



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