

		PEDON S.P.A. PROPRIETARY INFORMATION		SR/PRG/14 R2
		SPECIFICA TECNICA		DATA 6/11/2020
ST ID	MLD5500			

CATEGORIA PRODOTTO	LEGUMI
PRODOTTO	MISTO LEGUMI E CEREALI

DATA	26/04/2021
REV.	RO

GRAMMATURA	g	500	-	-			
BIOLOGICO	NO		SENZA GLUTINE	NO			
NATURALE	SI		SHELF LIFE	MES	13	CERTIFICAZIONI	-
				GIORNI	395		
ATMOSFERA PROTETTIVA	NO		PREPARAZIONE	DA CUCINARE		CONSERVAZIONE	CONSERVARE IL PRODOTTO AL RIPARO DALLA LUCE, IN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, PULITO E SENZA ODORE
NOTE							

INGREDIENTI	LEGUMI 85% (MISTO DI FAGIOLI, PISELLI SPEZZATI, LENTICCHIE , LENTICCHIE ROSSE DECORTICATE, ADZUKI VERDI), CEREALI 15%: ORZO PERLATO, GRANO FARRO PERLATO	NOTE	IN CONFORMITA' AL REG. 1829/2003 E 1830/2003 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI ORIGINE: UE/NON UE
-------------	--	------	--

ALLERGENI	INGREDIENTE	CROSS CONTAMINATION
1. Cereali contenenti glutine	SI	-
2. Crostacei	NO	NO
3. Uova	NO	NO
4. Pesce	NO	NO
5. Arachidi	NO	NO
6. Soia	NO	SI
7. Latte	NO	NO
8. Frutta a guscio	NO	NO
9. Sedano	NO	NO
10. Senape	NO	NO
11. Sesamo	NO	NO
12. Solfiti	NO	NO
13. Lupino	NO	NO
14. Molluschi	NO	NO

VALORI NUTRIZIONALI				
	VALORI SU 100 G		VALORI SU PORZIONE	
	100 G	%RI		%RI
Energia (kJ)	1.374	16%	-	-
Energia (kcal)	326	16%	-	-
Grassi (g)	1,5	2%	-	-
di cui saturi	0,3	2%	-	-
Carboidrati (g)	49	19%	-	-
di cui zuccheri (g)	2,6	3%	-	-
Fibre (g)	16	-	-	-
Proteine (g)	21	42%	-	-
Sale (g)	0,02	0%	-	-
	-	-	-	-
NOTE	-			

DICHIARAZIONE ALLERGENI	SI
RACCOMANDATA	PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA

MODALITA' D'USO	
MODALITA' D'USO NO. 1 --> PENTOLA	
1. RISCIAQUA IL PRODOTTO	
2. CUOCI PER 70 MINUTI OPPURE DIMEZZA IL TEMPO CON LA PENTOLA A PRESSIONE	

CARATTERISTICHE FISICHE-ORGANOLETICHE		
COLORE	VARIEGATO, PREVALENZA DEL VERDE	
ODORE	TIPICO DI LEGUME E CEREALI, ASSENZA DI ODORI ANOMALI	
SAPORE	TIPICO DI LEGUME E CEREALI	
FORMATO	-	
UMIDITA'	≤ 14%	
CORPI ESTRANEI	RESIDUI VEGETALI, SEMI DI MALERBE, POLVERE, TERRA, ALTRE SOSTANZE CHE SI SCIOLGONO FACILMENTE IN ACQUA	≤ 0,2%
	SASSI, VETRO, PLASTICA, METALLI, EScrementI, ALTRE SOSTANZE CHE NON SI SCIOLGONO FACILMENTE IN ACQUA	ASSENTI
	INSETTI VIVI E MORTI	ASSENTI
SEMI ESTRANEI COMMESTIBILI	CONTRASTANTI PER COLORE, DIMENSIONE E FORMA, DI CUI	≤ 0,1%
	SIMILI PER COLORE, DIMENSIONE E FORMA	≤ 0,1%
SEMI DANNEGGIATI	FORTEMENTE DANNEGGIATI --> AMMUFFITI, MARCI, GERMOGLIATI, DANNEGGIATI DA INSETTI	≤ 0,3%
	SEMI ROTTI E SPLIT (SEMI ROTTI PER PIU' DI UN QUARTO)	≤ 2%

CONTAMINANTI CHIMICI	
PESTICIDI (ppm)	IN ACCORDO CON LA LEGGE
PIOMBO (Pb) (ppm)	< 0,20 ppm
CADMIO (Cd) (ppm)	< 0,10 ppm
MICOTOSSINE	
AFLATOSSINA B1 (ppb)	< 2
OCRATOSSINA A (ppb)	< 3
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2 (ppb)	< 4
ZE A (ppb)	< 75
DON (ppb)	< 750
STANDARD MICROBIOLOGICI	
CONTA BATTERICA TOTALE (ufc/g)	< 100.000
COLIFORMI TOTALI (ufc/g)	< 1.000
ESCHERICHIA COLI (ufc/g)	< 10
SALMONELLA	ASSENTE in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE in 25g
LIEVITI (ufc/g)	< 1.000
MUFFE (ufc/g)	< 1.000
BACILLUS CEREUS (ufc/g)	< 1.000