



ItalianEat

The taste of emotions



Ceci Lessati

400gr



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CECI LESSATI 400G.

I ceci fanno parte della famiglia delle leguminose, sono dei semi di colore giallo e sono di forma rotonda.

Il prodotto è pronto per il consumo. I Ceci possono essere gustati con un filo d'olio extra vergine d'oliva o aromatizzati con foglie di alloro, rosmarino, pepe, sedano, aglio, accompagnano molto bene anche piatti di pesce. I ceci sono utilizzati anche per preparare antipasti rustici con pane tostato, per accompagnare primi piatti, minestre o zuppe tipiche, con i ceci si possono anche preparare sformati, torte, creme come "hummus" di origine araba, o deliziose polpette (sempre in arabo) chiamate "Falafel".

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

| CARATTERISTICHE | STANDARD DI RIFERIMENTO |
|---------------------------|-------------------------|
| PESO NETTO | ≥ 400 g |
| PESO SGOCCIOLATO | ≥ 240 g |
| VUOTO | ≥ 3 cm/Hg |
| UNIFORMITA' CALIBRO | Regolare |
| GRANI ROTTI | < 3% |
| GRANI LESIONATI | < 6% |
| GRANI MACCHIATI E SCURI | < 3 grani |
| GRANI AMMUFFITI E FORATI | Assenti |
| BUCCE | < n° 10 |
| SPAZIO DI TESTA | ≥ 2 mm |
| PH LIQUIDO DI GOVERNO | 5,4<x>6,40 |
| COLORE LIQUIDO DI GOVERNO | Giallognolo |
| R.O. | > 4,0 ° Brix |
| ANTIFERMENTATIVI | Assenti |
| COLORANTI ARTIFICIALI | Assenti |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| CARATTERISTICHE | STANDARD DI RIFERIMENTO |
|-----------------|------------------------------------|
| CONSISTENZA | Morbida |
| ODORE | Caratteristico senza note estranee |
| SAPORE | Caratteristico |
| COLORE | Caratteristico |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

SAGGIO DI STABILITA' COMMERCIALE

Stabile dopo incubazione a 55 °C per 7 gg. e a 37 °C per 14 gg.

INGREDIENTI

Ceci - Acqua- Sale- Antiossidante: Acido Ascorbico.

CONTENITORE

| | |
|-----------|--------------------------------------|
| CORPO | Banda stagnata smalto bianco interno |
| COPERCHIO | Banda stagnata smalto bianco interno |
| FONDELLO | Banda stagnata smalto bianco interno |

INDICAZIONI IMPRESSE SUL COPERCHIO

| | |
|----------------|--|
| CODICE AZIENDA | PG1 |
| CODIFICA | L :Lotto + lettera dell'anno + giorno Giuliano + ora di produzione + codice rintr. prodotto + codice rintr. scatola + codice rintr. materia prima. |

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

| CARATTERISTICHE | Media per 100g | Media per 100g di prodotto sgocciolato |
|----------------------------|------------------|--|
| ENERGIA/ENERGY | 275 kj / 66 kcal | 436 kj / 104 kcal |
| GRASSI/FAT | 1,3 g | 2,4 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0,14 g | 0,2 g |
| CARBOIDRATI | 7,0 g | 11,1g |
| di cui zuccheri | 0 g | 0 g |
| PROTEINE | 4,2 g | 5,8 g |
| FIBRE | 4,5 g | 7,5 g |
| SALE | 0,34 g | 0,57 g |

PROVENIENZA PRODOTTO

Argentina – Canada – Italia - Messico – Turchia – USA

SHELF LIFE

| | |
|-----------------------------|--|
| DURATA MASSIMA DEL PRODOTTO | 36 mesi dal 31 Dicembre dell'anno di produzione |
| CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE | Conservare i barattoli in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e umidità. Dopo l'apertura, in caso di uso parziale del prodotto, travasare il contenuto in un contenitore di vetro chiuso ermeticamente, riporre in frigorifero e consumare entro e non oltre 30 h. Per quanto riguarda il liquido di governo, può essere o meno di gradimento al consumatore, ma senz'altro non è nocivo. |
| TEST DETERMINAZIONE FERRO | 36 mesi < 50 mg/Kg METODICA: DM 03/02/1989 GU n°168 20/07/1989 Met.34 |

ALLERGENI

INFORMAZIONI DIETETICHE PER INTOLLERANZE ALIMENTARI

LIBERO DA **ADDITIVI**

LIBERO DA **COLORANTI AZOTATI**

LIBERO DA **BENZOATI**

LIBERO DA **BHA/BHT**

LIBERO DA **UOVA** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **PRODOTTI MODIFICATI GENETICAMENTE**

LIBERO DA **GLUTINE**

LIBERO DA **GLUTAMMATO**

LIBERO DA **LATTE** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **SEDANO** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **SENAPE** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **FRUTTA SECCA** IN GUSCIO (es. mandorla, nocciola, noce, pistacchio) E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **PINOLI** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **LUPINI** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **SEMI DI SESAMO** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **ARACHIDI** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **SOIA**

LIBERO DA **PESCE** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **MOLLUSCHI** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **CROSTACEI** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **CAFFEINA**

LIBERO DA **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG O 10MG/L ESPRESSI COME SO₂.

LIBERO DALLA **FARINA** E DERIVATI DELLA FARINA

IDONEO PER ALIMENTAZIONE MUSULMANA

IDONEO PER VEGETARIANI

IDONEO PER VEGANS

CONFORMITA' LEGISLATIVE

HACCP REG. CE n° 852/04 "igiene degli alimenti". Norme sulla produzione primaria, manuali di corretta prassi igienica e l'istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare.

CERTIFICATI DI QUALITA'

BRC – IFS



ITALIANEAT S.R.L.

Via Ponte Persica, 187 - 80053 Castellammare di Stabia (NA) P.IVA 08459171214

info@italianeat.net - www.italianeat.net