



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Ceci italiani biologici

Edizione 03

Rev. 05

Settembre 2020

_____ e

Legumi	X
Cereali	
Miscele Legumi/Cereali	
Semi	
Spezie	
Snack	
Patate	
Funghi	

Tipo	BIOLOGICO
------	-----------

Estero	
Italia	X
Fillera certificata (ISO 22005 e ISO 11233)	
DOP/IGP	

DENOMINAZIONE LEGALE

Ceci italiani biologici

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Ceci italiani biologici

DENOMINAZIONE BOTANICA E VARIETA'

Cicer arietinum (fam Leguminose)

ELENCO E % INGREDIENTI

Ceci italiani biologici

100%

DESCRIZIONE

semi di leguminosa secchi, selezionati e liberi da parti vegetali *DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

PROCESSO ESTERNALIZZATO

Sotto la propria responsabilità, Fertitecnica externalizza alcuni processi di lavorazione della materia prima a NEWMATT srl ed altri terzisti, fornitori non certificati BRC o IFS. I processi in questione sono i seguenti: -pulitura di legumi/cereali -disinfestazione con CO2 della materia prima

PACKAGING PRIMARIO

- Polipropilene trasparente o stampato idoneo al contatto con gli alimenti (COEX 25+CAST 25) in conformità con le seguenti normative Reg. 1935/2004/ce, Reg. 1895/2005/ce, Reg. 2023/2006/ce, Reg. 10/2011/ ce e successivi aggiornamenti e modifiche; D.N. 21/03/1973, DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.
- Busta Doy-pack in plastica multistrato, idoneo per il riscaldamento in microonde e per il confezionamento in atmosfera protettiva, idonea al contatto con gli alimenti (Codice riciclo ALTRO 07) in accordo con Reg. UE 1935/2004, Reg. UE 1895/2005, Reg. UE 2023/2006, Reg. UE 10/2011 e successive modifiche; D.N. 21/03/1973, DPR 777/82 e successive modifiche. il materiale non contiene sostanze non permesse dai regolamenti sovracitati e rispettano i limiti totali di migrazione.
- Vaschette o barattoli di PE trasparente o stampato idoneo al contatto con gli alimenti in conformità con le seguenti normative Reg. 1935/2004/ce, Reg. 1895/2005/ce, Reg. 2023/2006/ce, Reg. 10/2011/ ce e successivi aggiornamenti e modifiche; D.N. 21/03/1973, DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Il materiale non contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e rispetta i limiti di migrazione globale.

CALIBRO/GRANULOMETRIA

6-8 mm

ORIGINI

ITALIA

QUALITA' DICHIARATA

Seme sano, asciutto, di grandezza uniforme.

MODALITA' DI INDICAZIONE T.M.C.

apposta sul fianco della confezione del prodotto finito, es:gg/mm/aaaa

gg	900	Vita totale prodotto Materia Prima
gg	547	Prodotto confezionato TMC totale dal fine mese di confezionamento
gg	365	Residua - 2/3 garantita

MODALITA' DI INDICAZIONE LOTTO (Reg. CE 178/2002)

Il lotto giornaliero è posto sul fianco della confezione del prodotto finito il codice è composto da 7 cifre di cui le prime 2 indicanti l'anno in corso, le successive 3 il giorno giuliano di confezionamento e le ultime 2 la linea di confezionamento. es: 1901501(19=anno solare-2019 e 015=15°giorno dell' anno E 01= LINEA/MACCHINA di confezionamento)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto, lontano da fonti di luce o calore. Una volta aperto si consiglia di conservare il prodotto in un recipiente ben chiuso e a temperature non superiori i 20°C per salvaguardarne aromi e sapori, fino al termine del TMC.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Ammollo in ore	Cottura in ore
12 ore	2 ore

CARATTERISTICHE, RICETTE E ABBINAMENTI

Si consiglia un controllo visivo previo utilizzo, vista la naturalezza del prodotto.

Sciagquare abbondantemente il prodotto.

Necessita di 12 h di ammollo.

Cuocere per 2 h in acqua bollente. Per velocizzare la cottura può essere utilizzata anche la pentola a pressione (il tempo di cottura generalmente si dimezza rispetto alla cottura in acqua bollente ma varia a seconda del tipo di legume).

