Toscana Legumi Bio s.r.l.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev.	3	Data	11/01/2021	Stato	Approvata	Origine prodotto
Denominazione prodotto		**CECI BIOLOGICI**				**ITALIA**

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Denominazione di vendita	Ceci Bio
Tipologia prodotto	Legume
Metodo attribuzione lotto	Codice alfa numerico
TMC / Scadenza	**18 mesi**

Limitazioni all'utilizzo / soggetti sensibili

Tenere lontano dalla portata dei bambini a causa delle ridotte dimensione del prodotto

Condizioni/modalità di conservazione dopo apertura	Lista ingredienti contenuti
Il prodotto deve essere conservato all'interno della sua confezione originale, debitamente chiusa e lontano da fonti di calore diretto e umidità.	Ceci Biologici

CARATTERISTICHE DI QUALITÀ

Parametri chimico/fisici

Caratteristica	Valore	Tolleranza	U.M.
OGM [1]	Reg.CE 1829/03	//	//
Ocratossina A	Reg.CE1881/06	N.A.	ug/kg
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	Reg.CE1881/06	N.A.	ug/kg
Don	Reg.CE1881/06	N.A.	ug/kg
Zearalenone	Reg.CE1881/06	N.A.	ug/kg
Pesticidi e fitosanitari	Reg.CE 889/08	//	//
Piombo	Reg.CE1881/06	< 0,20	mg/kg
Cadmio	Reg.CE1881/06	< 0,10	mg/kg
Dimensioni	4	2,0	mm
Corpi estranei (varia natura)	max 1/100g	//	Unità
Corpiestranei vegetali	max 3/100g	//	Unità
Umidità	12	min 10 max 14	%

Valori nutrizionali medi (per 100g) [2]

NUTRI-score A

Obbligatorio	Valore energetico (KJ)	1323
Obbligatorio	Valore energetico (Kcal)	316
Obbligatorio	Carboidrati (g)	46,9
Obbligatorio	Carboidrati di cui zuccheri (g)	3,7
Obbligatorio	Proteine (g)	20,9
Obbligatorio	Grassi (g)	6,3
Obbligatorio	Grassi di cui saturi (g)	1,2
Facoltativo	Grassi di cui insaturi (g)	
Facoltativo	Grassi di cui poliinsaturi (g)	
Obbligatorio	Sale (g)	0,006
Facoltativo	Fibre (g)	13,6
Facoltativo	Ceneri totali (g)	
Facoltativo	Carboidrati di cui amido (g)	

Parametri microbiologici

Caratteristica	Valore	Tolleranza	U.M.
Muffe e Lieviti	10^4	max 10^6	U.f.c./g
CMT 30°	<5*10^5	max 10^6	U.f.c./g
Escherichia coli	assente		U.f.c./25g
Lysteria m.	assente		U.f.c./25g
Salmonella spp.	assente		U.f.c./25g

Parametri organolettici

Apparenza	Forma sferica di dimensioni medio/grandi
Odore	Non presenta odori particolari
Colore	Avorio
Sapore	*N.A.*

SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO

Note materiali imballo

I materiali utilizzati sono idonei al contatto con alimento in base alle normative cogenti in materia. Tutta la documentazione è disponibile presso gli uffici qualità di ***Toscana Legumi Bio S.r.l.***

SPECIFICHE DI PALLETTIZZAZIONE STOCCAGGIO TRASPORTO

Codice EAN prodotto	Peso netto cof.ne (kg)	Confez.ni tot. (per cartone)	N. Cartoni (per base)	N. Cartoni (per altezza)	Peso netto pancale	Tipologia pancale	Note
	0,5	12	10	8	480,0	EPAL 120X80	
	1,0	12	10	5	600,0	EPAL 120X80	
	4,0	1	24	3	288,0	EPAL 120X80	La Confezione non è provvista di cartone
	5,0	1	10	10	500,0	EPAL 120X80	La Confezione non è provvista di cartone
	25,0	1	4	10	1000,0	EPAL 120X80	La Confezione non è provvista di cartone

Specifiche di stoccaggio

Il prodotto deve essere stoccato al riparo dalle intemperie, in ambienti freschi e debitamente ventilati, al riparo da fonti di calore e luce diretta. Se possibile la temperatura del prodotto deve essere mantenuta tra i 15 - 25 °C. Non devono essere presenti fonti di umità e condensa.

Specifiche di trasporto

Il prodotto deve essere trasportato all'interno della sua confezione originale, esente da rotture lesioni e contaminazioni. Non deve essere posto a diretto contatto con il suolo/pavimento. Deve essere posto al riparo dalle intemperie, variazioni di calore improvvise e contaminazioni.

Data	11/01/2021	***Funzione***		***Firma approvazione***	*Tiziano Giani*

Gestione allergeni

Denominazione ingredienti	Presenza nel prodotto [3]	Presenza sulla linea [3]	Presenza nello stabilimento [3]
Cereali contenenti glutine *(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)* e prodotti derivati	NO	SI	SI
Crostacei e prodotti derivati, molluschi e prodotti derivati	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati,	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	SI	SI
Latte e prodotti derivati *(compreso lattosio)*	NO	NO	NO
Frutta a guscio cioè mandorle *(Amigdalus communis L.)*, nocciole *(Corylus avellana)*, noci comuni *(Juglans regia)*, noci di acagiù *(Anacardium occidentale)*, noci pecan *(Carya illinoiesis [Wangenh] K. Koch)*, noci del Brasile *(Bertholletia excelsa)*, pistacchi *(Pistacia vera)*, noci del Queensland *(Macadamia ternifolia)* e prodotti derivati	NO	NO	NO
Sedano e prodotti derivati	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	SI	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO	NO

Note LAVORATO E CONFEZIONATO DA TOSCANA LEGUMI BIO S.R.L. NELLO STABILIMENTO DI VIA DEL LAVORO, 22-50056- MONTELUPO FIORENTINO (FI)

[2] COMPILARE
[3] COMPILARE

[1] OGM STATUS Il prodotto è realizzato con Materie Prime che rispettano i **Reg.CE 1829/2003** e **Reg. CE 1830/2003**. ***Toscana Legumi Bio S.r.l.*** dichiara sotto la propria responsabilità che i prodotti forniti non contengono OGM ne come ingredienti ne come fonte di contaminazione crociata.

Data	11/01/2021	***Funzione***		***Firma approvazione***	*Tiziano Giani*