------------------	------------	---

	<b>PEDON S.P.A.</b>	ST/PFL/02 R28
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	23/03/2015
	<b>FAGIOLI BORLOTTI</b>	Pag. 2 di 6

	Leggermente danneggiati → macchiati, scoloriti, raggrinziti, abbruniti, immaturi, con tegumento danneggiato, danneggiati da fitopatie, incrostati di terra	≤2,5%						
Semi Rotti e Split	Semi rotti e split (semi rotti per più di un quarto)	≤2,0%	≤2,0%	≤2,5%	≤2,5%	≤2,0%	≤2,0%	≤2,0%
Semi Vestiti	Semi totalmente + parzialmente vestiti	/						
Tempo di Cottura (minuti)		≅ 60-65 *	≅ 60-65 *	≅ 60-65 *	≅ 60-65 *	≅ 60-65 *	≅ 60-65 *	≅ 60-65 *

<sup>(1)</sup> I dati relativi alle caratteristiche fisico-organolettiche sono ottenuti applicando le Istruzioni operative definite nell'ambito del Sistema qualità della Pedon S.p.a.

### 3. TABELLA NUTRIZIONALE (valori medi riferiti a 100 g di sostanza tal quale)<sup>(2)</sup>

Energia	333 kcal-1394 kJ	Fibre	24,9 g
Grassi	0,8 g	Proteine	23,6 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g	Sale Equivalente	0,06 g
Carboidrati	60 g		
di cui zuccheri	2,2 g		

<sup>(2)</sup> Trattandosi di un prodotto della terra la composizione chimica può variare con le condizioni di coltivazione, tra cui l'andamento climatico (precipitazioni, trend termico), le tecniche agronomiche (lavorazioni, irrigazione, concimazioni, ecc.), le caratteristiche pedologiche del fondo.

### 4. ALTRE CARATTERISTICHE CHIMICHE

#### 4.1 Pesticidi

In conformità alle vigenti leggi Europee.

#### 4.2 Metalli pesanti


Piombo (Pb)	< 0,2 ppm	Cadmio (Cd)	< 0,1 ppm
-------------	-----------	-------------	-----------


#### 4.3 Micotossine

Aflatossina B1	< 2 ppb	Aflatossina B1 + B2 + G1 + G2	< 4 ppb
Ocratossina A	< 3 ppb		

### 5. MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS

Conta Batterica Totale	< 100.000 ufc/g	Lieviti	< 1.000 ufc/g
Coliformi Totali	< 100 ufc/g	Muffe	< 1.000 ufc/g

Approvato da	RGQ	
--------------	-----	---

	<b>PEDON S.P.A.</b>	ST/PFL/02 R28
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	23/03/2015
	<b>FAGIOLI BORLOTTI</b>	Pag. 3 di 6

## 6. ALLERGENI

SOSTANZE O INGREDIENTI LEGATI AL RISCHIO ALLERGENI	SI/NO <sup>(3)</sup>	PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) <sup>(4)</sup>	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO <sup>(5)</sup>
Cereali contenenti glutine e derivati	NO	SI	SI
Crostacei e derivati	NO	NO	NO
Uova e derivati	NO	NO	NO
Pesce e derivati	NO	NO	NO
Arachidi e derivati	NO	NO	NO
Soia e derivati	NO	NO*	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO	SI
Frutta ea guscio	NO	NO	NO
Sedano, prodotti a base di sedano e/o alter ombrellifere	NO	NO	NO
Semi di Sesamo e derivati	NO	NO	SI
Anidride Solforosa o Solfiti (conc. > 10 mg/l)	NO	NO	NO
Lupino	NO	NO	SI
Senape	NO	NO	NO
Molluschi	NO	NO	NO

(\*) **PER LE CATEGORIE 2-4-5 POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA**

<sup>(3)</sup> "Si" indica che la formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione, di una o più sostanze, anche composte (compresi coadiuvanti tecnologici, solventi, supporti per aromi, additivi e materiali ausiliari) elencate nella colonna allergeni. "No" significa che questo non avviene.

