

		PEDON S.P.A. PROPRIETARY INFORMATION		SR/PRG/14 R2
		SPECIFICA TECNICA		DATA 6/11/2020
ST ID	CEDS1			

CATEGORIA PRODOTTO	LEGUMI	DATA	09/09/2021
PRODOTTO	CECI	REV.	RO

GRAMMATURA	g	1000	kg	1,00			
BIOLOGICO	NO		SENZA GLUTINE		NO		
NATURALE	SI		SHELF LIFE	MES	13	CERTIFICAZIONI	-
ATMOSFERA PROTETTIVA	NO		GIORNI	395	CONSERVAZIONE	CONSERVARE IL PRODOTTO AL RIPARO DALLA LUCE, IN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, PULITO E SENZA ODORE	
NOTE	-						

INGREDIENTI	CECI SECCHI	NOTE	IN CONFORMITA' AL REG. 1829/2003 E 1830/2003 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI ORIGINE: ARGENTINA, TURCHIA, USA, CANADA, ITALIA CALIBRO (SEMI/100G): 210-240
-------------	-------------	------	---

ALLERGENI	INGREDIENTE	CROSS CONTAMINAZIONE
1. Cereali contenenti glutine	NO	SI
2. Crostacei	NO	NO
3. Uova	NO	NO
4. Pesce	NO	NO
5. Arachidi	NO	NO
6. Soia	NO	NO
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)	1.501	18%	-	-
Energia (kcal)	357	18%	-	-
Grassi (g)	6,3	9%	-	-
di cui saturi	0,8	4%	-	-
Carboidrati (g)	47	18%	-	-
di cui zuccheri (g)	3,7	4%	-	-
Fibre (g)	14	-	-	-
Proteine (g)	21	42%	-	-
Sale (g)	0,02	0%	-	-
	-	-	-	-

DICHIARAZIONE ALLERGENI RACCOMANDATA	SI PUO' CONTENERE TRACCE DI CEREALI CONTENENTI GLUTINE
--------------------------------------	---

MODALITA' D'USO	
MODALITA' D'USO NO. 1 --> PENTOLA	
1. RISCIAQUA IL PRODOTTO 2. METTILLO IN AMMOLLO PER 12 ORE 3. CUOCI PER 60 MINUTI O DIMEZZA IL TEMPO CON LA PENTOLA A PRESSIONE	

CARATTERISTICHE FISICHE-ORGANOLETICHE		
COLORE	CREMA O GIALLO UNIFORME	
ODORE	TIPICO DI LEGUME, ASSENZA DI ODORI ANOMALI	
SAPORE	TIPICO DI LEGUME	
FORMATO	-	
UMIDITA'	≤ 14%	
CORPI ESTRANEI	RESIDUI VEGETALI, SEMI DI MALERBE, POLVERE, TERRA, ALTRE SOSTANZE CHE SI SCIOLGONO FACILMENTE IN ACQUA	≤ 0,2%
	SASSI, VETRO, PASTICA, 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	≤ 0,3%
	SIMILI PER COLORE, DIMENSIONE E FORMA	≤ 0,3%
SEMI DANNEGGIATI	FORTEMENTE DANNEGGIATI --> AMMUFFITI, MARCI, GERMOGLIATI, DANNEGGIATI DA INSETTI	≤ 3%
	SEMI ROTTI E SPLIT (SEMI ROTTI PER PIU' DI UN QUARTO)	≤ 2,5%

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)	N.A.
DON (ppb)	N.A.
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