

**IMMAGINE  
NON DISPONIBILE**

**Codice:**

**52973**

**Descrizione:**

**CECI SECCHI ITALIANI BIOLOGICI 1 KG -ATM**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

CECI SECCHI ITALIANI BIOLOGICI 1 KG -ATM

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

Ceci secchi italiani da agricoltura biologica  
Nome scientifico : Cicer arietinum L.

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

Italia

**INGREDIENTI**

Ceci

**ALLERGENI**

Presenza nel prodotto : NO  
Possibile Cross Contamination : cereali contenenti glutine,  
semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, senape e  
prodotti a base di senape, soia e prodotti a base di soia.

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

Filth Test / 50g  
-frammenti di insetto < 30  
-peli di roditore assenti  
-fibre vegetali < 30  
-fibre animali assenti  
Corpi estranei < 0,005%  
Umidità < 15%  
Semi rotti < 0,1%  
Residui di prodotti fitosanitari : entro i limiti massimi  
di residui (LMR) previsti dal Reg. EU n° 396/05, n° 178/2006  
n° 149/2008 e successivi  
Micotossine e metalli pesanti : entro i limiti previsti dal  
Reg. 915/2023 e s.m.i

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Microrganismi mesofili aerobi < 500.000 ufc/g  
Enterobatteri < 10.000 ufc/g  
Escherichia coli < 100 ufc/g  
Staph. coag.pos. < 10.000 ufc/g  
Muffe < 3.000 ufc/g  
Lieviti < 5.000 ufc/g  
Bacillus cereus < 1.000 ufc/g

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore : giallo aranciato tipico naturale  
Odore : caratteristico ed esente da odori estranei

<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	Valori medi per 100 g di prodotto Energia 1501 kJ / 357 kcal Grassi 6,3 g -di cui saturi 0,8 g Carboidrati 47 g -di cui zuccheri 3,7 g Fibre 14 g Proteine 21 g Sale 0,01 g
<b>OGM</b>	Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg. 2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti.
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	I prodotti sono ottenuti senza il ricorso all'impiego di radiazioni ionizzanti.
<b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>	Si consiglia un controllo visivo del prodotto e lavaggio sotto acqua corrente prima dell'uso. Ammollare i ceci per 12 ore circa e cuocerli per 1 ora e 30 o più a seconda delle preferenze.
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore.
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	24 mesi dal confezionamento
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Sacchetto in atmosfera protettiva con azoto alimentare.
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Cartone
<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>	1 kg
<b>PESO LORDO SINGOLO PEZZO</b>	1,050 kg
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	n° 6
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n° 52
<b>CARTONI PER STRATO</b>	n° 13
<b>N°STRATI PER PALLET</b>	n° 4
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	07133390
<b>DATA REVISIONE SCHEMA</b>	Rev. 04 del 02/01/2024