

Autore: **Giorgia Calandrini**

Divisione: Assicurazione Qualità di Gruppo

Modello: **Scheda tecnica di prodotto**

Data di Revisione: 10/04/2016



Scheda tecnica
TECHNICAL DATA SHEET



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DESCRIZIONE *DESCRIPTION*
NOME SCIENTIFICO *SCIENTIFIC NAME*
PAESE DI ORIGINE *COUNTRY*
INGREDIENTI *INGREDIENTS*

PRODUCT DESCRIPTION
CECI SECCHI - *CHICKPEAS*
CICER ARIETINUM
ITALIA
MONOINGREDIENTE - *CHICKPEAS*

CARATTERISTICHE DI PRODOTTO

PARTE EDIBILE *PART TO BE USED*
FORMA *SHAPE*
ODORE *SMELL*
COLORE *COLOUR*

PHYSICAL CHARACTERISTICS
SEME *SEEDS*
TONDEGGIANTE CON APICE APPUNTITO *ROUNDED*
INODORE *ODORLESS*
BEIGE - GIALLO CREMA *BEIGE-YELLOWCREAM*

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

SALMONELLA *SPP.*
LISTERIA *MONOCYTOGENES*
STAPHYLOCOCCUS *AUREUS*
ESCHERICHIA *COLI*
TOTAL PLATE COUNT
COLIFORMS
YEAST AND MOULDS
AFLATOSSINE B e G
OCRATOSSINA A
DEOSSINIVALENOLO
ZEARALENONE
GMO

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS
ASSENTE IN 25g / *ABSENT IN 25g*
ASSENTE IN 25g / *ABSENT IN 25g*
< 10 CFU/g / < 10 CFU/g
< 10 CFU/g / < 10 CFU/g
< 1.000.000 CFU/g
< 5.000 CFU/g
< 5.000 CFU/g
Reg CE 1881/2006
Reg CE 1881/2006
Reg CE 1126/2007
Reg CE 1126/2007
GMO-FREE

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PESTICIDI/ERBICIDI *PESTICIDES/HERBICIDES*
NEI SEMI CONVENZIONALI *CONVENTIONAL SEEDS*

Reg CE 396/2005

NEI SEMI BIOLOGICI *ORGANIC SEEDS*

< 0,01mg/Kg (Reg. CE 834/2007)



PIOMBO
CADMIO

Reg CE 1881/2006 s.m.i.
Reg CE 1881/2006 s.m.i.

VALORI NUTRIZIONALI (IN 100g)

VALORE ENERGETICO *ENERGY*
GRASSI *TOTAL FAT*
DI CUI SATURI *SATURATED FAT*
CARBOIDRATI *CARBOHYDRATES*
DI CUI ZUCCHERI *SUGARS*
FIBRE ALIMENTARI *DIETARY FIBER*
PROTEINE *PROTEIN*
SALE *SALT*

NUTRITIONAL VALUES (IN 100g)
364 Kcal 1.524 kJ
6,0 g
0,6 g
60,6 g
10,7 g
17,4 g
19,3 g
0,06 g

MODALITA' DI STOCCAGGIO *STORAGE*

MODALITA' DI CONSERVAZIONE *STORAGE CONDITION*
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE *STORAGE TEMPERATURE*
UMIDITA' DI CONSERVAZIONE *STORAGE MOISTURE*
TMC - (DMD) *Date of Minimum Durability*

Luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore.
DRY, COOL AND DARK PLACE
CIRCA 15-16°C *ABOUT 15-16°C*
CIRCA 45-55% *ABOUT 45-55%*
24 mesi dal confezionamento se mantenuto nelle corrette condizioni di
conservazione. *24 MONTHS FROM PACKAGING, PROVIDED THE GOODS ARE STORED*
UNDER THE CONDITION DESCRIBED

Autore: **Giorgia Calandrini**

Pagina 2

Divisione: Assicurazione Qualità di Gruppo

Modello: **Scheda tecnica di prodotto**

Data di Revisione: 10/04/2016

ALLERGENI/ALLERGENES All. 2 Reg. UE n°1169/2011	PRESENT IN THE PRODUCT		PRESENT IN THE SAME PRODUCTION LINE		PRESENT IN THE FACTORY	
	PRESENTE NEL PRODOTTO		PRESENTE NELLA STESSA LINEA PRODUTTIVA		PRESENTE NELLO STABILIMENTO	
	YES/SI	NO	YES/SI	NO	YES/SI	NO
Cereals with gluten/Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)		X		X		X
Shellfish and derived products <i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>		X		X		X
Eggs and derived products <i>Uova e prodotti a base di uova</i>		X		X		X
Fish and derived products <i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>		X		X		X
Peanuts and derived products <i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>		X		X		X
Soy and derived products <i>Soia e prodotti a base di soia</i>		X		X		X
Milk and derived products (including lactose) <i>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)</i>		X		X		X
Fruits with hull Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti		X		X		X
Celery and derived products <i>Sedano e prodotti a base di sedano.</i>		X		X		X
Mustard and derived products <i>Senape e prodotti a base di senape</i>		X		X		X
Sesame seed and derived products <i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i>		X		X		X
So2 - Sulphurous anhydride and sulfite >10mg/kg or 10mg/l / Anidride solforosa e solfiti <i>in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.</i>		X		X		X
Lupins and derived products <i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>		X		X		X
Mollusc and derived products <i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>		X		X		X

QUALITY MANAGER
Dr.ssa Giorgia Calandrini