

Consorzio Libera Terra Mediterraneo coop. soc. ONLUS	<b>SCHEDA TECNICA</b> CECE	Rev. 01 Del:11/02/2014
---	-------------------------------	---------------------------

<b>CARATTERISTICHE TECNICHE</b>	
<b>PRODOTTO</b>	Ceci
<b>DESCRIZIONE</b>	Prodotto ottenuto da cernita, selezione e pulizia dei ceci. Confezionato in atmosfera protettiva.
<b>INGREDIENTI</b>	Ceci
<b>SHELF LIFE</b>	18 mesi.
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, CHIMICHE, FISICHE, MICROBIOLOGICHE</b>	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore: marroncino ambrato Odore: tipico, privo di off-flavour Sapore: tipico, privo di off-flavour
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	Umidità: < 14% Attività dell'acqua < 0.7 Purezza > 99.8% Calibro 7-8 mm Semi danneggiati – rotti: <3% Semi sottocalibro: <5% Semi estranei: <1% Colore non idoneo: <1% Impurità: <0,05% Contaminanti (insetti, vetri, plastica, metallo): assenti
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE</b>	Pb <0,2 mg/kg                      Cd <0,2 mg/kg Afla B1 < 2 mg/kg                      AFLA tot < 4 mg/kg OCRA < 3 mg/kg Carica microbica tot <1.000.000 cfu/g Muffe <10.000 cfu/g Coliformi totali < 1.000 ufc/g Salmonella assente in 25 gr  <i>*in conformità ai reg. CE 1881/2006, 1829/2003, 1830/2003, 834/2007, 889/2008 e successive modifiche</i>
<b>ALLERGENI</b>	Assenti
<b>CROSS CONTAMINATION</b>	Glutine
<b>VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO</b>	
Valore energetico	Kcal 376                      Kj 1585
Proteine	g 21.8
Carboidrati	g 54.3 di cui zuccheri 3.7
Grassi	g 4.9 di cui saturi 0.6
Fibre alimentari	g 13,8
Sodio	g 0.006