

NOME COMMERCIALE	Ceci Bio Lessati.																
METODO DI COLTIVAZIONE	Agricoltura Biologica																
ORIGINE	Italia																
DESCRIZIONE	<p>Prodotto preparato da legumi Bio disidratati, sani, selezionati, calibrati.</p> <p>In particolare, il processo di preparazione prevede una fase di reidratazione mediante immersione in acqua. Si procede quindi alla cottura in acqua. Una volta scolati si confezionano nei vasi vetro, in modo interamente manuale, con relativa colmatura di acqua salata ed infine si passano alla sterilizzazione in autoclave. In tutto il processo non viene utilizzato alcun additivo chimico.</p>																
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<p>Il prodotto finito si presenta con frutti di dimensione media, di buona consistenza ed una percentuale di prodotto non integro inferiore all'1%, esenti da materiale vegetale estraneo.</p> <p>Il colore è caratteristico giallo tendente al nocciola, regolare e omogeneo; tipico.</p> <p>Sapore delicato, naturale e gradevole, tipico di legumi di 1° qualità lavorati secondo buona pratica industriale.</p> <p>Le materie prime utilizzate non derivano da organismi geneticamente modificati.</p>																
INGREDIENTI	Ceci Bio*, acqua, sale marino*. *Italia																
PARAMETRI FISICI	<p>Peso netto ≥ 350 g., Sgocc. ≥ 220 g. IN VASI DI VETRO</p> <p>Peso netto ≥ 2400 g., Sgocc. ≥ 1500 g IN BANDA</p> <p>STAGNATA BPA NI</p>																
VALORI ANALITICI	<p>Ph 6,30</p> <p>Cloruro sodico totale 1,20%</p>																
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	<p>Carica microbica totale < 10² UFC/g</p> <p>Clostridi solfito riduttori < 10 UFC/g</p> <p>Batteri lattici mesofili < 10 UFC/g</p> <p>Lieviti < 10 UFC/g</p> <p>Residui di pesticidi inferiori ai limiti di sensibilità del metodo.</p>																
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO)	<p>Valore Energetico 465 kJ / 111 kcal</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Grassi</td> <td style="width: 25%;">2,3 g</td> <td style="width: 25%;">Di cui Acidi Grassi Saturi</td> <td style="width: 25%;">0,0 g.</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>13,9 g.</td> <td>Di cui Zuccheri</td> <td>1,0 g.</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>6,7 g.</td> <td>Fibre</td> <td>5,7 g.</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Sale</td> <td>1,2 g</td> </tr> </table>	Grassi	2,3 g	Di cui Acidi Grassi Saturi	0,0 g.	Carboidrati	13,9 g.	Di cui Zuccheri	1,0 g.	Proteine	6,7 g.	Fibre	5,7 g.			Sale	1,2 g
Grassi	2,3 g	Di cui Acidi Grassi Saturi	0,0 g.														
Carboidrati	13,9 g.	Di cui Zuccheri	1,0 g.														
Proteine	6,7 g.	Fibre	5,7 g.														
		Sale	1,2 g														
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	<p>Il prodotto va conservato in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di luce o di calore.</p> <p>Una volta aperto si conserva in frigorifero per 2 - 3 giorni.</p>																
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	36 mesi																

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: DOLCI NAZZARENO 2 SRL

Denominazione prodotto: CECI LESSATI BIO

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 13/09/2024

TIMBRO E FIRMA:

DOLCI *Nazzareno 2 s r l*

Stab./Amm.ne: Via Altobelli, 33 - 47924 RIMINI
Tel. 0541 28 44 47 Fax 0541 28 44 22



VERDURE CONSERVATE NATURALMENTE

DOLCI NAZZARENO 2 S.r.l.
Cap.Soc. € 31.000,00 i.v.
R.E.A. C.C.I.A.A. RN 242311
Cod.Fisc. e Part. IVA n. 02096050402

