

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT	CECI BIO ORGANIC CHICKPEA RISONI/ORZO
	PASTA SENZA GLUTINE GLUTEN FREE PASTA	Rev.00 of 24-01-19

Destinazione d'uso/Target: specialità a base di legumi adatta per tutti i consumatori
/speciality based legumes suitable for all consumer

Caratteristiche tecniche/technical characteristics:

Prodotto/Product: specialità a base di ceci bio /speciality based organic chickpea

Peso confezioni/Weight: 500 g- 340 g –250 g – 227 g

Ingredient/Ingredients: 100% farina di ceci bio / 100% organic chickpea flour

**Origine materia prima/
Origin of raw materials:** UE

**Condizioni di stoccaggio/
Storage conditions:** temperatura ambiente del magazzino. Conservare lontano da luce e fonti di calore.
Questo prodotto non presenta rischi specifici, ed è stabile nelle condizioni normali di temperatura ed umidità.
room temperature. Store away from strong odours, from direct heat and sunlight.
This product presents no specific hazard, it is stable at normal climatic temperature.

**Condizioni di trasporto/
Transport conditions:** trasportare il prodotto con mezzi telonati, puliti, privi di odori anomali/transport the product with normal track. The track must be clean and without anomalous odours.

**Tempo di conservazione/
Shelf-life:** 24 mesi dalla data di confezionamento, se conservato in ambiente fresco ed asciutto/24 months from date of packing in dry ambient storage.

Standard organolettici/Organoleptic standard:

Aspetto/Outer look tipico del formato /typical of shape

Colore/Colour giallo scuro/dark yellow

Sapore/Flavouring tipico dei ceci/typical of chickpea

Tenuta/Texture “al dente”

Tempo di cottura/Cooking time Risoni - Orzo 9-11 minuti/minutes

Consistenza/Texture prodotto crudo: vetrosa con superficie liscia
prodotto cotto: valutazione sensoriale al tempo di cottura del prodotto

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT	CECI BIO ORGANIC CHICKPEA RISONI/ORZO
	PASTA SENZA GLUTINE GLUTEN FREE PASTA	Rev.00 of 24-01-19

raw product : hard and smooth surface
cooked product: sensorial valuation at the cooking time

Istruzioni di cottura/
Cooking instruction

Istruzioni di cottura far bollire un litro di acqua e aggiungere 7 g di sale. Versare 100g di prodotto e cuocere al tempo di cottura indicato, mescolando di tanto in tanto.
Bring to a boil one litre of water for every 100g of product. Add 7 g of salt in water and drop in the product. Stir occasionally and cook at indicated time.

Caratteristiche fisiche /Physical characteristics

Dimensioni/ Dimensions (mm)	Valore minimo Minimum value	Valore medio Average value	Valore massimo Maximum value
Lunghezza/ Lenght (mm)	7,0	7,3	7,6
Larghezza / width (mm)	2,2	2,8	3,4
Spessore / Thickness (mm)	2,0	2,3	2,5

Difetti e tolleranze/Defects and tolerances	Valori Massimi Maximum values
Pezzi Deformi e-o corti / Misshapen piece and-or shorts	2,0%
Pezzi rotti / Broken pieces	2,0%
Frammenti /Fragments	3,0%
Altri difetti (es.piccoli grumi di impasto, piccole bruciature, formati o ricette differenti, ecc)/ Other defects (ex. Small lumps of dough, small burns, different shapes or recipes, etc.)	3,0%
Corpi estranei/ Foreign bodies	Assenti/Absent

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT	CECI BIO ORGANIC CHICKPEA RISONI/ORZO
	PASTA SENZA GLUTINE GLUTEN FREE PASTA	Rev.00 of 24-01-19



