

Consorzio Libera Terra Mediterraneo Coop. soc. ONLUS	SCHEDA TECNICA CECI BIOLOGICI	Rev. 02 Del:20/03/2016
--	----------------------------------	---------------------------

CARATTERISTICHE TECNICHE	
PRODOTTO	Ceci Biologici
DESCRIZIONE	Prodotto ottenuto da cernita, selezione e pulizia dei ceci. Confezionato in atmosfera protettiva .
INGREDIENTI	Ceci
SHELF LIFE	18 mesi.
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, CHIMICHE, FISICHE, MICROBIOLOGICHE	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: marroncino ambrato Odore: tipico, privo di off-flavour Sapore: tipico, privo di off-flavour
CARATTERISTICHE FISICHE	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
CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	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>
ALLERGENI	Assenti
CROSS CONTAMINATION	Glutine, Soia, Frutta a guscio e Sesamo
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO	
Valore energetico	Kj 1323/Kcal 316
Grassi	6.3 g di cui acidi grassi saturi 0.81 g
Carboidrati	46.9 g di cui zuccheri 3.7g
Proteine	20.9 g
Sodio	0.02 g