

**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

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	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
OGM	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.
RADIAZIONI IONIZZANTI	I prodotti sono ottenuti senza il ricorso all'impiego di radiazioni ionizzanti.
MODALITÀ DI UTILIZZO	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.
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore.
TMC (DURABILITÀ)	24 mesi dal confezionamento
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto in atmosfera protettiva con azoto alimentare.
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	1,050 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
DATA REVISIONE SCHEDA	Rev. 04 del 02/01/2024