<sup>(4)</sup> "Si" significa che esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce di allergene nel prodotto (contaminazione crociata).


<sup>(5)</sup> "Si" indica che l'allergene può essere presente nel sito produttivo, pur escludendone la presenza intenzionale/accidentale nel prodotto..


## 7. ALTRE INFORMAZIONI

Controlli Qualità	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Ricevimento:</b> ogni lotto di MP viene sottoposto a controlli in accettazione (documentale, servizio, visivo, igienico e quantitativo) i quali, oltre ad essere registrati sull'apposito report, fungono da base per la formulazione del vendor rating. Da ogni batch viene estrapolato un campione che viene analizzato dal laboratorio interno ai fini della liberalizzazione del lotto.</li> <li>➤ <b>Lavorazione:</b> il responsabile di reparto compila un report in cui sono riassunti tutti gli aspetti della lavorazione. La funzionalità del metal detector è verificata ad inizio lavorazione, successivamente ogni due ore e a fine lavorazione; il risultato del monitoraggio viene registrato in una scheda apposita. Durante il processo viene prelevato dal lotto di SL un campione, analizzato dal laboratorio interno.</li> <li>➤ <b>Confezionamento:</b> tutti i PF sono sottoposti a dei controlli in linea finalizzati alla verifica dei seguenti aspetti: peso netto, data di scadenza impressa sul pack, diciture e colori, integrità della confezione. Il PF transita per un metal detector, la cui funzionalità è verificata dagli addetti ad inizio turno e successivamente ogni due ore; l'esito viene registrato automaticamente nel sistema informatico dedicato. Il controllo del peso avviene secondo quanto previsto dalla Legge n. 690 del 25/10/78 e successive modificazioni.</li> </ul>
Controllo Biologico	/
Tracciabilità	Tramite l'assegnazione di codici alle MP ed ai SL e all'emissione dei documenti interni è garantita una rintracciabilità completa dei prodotti. La rintracciabilità del PF avviene utilizzando la data di scadenza.
Lotto	Data di scadenza impressa sulla confezione + nome del prodotto.
Durabilità (Shelf life)	395 giorni (13 mesi) dalla data del confezionamento
Modalità di Trasporto	La spedizione avviene con mezzi chiusi, perfettamente puliti, asciutti, ed esenti da odori particolari. La merce viene fornita con pallet, protetta da un avvolgimento di film estensibile.
Modalità di Conservazione	Conserva il prodotto al riparo dalla luce, in luogo fresco, asciutto, pulito e senza odore.

## 8. NOTA

Le informazioni contenute in questo documento sono fornite in buona fede e costituiscono la nostra migliore conoscenza in materia. Pedon S.p.a. non è responsabile per alterazioni del prodotto derivate da un'errata manipolazione o conservazione dello stesso presso le sedi del cliente o del consumatore finale.

Approvato da	RGQ	
--------------	-----	---


	<b>PEDON S.P.A.</b>	ST/PFL/02 R28
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	23/03/2015
	<b>FAGIOLI BORLOTTI</b>	Pag. 4 di 6


## 1. PRODUCT CHARACTERISTICS

Trade name	Borlotti Beans (other names: Speckled kidney beans)						
Commodities category	Dried						
Tassonomy	Phaseolus vulgaris - Dicotyledonae/Rosidae/Rosales/Papilionaceae/Phaseolae						
Product	Pulse seed, Kidney shape, coat with red-brown specks on ivory or pink background, white cotyledon, 700-800 mg/s seed						
Processing	Pulses selected from last harvest, free from diseases and insect attacks, dried naturally or in special drying chambers. The product is fumigated (where applicable) and processed: cleaning, mechanical sorting, optical sorting, packaging.						
Ingredients	\						
Protective Atmosphere	Composition: Nitrogen (N <sub>2</sub> – E941) + Carbon Dioxide (CO <sub>2</sub> – E290) Present: YES <input type="checkbox"/> - NO <input checked="" type="checkbox"/>						
Origin	<b>1A</b>	<b>1B</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
	<b>CRANBERRY</b>	<b>CRANBERRY</b>	<b>INNER MONGOLIA</b>	<b>PAOWAN</b>	<b>SICHWAN</b>	<b>BARBUNIA</b>	<b>TIPO SALUGGIA (LONG SHAPE)</b>
	U.S.A., Canada Argentina, , Italy	China	China	China	China	China	China
G.M.O.	No - G.M.O.						
Organic Product	YES <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>						