Consigli e modalità di utilizzo

- Possono essere consumati come piatto freddo, in insalata con cereali, oppure come piatto caldo, in zuppe o minestrone, con l'aggiunta di crostini di pane
- E' possibile aggiungere spezie o erbe aromatiche nell'acqua di cottura
- Possono essere utilizzati per la preparazione di polpette o hamburgers vegani
- Possono essere utilizzati per la preparazione di vellutate o di ragù per primi piatti

Porzioni e frequenze

La porzione consigliata dai LARN è di 50g per i legumi secchi e 150g per i legumi freschi.

Le linee guida suggeriscono di consumarli almeno 2-3 volte a settimana, variandone la tipologia.

Le proteine contribuiscono alla crescita e al mantenimento della massa muscolare e al mantenimento di ossa normali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

FORMA	tondi con superficie regolare
COLORE	giallo / beige
POLPA	compatta e resistente alla cottura
SAPORE	profumato e deciso tipico del prodotto

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	SPECIFICHE	TOLLERANZE
IMPURITA'/CORPI ESTRANEI	<0,5%	+/- 1%
MATERIALE VEGETALE	Assenti	+/- 1%
SEMI FORATI	<0,5%	+/- 1%
SEMI DANNEGGIATI / ROTTI	<2,5%	+/- 1%
POLVERI	<1%	+/- 1%
INDICE DI RIGONFIAMENTO	NA	+/- 1%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	SPECIFICHE	TOLLERANZE	
Muffe	20000	UFC/g	+/- 10%
Lieviti	20000	UFC/g	+/- 10%
Salmonella	Assente	25g	-
Listeria	Assente	25g	-
E.coli	<10	UFC/g	+/- 10%
Enterobacteriaceae	<10.000	UFC/g	+/- 10%
Coliformi	<5000	UFC/g	+/- 10%
CBT	<100.000	UFC/g	+/- 10%
Bacillus Cereus	<1000	UFC/g	+/- 10%

CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE	SPECIFICHE*	TOLLERANZE
UMIDITA'	15%	1%
AFLATOSSINE TOTALI	<4 ug/kg	MAX
AFLATOSSINE B1	<2 ug/kg	MAX
OCRATOSSINA A	<3 ug/kg	MAX
DON	< 750 ug/kg	MAX
FUMONISINE	NA	MAX
ZEARALENONE	< 75 ug/kg	MAX
METALLI PESANTI PIOMBO	0,2 mg/kg	MAX
METALLI PESANTI CADMIO	0,2 mg/kg	MAX
AGROFARMACI	NA	MAX

*dove non normati, assunti limiti di riferimento di cereali non trasformati riportati nel Reg. 1881/2006 e succ. mod.

FILTH TEST

	SPECIFICHE	TOLLERANZE	METODO
ARTROPODI VIVI/MORTI	Assenza	-	AOAC-950.86/96
FRAMMENTI DI INSETTI	Assenza	1/10g	AOAC-950.86/96
LARVE	Assenza	-	AOAC-950.86/96
PELI DI RODITORE	Assenza	-	AOAC-950.86/96

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE * Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal):

grammi su prodotto secco:

g 100
% NRV

kJ	kcal	Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
1581	378	6,0	0,6	63	11	12	20	0,06

porzione da g

50
AR % * per porzione
% NRV

kJ	kcal	Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
791	189	3,0	0,3	31	5,4	6,1	10	0,03
9,4	9,5	4,3	1,5	12,1	5,9	-	20,5	0,5

8400 2000,00 70,00 20,00 260,00 90,00 50,000 6,00

* dati database USDA

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati e/o prodotti derivati da tali organismi, come prescritto dal Reg. CE n. 1804/1999, dal Reg. Ce n. 1829/2003 e n. 1830/2003.

	presenza in ingredienti	presenza nei nostri stabilimenti	possibile presenza sul prodotto per cross-contamination
	Presenti	Presenti	presenti
REG. 1169/2011 CE – ALLEGATI II Sostanze o Prodotti che provocano Allergie o Intolleranze			
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI	NO
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	SI	SI
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Confezionato da Fertitecnica Colfiorito srl nello stabilimento di

Via Loreti Giselda snc - 06034 - Colfiorito (PG)

Fertitecnica Colfiorito S.r.l.
Via Adriatica n. 1
06034 COLFIORITO (PG)
Tel. 0742 / 681442 - Fax 0742 / 681465
www.colfiorito.it
e-mail: qualita@fertitecnicaolfiorito.it



Compilato e approvato in data
venerdì 28 ottobre 2022
da
Ufficio Qualità
Stefano Maranghi