



**Servizi Educativi, Ristorazione, Infanzia Sport
S.E.R.I.S S.r.l**

Sede amministrativa Piazza Dante, 4 – 18100 Imperia – Tel. 0183.701353
e-mail: seris-srl@pec.it www.serissrl.it

ISTITUTO COMPRENSIVO - "N. SAURO"-IMPERIA
Prot. 0016885 del 07/11/2025
V-6 (Entrata)

Prot n. 459 del 6/11/2025

Ai Signori Dirigenti degli Istituti Scolastici
Cittadini

E p.c Al Dirigente del Settore Servizi Sociali , Prima Infanzia
, Attività Educative e Scolastiche

Comune di Imperia
S E D E

OGGETTO: Cambio fornitore fagiolini surgelati

Gent.mi,

A seguito di diverse lamentele pervenute in merito alla somministrazione del contorno di fagiolini ritenuti “fibrosi” siamo a comunicare la sostituzione del prodotto di cui alleghiamo scheda tecnica. Distinti saluti.

Il Consiglio di Amministrazione
Il Presidente
Paolo Petrucci



Codice:

807723

Descrizione:

FAGIOLINI FINISSIMI BELGIO KG.2,5 GELO..

DENOMINAZIONE DI VENDITA
PROVENIENZA MATERIA PRIMA
ALLERGENI

FAGIOLINI FINISSIMI BELGIO KG.2,5 GELO
Belgio, Olanda, Francia
Assenti

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

- I fagiolini sono puliti, eliminate le pietruzze poi lavati
- Sono sterilizzati (perossidasi negativa) e raffreddati
- Surgelati individualmente a una temperatura di -20°C
- I pezzi di lunghezza inferiore ai 2 cm, sono eliminati

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Difetti:
Materiale estraneo : assente
Gambi: max 6 pezzi/1 kg
Macchie scure >6 mm: max 4 pezzi/500 g
Macchie scure 2-6 mm: < 8 pezzi/500 g
Numero totale di macchie: < 12 pezzi/500 g
Metalli pesanti : secondo le norme di legge
Residui di pesticidi : secondo le norme di legge
Ogni linea di produzione è soggetta ad un controllo con
metal detector ogni due ore :
Sensibilità 2 mm Fe, 3 mm Acciaio, 3 mm non Fe

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

TVC: < 10⁵/g
Coliformi: < 10³/g
E.Coli: < 10²/g
Lievit e muffe: <10³/g
Salmonella: assente/25g
Listeria monocytogenes: <10²/g

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto
Energia: 136 kJ / 33 kcal
Grassi: 0,1 g
- di cui saturi: 0,1 g
Carboidrati: 3,7 g
- di cui zuccheri: 1,0 g
Proteine: 2,0 g

DAC S.p.A.
Il Presidente
del Consiglio di Amministrazione
Giuseppe Scialoja

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Sale: 0,028 g
OGM	Assenti
RADIAZIONI IONIZZANTI	Non irradiati
MODALITÀ DI UTILIZZO	Gettare i fagiolini nell'acqua una volta raggiunto il bollore e cuocere per 6/8 minuti
CONSERVAZIONE	Temperatura di immagazzinamento (in stabilimento): min-20°C Temperatura di immagazzinamento alla distribuzione: min-18°C Frigorifero domestico: 24 ore Frigorifero (ghiacciaia): 48 ore Freezer -6°C: 1 settimana -12°C: 1 mese -18°C: 30 mesi
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	Non ricongelare mai il prodotto scongelato
TMC (DURABILITÀ)	30 mesi dalla data di confezionamento
IMBALLO PRIMARIO	Confezione in polietilene
IMBALLO SECONDARIO	Cartone marrone
DIMENSIONI ARTICOLO	Diametro < 8 mm : min. 85% Lunghezza : naturale, max 15% < 2,5 cm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	2,500 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	2,600 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 4
CARTONI PER PALLET	n. 63
ALTRE CARATTERISTICHE	Si dichiara che l'area di produzione è libera di sostanze vitree. Il prodotto è idoneo al consumo da parte di persone celiache Assenza di additivi
NOMENCLATURA COMBINATA	07102200
DATA REVISIONE SCHEDA	Rev. 02 del 16/09/2020 conf. 27/12/2022

DAC S.p.A.
Il Presidente
del Consiglio di Amministrazione
Giuseppe Stola