Stab. Legale e Stabilimento
Via Altobelli n. 33
47924 RIMINI (RN)
Tel. n. 0541-384117
Fax n. 0541 304403
E-Mail: info@dolcinazzareno.it

**Spett.le
Ristorazione Futura Srl
Via Tosarelli, 318
40055 Castenaso (BO)**

DICHIARAZIONE

Io sottoscritto Dolci Roberto, in qualità di legale rappresentante della società Dolci Nazzareno 2 Srl, con sede e stabilimento in Rimini, in via A. Altobelli n. 33,

dichiaro

che tutte le attività di trasformazione e conservazione effettuate dalla sottoscritta azienda, sono svolte nei locali situati all'indirizzo su riportato.

Tali locali sono oggetto di autorizzazione allo svolgimento dell'attività di Laboratorio di Preparazione, Confezionamento, Deposito di Prodotti Ortofrutticoli e di Funghi, con autorizzazione n.0616/2003 Prot. 14347-RN/T del 05/05/2003 rilasciata dal Comune di Rimini, su parere del Dipartimento di Sanità Pubblica, Area dipartimentale Igiene e Sanità Pubblica U.O. Alimenti e Nutrizione dell'Azienda AUSL Rimini (che si allega in copia).

In fede

Rimini, 13/09/2024

COMUNE DI RIMINI



AUTORIZZAZIONE SANITARIA ESERCIZIO PERMANENTE

014347 - RN / T /

Autorizzazione n. 0616 / 2003

IL DIRIGENTE DEL COMUNE DI RIMINI

Vista la domanda presentata in data 24/03/03 con n° di 799 da **DOLCI, ROBERTO**, nato/a a MILANO (MI) il 18/03/60, residente a RIMINI (RN) in VIA GOJA, 3, in qualità di **LEGALE RAPPRESENTANTE** della Ditta **DOLCI NAZZARENO 2 SRL**, situata a RIMINI (RN), in VIA ALTOBELLI, 33, al fine di ottenere l'autorizzazione allo svolgimento dell'attività di **LABORATORIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, DEPOSITO DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E DI FUNGHI** nei locali posti a RIMINI (RN) in VIA ALTOBELLI, 33;

Visto il parere del Dipartimento di Sanità Pubblica, Area Dipartimentale Igiene e Sanità Pubblica U.O. Alimenti e Nutrizione dell'Azienda AUSL RIMINI;

Vista la Legge 30 Aprile 1962 n° 283 e successive modificazioni e/o integrazioni;

Visto il D.P.R. 26 Marzo 1980 n° 327;

Vista la Legge del 23 Agosto 1993 n.352

Visto il Regolamento Comunale d'Igiene;

Dato atto che il Responsabile del Procedimento è il Dott. Stefano Spadazzi;

AUTORIZZA

Ai sensi dell' art. 2 della l. 30.04.1962 n° 283 e del D.P.R. n° 327
la ditta suddetta a svolgere, nei locali sopra indicati, l'attività di:

LABORATORIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, DEPOSITO DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E DI FUNGHI denominato "DOLCI NAZZARENO SRL"

La presente Autorizzazione è valida solamente ai fini ed agli effetti delle norme sopra riportate; il titolare dell'attività è tenuto al possesso di ogni altro parere, autorizzazione, nulla osta o licenza previsti dalla vigente normativa ed a conformarsi, durante la conduzione dell'attività lavorativa stessa, alle norme previste in materia igienico - sanitaria; l'autorizzazione sanitaria potrà essere revocata in qualsiasi momento per inosservanza delle norme vigenti in materia igienico - sanitaria o delle prescrizioni di seguito impartite.

La presente Autorizzazione Sanitaria è rilasciata a carattere **PERMANENTE** ed in forma **DEFINITIVA** e comunque decade qualora intervengano modifiche strutturali e/o di gestione non preventivamente autorizzate.

RIMINI,

05 MAG. 2003

D'Ordine del Dirigente
Dott. Stefano Spadazzi