



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Edizione 04
Rev. 01
Dicembre 2023

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Ceci italiani biologici

Legumi

BIOLOGICO
IT BIO 009

Marchio

Colfiorito

Peso (g)

5000

e

DENOMINAZIONE LEGALE

Ceci italiani biologici

EAN

DENOMINAZIONE BOTANICA E VARIETA'

Cicer arietinum (fam Leguminose)

Estero

Italia

Filiera certificata
(ISO 22005)

DOP/IGP

X

ELENCO E % INGREDIENTI

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 (Codice riciclo PP5) 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 sulla confezione del prodotto finito, es:gg/mm/aaaa

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.
Sciacquare 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 dal 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 ORGANOLETICHE

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	-
Listeria	Assente	-
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%
Clostridi s.r.	<10 UFC/g	+/- 10%

 Storie di Terra e Fantasia		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Edizione 04
		Ceci italiani biologici	Rev. 01 Dicembre 2023

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. 915/2023 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	1581	378	6	0,6	63	10,7	12	20	0,060
% NRV	18,8	18,9	8,6	3,0	24,2	11,9	-	40,9	1,0

porzione da g									
50	791	189	3,0	0,3	31	5,4	6,1	10,2	0,03
AR % * per porzione	9,4	9,5	4,3	1,5	12,1	5,9	-	20,5	0,5
% NRV	84,00	2000,00	70,00	20,00	200,00	90,00	50,000	50,000	6,00

* dati database USDA / analisi effettuate

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)	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 nello stabilimento indicato dalla lettera posta vicino al lotto di produzione:

Via Adriatica,1 - 06034 Colfiorito Foligno (PG)

CERTIFICAZIONI AZIENDALI



Compilato e approvato in data

09/02/2026

da

Ufficio Qualità

Claudia Annetti

Ferttecnica Colfiorito S.r.l

Via Adriatica n. 1

06034 COLFIORITO (PG)

Tel. 0742 / 681442 - Fax 0742 / 681465

www.colfiorito.it

e-mail: c.annetti@colfiorito.it