## 2. PHYSICAL-ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS<sup>(1)</sup>

		<b>1A</b>	<b>1B</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Commodities category		<b>CRANBERRY</b>	<b>CRANBERRY</b>	<b>INNER MONGOLIA</b>	<b>PAOWAN</b>	<b>SICHWAN</b>	<b>BARBUNIA</b>	<b>TIPO SALUGGIA (LONG SHAPE)</b>
Color		red-brown specks on ivory background	red-brown specks on ivory background	red-brown specks on pink background	red-brown specks on pink background	red-brown specks on brown background	red-brown specks on pink background	red-brown specks on light brown background
Smell		Typical without foreign odours						
Specific weight (kg/l)		0,68-0,77	0,68-0,77	0,71-0,77	0,71-0,77	0,70-0,75	0,70-0,75	0,75-0,80
Calibre (g/100 seeds)		145-200	145-200	180-215	145-190	220-240	220-240	240-260
Foreign Bodies	Vegetal remains, weed seeds, dust, earth pellets, other substances that do readily disintegrate in water	0,1%						
	Stones, glass, plastic, metals, excrements, other substances that do not readily disintegrate in water	Absent						
	Alive and dead insects	Absent						
Edible foreign seeds	Contrasting for colour, size or shape of wich	/						
	Similar for colour, size and shape	0,2%	0,2%	0,3%	0,2%	0,3%	0,3%	0,3%
Damage d seeds	Badly damaged → mouldy, rotten, sprouted, damaged by insects	0,1%						

<b>Approvato da</b>	<b>RGQ</b>	
---------------------	------------	---

	<b>PEDON S.P.A.</b>	ST/PFL/02 R28
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	23/03/2015
	<b>FAGIOLI BORLOTTI</b>	Pag. 5 di 6

	Lightly damaged → stained, discoloured, shriveled, burnt, immature, with C.S.C., damaged by phytopathies, muldbull	≤2,5%						
Broken and split seeds	Broken and split seeds (pieces of grain that are less than three-quarters of the grain)	≤2,0%	≤2,0%	≤2,5%	≤2,5%	≤2,0%	≤2,0%	≤2,0%
Dressed seeds	Wholly + partly dressed seeds	/						
Cooking time (minutes)		≅ 60-65 *	≅ 60-65 *	≅ 60-65 *	≅ 60-65 *	≅ 60-65 *	≅ 60-65 *	≅ 60-65 *

(1) The data concerning the physical-organoleptic characteristics are obtained applying our Quality System Operative Instructions.

### 3. NUTRITION INFORMATION (AVERAGE VALUES PER 100 G)(2)

Energy	333 kcal-1394 kJ	Fiber	24.9 g
Fat	0.8 g	Protein	23.6 g
of which saturated fatty acids	0.1 g	Salt Equivalent	0.06 g
Carbohydrates	60 g		
of which sugars	2.2 g		

(2) Nutrition information may change accordingly with the crop year (climatic trends, agronomic management, pedologic characteristics, etc.).

### 4. OTHER CHEMICAL FEATURES

#### 4.1 Pesticides

In compliance with EU law.