Etichetta nutrizionale/Nutrition fact

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto Average nutritional values for 100 g of product		
Energia/Energy	kJ	1504
	kcal	357
Grassi/Fats	g	5.5
di cui/of which:		
- acidi grassi saturi/ - saturated fatty acids	g	0.8
Carboidrati/carbohydrates	g	51
di cui/of which:		
- zuccheri/sugar	g	2.5
Fibre/fiber	g	9.5
Proteine/proteins	g	22
Sale/salt	g	<0.01

Claim : Ricca di fibre e proteine

Standard microbiologici/Microbiological standards

Parametro/Parameter	Valore/Value	Unità di misura/ Unit of measure
Carica Batterica Mesofila Totale Aerobic total count	10000	u.f.c./g
Coliformi totali Total Coliforms	100	u.f.c./g
Escherichia Coli	Inferiore LQ/ Under LQ	u.f.c./g
Muffe/Moulds	1000	u.f.c./g
Lieviti/Yeasts	1000	u.f.c./g

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT	CECI BIO ORGANIC CHICKPEA RISONI/ORZO
	PASTA SENZA GLUTINE GLUTEN FREE PASTA	Rev.00 of 24-01-19

Stafilococco A.	Inferiore LQ /Under LQ	u.f.c./g
Bacillus Cereus	100	u.f.c./g
Salmonella	Assente/Absent	25 grammi/25 grams

Micotossine e OGM/Micotoxine and OGM

Parametro/Parameter	Valore/Value	Unità di misura/ Unit of measure
Aflatossina B1 Aflatoxin B1	2	ppb
Aflatossina (B1+B2+G1+G2) Aflatoxin (B1+B2+G1+G2)	4	ppb
Ocratossina/Ocratoxin	3	ppb
OGM	Assenti (secondo quanto previsto dalle normative vigenti) Absent (in according to law)	

Metalli Pesanti e Pesticidi /Heavy metals and Pesticides

Parametro/Parameter	Valore/Value	Unità di misure/ Unit of measure
Piombo/Lead (Pb)	< 0,20	ppm
Cadmio/Cadmium (Cd)	< 0,10	ppm
Pesticidi/Pesticides	Secondo le normative vigenti/ In according to law	ppm

Intolleranze alimentari/Food Intolerances

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals content gluten- derived products	<20 ppm
Crostacei e prodotti a base di crostacei Shellfish / derived products	Assenti/ Absent
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs- derived products	Assenti/ Absent
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish - derived products	Assenti/ Absent
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanut - derived products	Assenti/ Absent
Soia e prodotti a base di soia/ Soya - derived products	Assenti/ Absent
Frutta a guscio (noci, nocciole, etc.) e prodotti derivati / Nuts - derived products	Assenti/ Absent
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery - derived products	Assenti/ Absent
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard / derived products	Assenti/ Absent
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)/ Milk- derived products (including lactose)	Assenti/ Absent
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seed - derived products	Assenti/ Absent

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT	CECI BIO ORGANIC CHICKPEA RISONI/ORZO
	PASTA SENZA GLUTINE GLUTEN FREE PASTA	Rev.00 of 24-01-19

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 SO2 10 mg/kg or 10 mg/l	Assenti/ Absent
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupini / derived products	Assenti/ Absent
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Mollusk / derived products	Assenti/ Absent

Imballaggio/Packaging:

Primo imballaggio/Primary packaging : Polipropilene-Astuccio/ Polypropylene bag - Cardboard box

Secondo imballaggio/Secondary packaging: Cartone/ Cardboard carton

Attenzione: il prodotto venduto sfuso, in Big Bag, ha una vita di tre mesi se non ri confezionato in astuccio o polipropilene bag. I big bag devono essere conservati in un luogo fresco e, soprattutto asciutto
Warning: the product sold in bulk, "Big Bag", has a life of three months if not repackaged in cardboard box or polypropylene bag. Big bags must be kept in a cool and, above all, dry place.

Il prodotto non contiene radiazioni ionizzanti/The product doesn't contain ionizing radiation

Il prodotto non presenta rischi di alcun genere /No specific hazard for this product.

Prodotto e confezionato da / Produced and packed by: