

Scheda tecnica Prodotto	Data creazione: 01/01/2025
<b>CECE DECORTICATO</b>	



## 1. INFORMAZIONI GENERALI

<b>Nome del prodotto</b>	<b>CECE DECORTICATO</b>
<b>Denominazione Botanica</b>	<b>Cicer arietinum</b>

## 2. CARATTERISTICHE GENERALI

<b>origine</b>	<b>ITALIA</b>
<b>G.M.O</b>	<b>NO G.M.O.</b>

## 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Parametro Analitico	UM	Valore minimo	Valore massimo
<b>Umidita</b>	<b>%</b>	10	14
<b>Calibro</b>	<b>grani/100g</b>	240	280
<b>Peso Specifico</b>	<b>g/l</b>	0,79	0,81

<b>Aspetto</b>	<b>TIPICO</b>
<b>Colore</b>	<b>Giallo pallido</b>
<b>Odore</b>	<b>ASSENZA DI ODORI ESTRANEI</b>

<b>SPECIFICHE TECNICHE :</b>	
<b>VALORI NUTRIZIONALI :</b> (medi per 100 g. di prodotto):	Carboidrati: 46,9 g di cui Zuccheri : 3,7 g Grassi: 6,3 g di cui Saturi : 0,6 g Valore energetico : 316 Kcal - 1323 Kj Proteine: 20,9 g Sale: 15 mg Umidità : da 10 a 15 Fibre : 13,6 g
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE :</b>	Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Muffe e lieviti < 400 UFC/g
<b>RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI:</b>	Entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Regolamento Europeo n°396/05 e successivi aggiornamenti.
<b>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI</b>	Prodotto ottenuto senza l'impiego di OGM e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg 2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	Non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti (Direttiva 1999/2/CE)
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato. Si raccomanda la conservazione a temperatura non superiore ai 15°-18°.

**ALLERGENI** (ai sensi della Direttiva 2003/89/CE, allegato III bis e s.m.i.) presente nel prodotto:

	Presente nel prodotto	Presente nel processo produttivo	Presente nello stabilimento
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	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	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte	NO	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .	NO	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO	NO

Processi di pulizia lavorazioni particolari o analisi garantiscono l'assenza di cross contaminatio da campo / attrezzature agricole

Tutti i macchinari vengono sottoposti a rigorosa pulitura ad ogni ciclo produttivo

Tutti i prodotti sono stoccati in luoghi freschi e asciutti, lontano da luce e fonti di calore