



Codice:

3651

Descrizione:

CECI SECCHI X KG 2 ATM 8 MM.....

DENOMINAZIONE DI VENDITA
PROVENIENZA MATERIA PRIMA
INGREDIENTI
ALLERGENI

CECI SECCHI 2KG "DEL COLLE"

Italia

Ceci (Cicer Arietinum L)

Presenti nel prodotto: NO

Possibile Cross contamination: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, soia e prodotti a base di soia, senape e/o prodotti a base di senape.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

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 su prodotti fitosanitari: Entro i limiti previsti dal regolamento Europeo n. 396/06,178/2006,149/2008 e successivi

Micotossine e metalli pesanti: entro i limiti previsti dal regolamento 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 coagulasi positivi: < 10.000 ufc/g

Muffe: < 3000 ufc/g

Lieviti: < 5000 ufc/g

Bacillus cereus: < 1000 ufc/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: rotodeggianti irregolare con piccola sporgenza molto acuminata

Colore: giallo e leggermente aranciato, dopo la cottura il colore è più pronunciato

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto: Energia: 1437 kJ/343 Kcal Grassi: 6,3 g di cui saturi: 0,85g Carboidrati: 46,9g di cui zuccheri: 3,7g Fibre: 13,6g Proteine: 20,9 g Sale: 0,01 g
OGM	Prodotto ottenuto senza l'impiego di OGM
RADIAZIONI IONIZZANTI	Il prodotto è ottenuto senza il ricorso all'impiego di radiazioni ionizzanti
MODALITÀ DI UTILIZZO	Ammollare per 12 ore circa, scolarli e cuocere in acqua fredda con 1 spicchio di aglio e 2 o 3 foglie di salvia per 1 ora circa. Salvare a cottura 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	Sacchetto
DIMENSIONI ARTICOLO	Diametro: 8-9 mm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	2,00 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	2,20 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 3
CARTONI PER PALLET	n. 48
CARTONI PER STRATO	n. 12
N°STRATI PER PALLET	n. 4
LOTTA INTEGRATA	Il prodotto non è coltivato secondo la lotta integrata
MARCHIO	Del Colle
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8023016009036
NOMENCLATURA COMBINATA	07133390
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Leonardo Fibonacci 593/B 56031 Bientina (PI)
DATA REVISIONE FORNITORE	Revisione 00 del 31/02/2020 Integrazione 16/05/22 03/10/2023 Confermata 02/02/2022