



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO
FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET

Rev.04 del 13/03/2024

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO <i>PRODUCT NAME</i>	CECI LESSATI BIOLOGICI <i>BOILED ORGANIC CHICKPEAS</i>
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO/PROCESSO <i>PRODUCT/PROCESS DESCRIPTION</i>	Ceci biologici secchi reidratati, lessati ed inscatolati con l'aggiunta di acqua e stabilizzati mediante trattamento di sterilizzazione a caldo. <i>Product obtained by rehydration and blanching of dried organic chickpeas, canned with the addition of water and stabilized by heat sterilization treatment.</i>
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Ceci biologici reidratati, acqua. <i>Rehydrated dried organic chickpeas, water.</i>
ORIGINE DEGLI INGREDIENTI <i>INGREDIENTS ORIGIN</i>	Paese di provenienza dei legumi: paesi UE (Italia) / Paese di trasformazione: ITALIA <i>Beans' country of origin: EU countries (Italy) / Processing country: ITALY</i>
OGM <i>GMO</i>	Assenti <i>Absents</i>
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	Il prodotto non contiene nessuno degli allergeni definiti nel Reg.UE. 1169/2011, All II. Prodotto in uno stabilimento che produce zuppe vegetali con farro e orzo. <i>The product does not contain any of the food allergens defined in the EU Reg 1169/2011, All II. Produced in a plant that produces vegetables soups with pearl barley and spelt</i>
PESTICIDI ED ALTRI CONTAMINANTI <i>PESTICIDES AND OTHER CONTAMINANTS</i>	Prodotto conforme alle norme europee ed italiane riguardanti la quantità massima di residui di sostanze attive tollerate nei prodotti alimentari, inclusi micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc. <i>The product complies with European and Italian laws on the maximum amount of residues of active substances tolerated in food products, including mycotoxins, heavy metals, radionuclides, etc.</i>
USO <i>USE</i>	Il prodotto è già cotto ed è pronto all'uso, può essere consumato tal quale oppure a seconda dei gusti del consumatore, si presta alla preparazione di altre ricette. <i>The product is cooked and ready to use, it can be used as it is according to the consumer taste or it can be used to make other recipes.</i>

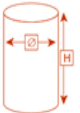

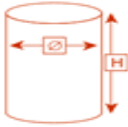


CARATTERISTICHE
CHARACTERISTICS

FISICHE/PHYSICAL	
Peso netto (g) <i>Net weight (g)</i>	≥ 400 / 2500
Peso sgocciolato (g) <i>Drained weight (g)</i>	≥ 240 / ≥1500
Grani rotti (dal peso sgocciolato) <i>Broken grains (on drained weight)</i>	≤ 8%
Grani lesionati (dal peso sgocciolato) <i>Damage grains (on drained weight)</i>	≤ 12%
Grani macchiati e scuri (dal peso sgocciolato) <i>Spotted and dark grains (on drained weight)</i>	≤ 3%
Grani ammuffiti e forati <i>Moldy grains and perforated grains</i>	Assenti <i>Absent</i>
Bucce <i>Skin</i>	≤ 30 (barattolo da 400g/ cans 400g)
Vuoto cm Hg <i>Vacuum cm Hg</i>	≥ 5 cm Hg
CHIMICHE/CHEMICAL	
Liquido di copertura (pH) <i>Liquid coverage (pH)</i>	5,4-6,4
Sale <i>Salt</i>	Senza sale aggiunto <i>Without added salt</i>
ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC	
Consistenza <i>Consistency</i>	Soffice <i>Soft</i>



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO
FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET

Rev.04 del 13/03/2024

Colore <i>Colour</i>	Tipico <i>Typical</i>		
Odore <i>Smell</i>	Tipico <i>Typical</i>		
Sapore <i>Flavor</i>	Tipico <i>Typical</i>		
TMC <i>Shelf Life</i>	36 Mesi <i>36 Months</i>		
MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL			
Test microbiologico <i>Microbiological test</i>	Stabile dopo incubazione a 55°C per 7 gg e a 37°C per 14gg. <i>Stable after incubation at 55°C for 7 days and at 37 °C for 14 days.</i>		
Tabella Nutrizionale (Valori tipici per 100 g di prodotto) <i>Nutritional table (Typical value for 100g of product)</i>	Energia (<i>Energy</i>) Grassi (<i>Fat</i>) (di cui saturi) (<i>of which saturated</i>) Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>) di cui zuccheri (<i>of which sugar</i>) Fibre (<i>Fiber</i>) Proteine (<i>Protein</i>) Sale (<i>Salt</i>)	Kj 521/ Kcal 124 2,3g 0,3g 14,9g 0g 7,5g 7,2g 0,08	
Informazioni di conservazione prima e dopo l'apertura del contenitore/ <i>Storage information before and after opening container</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura trasferire in un contenitore non metallico, conservare in frigorifero e consumarlo entro 3 giorni. / <i>Store in a cool and dry place. Once opened, transfer to a non-metallic container, refrigerate and use within 3 days</i>		
INDICAZIONI IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING INFORMATON			
Formato (g)/Size (g)	400g		
Corpo/Body	Elettrosaldato, copertura E/1 con protezione interna BPA NI. <i>Electrowelded, E / 1 with internal protection BPA Ni</i>		
Fondo e Coperchio/Bottom and end	TFS (<i>Tin Free Steel</i>) / Latte da 400g con easy-open <i>TFS (Tin Free Steel) / 400g cans with easy-open</i>		
Barattolo diametro/h (mm) / Tin diameter/ h (mm)	73x109 		155x152 
PALLETTIZZAZIONE STANDARD STANDARD PALLETIZING			
Confezionamento standard / Standard Packaging	Vassoio in termoretraibile da 6 latte da 400g/2500g <i>Tray in shrink film with 6 tins of 400g/2500g</i>		
Pezzi per collo/ Pieces per case	6		
Misure collo LxPxh (mm)/ case measures WxPxh (mm)	155x230x115 480x315x152		
Peso collo (kg)/ Weight case (Kg)	2,9 / 17,04		
Colli per strato / Cases per layer	25 / 5		
Strati per pallet 80x120 cm / Layer per pallet 80x120 cm	12		
Colli per pallet 80x120 cm / Cases per pallet 80x120 cm	300 / 60		
Altezza pallet (cm) / pallet height (cm)	153 / 205		
Peso totale pallet (kg) / total pallet weight (kg)	890 / 1052		