

Del Colle Srl
Via Leonardo Fibonacci, n. 593/b
56031 Bientina (PI) - P.IVA 01630360467
Tel: +39 0587 758016 – Fax +39 0587 756627
info@delcolle.com - www.delcolle.com



SCHEDA TECNICA
ANNO 2018
REV. 4 – Prot. 86
Registrazione: IT ICA B951
Reg. CE 834/07 e 889/08
Bientina li, 26/02/2018

CODICE ARTICOLO		CECI SECCHI BIOLOGICI						
g 500 – LEG4503C - 8023016010209 kg 1 - LEG4502C - 8023016011206 kg 5 - LEG4503S - 8023016029485 kg 25 - LEG4502S - 8023016029188								
DENOMINAZIONE BOTANICA		CICER ARIETINUM L. - Rotondeggiante irregolare con piccola sporgenza molto acuminata e sono di colore giallo e leggermente aranciato: dopo la cottura il colore è più pronunciato						
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		Rotondeggiante irregolare con venature, di colore giallo aranciato tipico naturale						
PAESE DI ORIGINE		ITALIA						
DURATA PREF. DEL PRODOTTO		36 mesi						
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE		Calibro		180/220 per 100 gr di prodotto – 7-8,5 mm di diametro				
		Colore		Di colore giallo aranciato tipico naturale				
		Odore		Caratteristico e esente da odori estranei				
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE		FILTH TEST / An. Campionatura		DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi su 100 g prodotto				
		Frammenti di Insetto		Assenti		Energia	1495 kJ / 355 kcal	
		Peli di roditore su 50 g		Assenti		Grassi di cui acidi grassi saturi	6,3 g 0,81 g	
		Grani rotti e spaccati scartati		< 0.08 %		Carboidrati di cui zuccheri	46,9 g 3,7 g	
		Corpi estranei		< 0.05 %		Fibre	13,6 g	
						Proteine	20,9 g	
						Sale	15 mg	
						Umidità	< 15 %	
RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI MICROBIOLOGICHE		ASSENTI						
		Carica aerobica e mesofila		< 100.000 ufc/g				
		Enterobatteri		< 500 ufc/g				
		Clostridi sr (se conf. Sv)		< 100 ufc/g				
MICOTOSSINE E METALLI PESANTI		Entro i limiti previsti dal regolamento 1881/06 e s.m.i.						
OGM		Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg.2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti.						
ALLERGENI		Dichiarati secondo il Reg. CE 1169/2011						
SPECIFICHE DI TRASPORTO		Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80 Reg. CE 852/2004)						
SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO		Film: Poliammide biorientata - adesivo poliuretano polipropilene cast. Non contenente lattice. – CONFEZIONATO IN ATP con azoto per i formati < 1 kg						
		Sacchetto		kg 25	kg 1	kg 5	g 500	
		Cartone		29,5x23x20,5				
		Nr. pezzi per cartone		6 pezzi a collo		108 pezzi a pedana		12 pezzi a collo
		Pallet		5x8 file per le conf. da 25 kg 13x4 file = tot. cart 52 12x4 file = tot. cart 48 108 colli per pallets e multipli per le conf. da 5kg				
USO E CONSERVAZIONE		<p>Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato. I legumi (in particolare quelli secchi) prima di usarli devono essere scrupolosamente lavati sotto l'acqua corrente e setacciati per eliminare ogni possibile residuo polveroso e/o possibili corpi estranei (come pietruzze, terra, paglia, steccolini), in quanto trattasi sempre di prodotti della terra. Dopo averli accuratamente lavati, richiedono un ammollo preventivo di almeno dodici ore, tranne lenticchie decorticate, piselli e fave spezzate, che hanno cotture più brevi e scorza più tenera. Tuttavia un bagno in acqua fredda è sempre consigliabile per eliminare il più possibile l'acido fitico presente nella buccia, che impedisce una buona assimilazione del calcio. Per la stessa ragione l'acqua dell'ammollo va gettata e i legumi sciacquati di nuovo.</p> <p>Posto che la cottura e l'eventuale ammollo preventivo sono essenziali per la salubrità dei legumi, per valorizzare appieno le proprietà nutritive e ottenere migliori risultati sotto il profilo del gusto occorre rispettare qualche semplice ma basilare regola tecnica, utile a rendere i semi teneri al punto giusto e davvero gradevoli al palato.</p>						



Tabella degli ingredienti Allergeni

Ingredienti per cui è obbligatoria l'indicazione in etichette ai sensi Reg. CE 1169/2011

Allergeni	Presenza nel prodotto	Nome specifico della sostanza	Possibile Cross Contamination	Presenza nel sito produttivo
<ul style="list-style-type: none"> Cereali contenenti glutine e prodotti derivati da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi ibridati) 	NO	GLUTINE	SI	SI
<ul style="list-style-type: none"> Crostacei o prodotti derivati d crostacei 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Uova o prodotti derivati da uova 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Pesci o prodotti derivati da pesci 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Arachidi o prodotti derivati da arachidi 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Latte o prodotti derivati da latte (compreso il lattosio) 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Frutta con guscio e loro derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati) 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 	NO		NO	SI
<ul style="list-style-type: none"> Anidride solforosa e solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/Kg o 10 mg/l 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Sedano e prodotti a base di sedano 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Senape e prodotti a base di senape 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Lupino e prodotti a base di lupino 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Soia e prodotti a base di soia 	NO	SOIA	SI	SI
<ul style="list-style-type: none"> Molluschi e prodotti a base di molluschi 	NO		NO	NO