



Codice:

40122

Descrizione:

CECI SECCHI TOSCANI BIOLOGICI 1 KG -ATM-

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

REGIONE MATERIA PRIMA / COMUNE

ALLERGENI

CECI SECCHI TOSCANI BIOLOGICI 1 KG -ATM-

Nome scientifico : Cicer arietinum L.

Italia

Toscana-Pisa

Presenza nel prodotto : NO

Possibile cross contamination : cereali contenenti glutine,
semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, soia e
prodotti a base di soia, senape prodotti a base di senape

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Filth Test

Frammenti di insetto < 30

Peli di roditore : assenti

Fibre vegetali : < 30

Fibre animali : assenti

Semi rotti < 0,08%

Corpi estranei : < 0,05%

Umidità : < 15%

Residui di prodotti fitosanitari: entro i limiti massimi di
residui previsti dal regolamento europeo n° 396/05 ,n° 178/06
n° 149/2008 e successivi.

Micotossine e metalli pesanti : entro i limiti previsti dal
Reg. 1881/06 e s.m.i.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Microorganismi mesofili aerobi < 500.000 ufc/g

Enterobacteriaceae < 10.000 ufc/g

Escherichia coli < 100 ufc/g

Stafilococchi coag.pos.< 10.000 ufc/g

Muffe < 3.000 ufc/g

Lieviti < 5.000 ufc/g

Bacillus cereus < 1.000 ufc/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore : giallo aranciato, tipico, naturale

Odore : caratteristico ed esente da odori estranei

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Energia 1383 kJ / 329 kcal Grassi 5,4 g -di cui saturi 1,05 g Carboidrati 38,6 g -di cui zuccheri 1,3 g Fibre 18 g Proteine 22,5 g Sale 0,12 g
OGM	Assenti
RADIAZIONI IONIZZANTI	NO
MODALITÀ DI UTILIZZO	È consigliabile ammollare i ceci per 12 ore circa e cuocere per 1 ora o più a seconda delle preferenze. Salare a cottura quasi ultimata. Si consiglia un controllo visivo del prodotto prima della cottura.
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore.
TMC (DURABILITÀ)	24 mesi dal confezionamento
IMBALLO PRIMARIO	Materiale idoneo al contatto con gli alimenti come da Reg. CE 1935/04, reg. CE 2023/06, reg. CE 10/11 e s.m.i.
DIMENSIONI ARTICOLO	Calibro : 4-8,5 mm di diametro
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	1,200 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n° 6
CARTONI PER PALLET	n° 52
CARTONI PER STRATO	n° 13
N°STRATI PER PALLET	n° 4
NOMENCLATURA COMBINATA	07133390
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Leonardo Fibonacci 593/B Loc. Prato Grande 56031
DATA REVISIONE SCHEDA	Rev. 00 del 31/08/2020 Integrazione del 03/10/2023 Confermata il 29/04/2022