



SCHEDA TECNICA di prodotto
-CECI BIO-
KG 1
1ITAGA03006



Denominazione di vendita: -Ceci Bio

Sede dello stabilimento di produzione: -Loc.S. Anna n. 1 – 06028 – Sigillo (PG)

Elenco degli ingredienti dichiarati in etichetta: -Ceci bio

Composizione in % degli ingredienti: -100% ceci biologici

Dichiarazione degli allergeni (se presenti):-lo stabilimento utilizza prodotti a base di glutine: orzo e derivati, avena e derivati, grano e derivati; segale e derivati; triticumturanicum e derivati

Dichiarazione d'uso OGM o prodotti derivati:-l'azienda non utilizza prodotti OGM o derivati

Origine della materie prime:- Italia

Ente certificatore: ICEA

Contenuto netto/peso sgocciolato/peso lordo:1 Kg

T.M.C/data di scadenza (modalità di indicazione presenti in etichetta):la data di scadenza è stampata a lato del sacchetto

Shelf – life: 2 anni dal confezionamento in ATM

Modalità di indicazione del Lotto di produzione : - il lotto è stampato al lato del sacchetto

Modalità di conservazione: -conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore

Modalità di confezionamento: -sacchetti in ATM (atmosfera controllata) da 1 Kg in scatole da 6 pezzi posti su un bancale e consegnati tramite corriere.

Caratteristiche sensoriali:-odore e colore tipico del prodotto

Caratteristiche chimico/fisiche:-(le quantità sono da considerarsi valori medi su campioni)

Umidità	12g/100g di prodotto
Ceneri	-
Aw	-
pH	-

Informazioni nutrizionali :-per 100 g di prodotto(le quantità sono da considerarsi valori medi su campioni)

Valore energetico	308.9Kcal / 1291.202KJ
Proteine	16.6g
Carboidrati totali	45.1g
Lipidi totali	6.9g
Fibra alimentare	18.7g
Sodio	21.3 mg
Ferro	6.77 mg
Calcio	126.7 mg



SCHEDA TECNICA di prodotto
-CECI BIO-
KG 1
1ITAGA03006



Caratteristiche microbiologiche: -(le quantità sono da considerarsi valori limite secondo il nostro manuale HACCP)

Carica batterica mesofila totale	50.000 UFC/g
Coliformi totali	1.100 UFC/g
<i>E. coli</i>	<10 UFC/g
Stafilococchi coag + term +	<100 UFC/g
Salmonella	Assente /25g
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Assente/25g
Muffe	1.000 UFC/g
Lieviti	1.000UFC /g

Codifica per la tracciabilità ai sensi del reg. Ce 178\2002: - il lotto riportato nel sacchetto è rispondente alla codifica definita nel nostro sistema di rintracciabilità UNI EN ISO 22005:08

Modalità di consumo/utilizzo/preparazione:-Pasta e Ceci: Preparazione- Per quattro persone occorrono 200gr di pasta corta, 200 gr di ceci, 2 lt di brodo di carne, sedano, aglio e olio. Mettere a bagno i Ceci 24 ore prima in acqua fredda. Si fanno cuocere i Ceci con sedano, aglio e olio extra-vergine di oliva in un litro di brodo. Si divide il composto cotto in due parti uguali e una parte si frulla. Si cuoce la pasta in un litro di brodo e quando è cotta si aggiunge ai Ceci ed al purè ottenuto precedentemente. Se gradito si aggiunge pepe e peperoncino