

<b>melandri gaudenzio s.r.l.</b>	<b>Ed./Rev. 05/1</b>
<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>13/09/2022</b>
<b>CECI BIOLOGICI</b>	

#### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Denominazione:	CECI BIOLOGICI
Ingredienti:	Ceci secchi biologici
Provenienza:	Italia
Pezzatura/calibro:	Dichiarata in etichetta, ove applicabile

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	Semi integri, esenti da infestazioni parassitarie in atto o tracce di infestazioni trascorse; assenza di germoglio.
Colore:	Nocciola chiaro uniforme
Odore:	Caratteristico della specie, privo di difetti
Sapore:	Caratteristico della specie, privo di difetti

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica Batterica totale a 30°C:	≤ 100.000 ufc/g
Muffe:	≤ 1.000 ufc/g
Lieviti:	≤ 1.000 ufc/g
Aflatossine B1+B2+G1+G2:	≤ 4 µg/kg
Aflatossina B1:	≤ 2 µg/kg

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità:	Max 13%
Fitosanitari:	Assenti o comunque non superiori ai limiti massimi consentiti dal Regolamento (UE) 2018/848 e successive modifiche ed integrazioni.
Metalli pesanti:	I prodotti rispettano i requisiti previsti dalla normativa vigente.

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Energia kJ:	1418
Energia kcal:	338
Grassi:	6,5 g
di cui acidi grassi saturi:	1,1 g
Carboidrati:	38 g
di cui zuccheri:	1,9 g
Fibre:	20 g
Proteine:	22 g
Sale:	0,18 g

I valori nutrizionali sono da considerarsi medi in quanto subiscono oscillazioni imputabili a numerosi fattori, i più rilevanti sono: le condizioni e le tecniche di coltivazione, la provenienza del prodotto, la metodologia di conservazione del prodotto ecc

#### Controllo del Documento:

Redatta da: Tecnico Controllo Qualità	S.Ragazzini
Verificato da: Assicurazione Qualità	S.Ragazzini
Approvato da: Direzione	R.Colla Melandri



<b>melandri gaudenzio s.r.l.</b>	<b>Ed./Rev. 05/1</b>
<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>13/09/2022</b>
<b>CECI BIOLOGICI</b>	

#### CONSERVAZIONE

Shelf life:	18 mesi
Modalità di conservazione:	Il prodotto conserva le proprietà specifiche se conservato in luogo fresco, asciutto, pulito, senza odori, preferibilmente lontano da fonti di luce e di calore.

#### PREPARAZIONE

Ammollo:	E' consigliato l'ammollo in acqua fredda per 6/8 ore circa prima della cottura.
Modalità di preparazione:	Dopo aver lavato accuratamente i ceci, metteteli in ammollo. Scolateli, poneteli sul fuoco, in una pentola preferibilmente di coccio, utilizzando nuova acqua fredda. Portateli ad ebollizione e proseguite la cottura a fuoco lento. Salare a fine cottura
Tempo di cottura:	Tradizionale: 120 min. – in pentola a pressione 40 min. I tempi di cottura sono indicativi in quanto possono variare a seconda della varietà e provenienza del prodotto e del tipo di preparazione che si vuole ottenere.

#### TRASPORTO

Modalità di trasporto:	Temperatura di trasporto: Temperatura Ambiente. Il trasporto avviene mediante mezzi chiusi, puliti, asciutti ed esenti da odori anomali. La merce trasportata viene posizionata su pallet EPAL, wrappata e protetta da film estensibile.
------------------------	--

#### ALTRE INFORMAZIONI

Allergeni:	Avvertenze particolari riportate in etichetta: Può contenere GRANO farro, ORZO, AVENA, SOIA, SESAMO, SENAPE e LUPINI.
OGM:	Non contiene prodotti e non deriva da materie prime geneticamente modificati
Note:	PRODOTTO CONTROLLATO E CERTIFICATO DA C.C.P.B. - Bologna - Operatore controllato N. 5007. La merce è destinata all'alimentazione umana, non alla produzione di germogli. Assicurazione Qualità può revisionare periodicamente il contenuto di tale scheda tecnica. È cura del cliente accertarsi di essere in possesso dell'ultima revisione aggiornata.

#### Controllo del Documento:

Redatta da: Tecnico Controllo Qualità	S.Ragazzini
Verificato da: Assicurazione Qualità	S.Ragazzini
Approvato da: Direzione	R.Colla Melandri

# SCHEDA LOGISTICA

## FAGIOLI CECI BIOLOGICI 500G

### Marchio BIOBON

CODICE ARTICOLO FORNITORE	BIOCECIH2.5
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE	14 CONFEZIONI
PESO LORDO DELLA CONFEZIONE	KG. 0,505
PESO LORDO DEL CARTONE	KG. 7,345
DIMENSIONI CARTONE (LARGHEZZA/PROFONDITA'/ALTEZZA)	36X23X18,5 CM
CODICE EAN DEL CARTONE	800212600510 7
CODICE EAN DELLA CONFEZIONE	800212600462 9
CARTONI PER STRATO	N. 10
STRATI PER PALLET	N. 7
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	18 MESI