#### 4.2 Heavy metals

Lead (Pb)	< 0.20 ppm	Cadmium (Cd)	< 0.1 ppm
-----------	------------	--------------	-----------

#### 4.3 Mycotoxins


Aflatoxin B1	< 2 ppb	Aflatoxin B1 + B2 + G1 + G2	< 4 ppb
Ochratoxin A	< 3 ppb		


### 5. MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS

Total colony count	< 100.000 ufc/g	Yeast	< 1.000 ufc/g
Coliforms total count	< 100 ufc/g	Mold	< 1.000 ufc/g

### 6. ALLERGENS

SUBSTANCES OR INGREDIENTS RELATED TO THE RISK OF ALLERGY	YES/NO (3)	TRACES (CROSS CONTAMINATION) (4)	PRESENCE IN THE PLANT (5)
Cereals containing gluten and derivates	NO	YES	YES
Shellfish and derivates	NO	NO	NO
Eggs and derivates	NO	NO	NO
Fish and derivates	NO	NO	NO
Peanuts and derivates	NO	NO	NO
Soybean and derivates	NO	NO	YES
Milk and products containing milk (lactose included)	NO	NO	YES

<b>Approvato da</b>	<b>RGQ</b>	
---------------------	------------	---

	<b>PEDON S.P.A.</b>	ST/PFL/02 R28
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	23/03/2015
	<b>FAGIOLI BORLOTTI</b>	Pag. 6 di 6

Nuts	NO	NO	NO
Celery, products containing celery and/or other umbellifers	NO	NO	NO
Sesame seeds and derivates	NO	NO	YES
Sulfur dioxide and sulphits	NO	NO	NO
Lupin	NO	NO	YES
Mustard	NO	NO	NO
Molluscs	NO	NO	NO

**(\*) FOR COMMODITIES CATEGORY 2-4-5 CROSS CONTAMINATION ARE POSSIBLE**

(3) "Yes" means that the recipe of this product requires the voluntary adding/use in every production step of one or more substances, even complex (all kind of additives included) listed in the first column.

(4) "Yes" means that it is possible to casually find traces of the allergen in the product (cross-contamination).


(5) "Yes" means that the allergens may be present in the production plant, even if we exclude the presence in the product (both voluntarily or casually).

## 7. OTHER INFORMATION

Quality Control	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Reception</u> (of the goods): each lot of raw material is subjected to inspections at the reception (documentary, service, visual, Hygienic and quantitative check) that, besides being registered in the proper report, acts as the basis for the formulation of the vendor rating. From each batch we draw a sample for internal Quality control laboratory in order to proceed with analysis for the release of the lot.</li> <li>➤ <u>Processing</u>: the department manager fills in a report where all the production steps are duly summed up. The functionality of the metal detector is verified at the beginning of the processing, subsequently every 2 hours and at the end; the result of the monitoring system is registered in a proper file. During the batch processing a sample of Semi-Finished product is collected and passed to the Quality Control Laboratory for the assessment of the quality.</li> <li>➤ <u>Packing</u>: all the final products are subjected to in – line inspections for the assessment of the following aspects: net weight, expiry date printed on the pack, texts and colours, entireness of the package, internal atmosphere. The final product goes through a metal detector, which functionality is verified by the workers at the beginning of the shift and subsequently every 2 hours; the result is registered in electronic system. The weight check occurs in accordance with Italian law n. 690 dated 25/10/78 and subsequent changes.</li> </ul>
Organic control	/
Traceability	We assure the traceability of the product supplied by batch codes which identify goods and are also written on the internal processing documents.
Lot	Lot identification = expiry date + product name; packing day = TMC – shelf life.
Shelf life	395 days (13 months) from packing date
Transport way	Delivery is done with closed, clean, dry trucks without strong odours; we use pallet with shrink-wrap.
Storage instructions	Keep in a cool dry and cleaned place, away from sun light and strong odours.

## 8. REMARK

Data contained in this document are faithful provided and are our best knowledge on this matter. Adulterations arisen from wrong handling or conservation with our Client or with the end consumer are not up to Pedon S.p.A.

<b>Approvato da</b>	<b>RGQ</b>	
---------------------	------------	---