

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4090	Rev 01 del 03/07
CECI AL NATURALE 1/1 inter.	Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ceci di pezzatura extra lessati e conservati nel liquido di governo

IMPIEGO

Ideale come contorno tal quale condito con olio, sale e pepe, oppure in abbinamento ad altri legumi o verdure sia cotte che crude. Ottimo anche nelle insalate di pasta fredda e per le zuppe

INGREDIENTI

Ceci secchi reidratati, acqua, sale

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: tipica, morbida

Colore: tipico del prodotto, giallo avorio

Odore: caratteristico del prodotto al naturale

Sapore: tipico di ceci al naturale, senza retrogusti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 10 ufc/g
Lieviti	< 10 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Lyseria Monocytogenes	Assente in 25g
Stafilococcus Aureus	< 10 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 10 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Una volta ricevuta la materia prima secca, si procede a reidratarla; in

seguito si effettua il riempimento delle

scatole vuote prima con i fagioli poi con il liquido di governo.

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4090	Rev 01 del 03/07
CECI AL NATURALE 1/1 inter.	Pagina 2 di 4

Segue l'aggraffatura e la sterilizzazione per il mantenimento di idonee caratteristiche igienico-sanitarie.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.
Strada Traversante Ravadese, 58 - Parma, Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
 Peso netto: 0,800 kg
 Capacità: 850 ml
 Formato di vendita: 12 barattoli
 Peso sgocciolato dichiarato: 0,480 kg
 Numero pezzi per scatola: 250 - 370
 Peso lordo confezione: 0,884 kg
 Peso lordo collo: 10,605 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi
 Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
 Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
 Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg
 Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani
 Altezza: 118,0 mm
 Diametro: 99,0 mm
 Peso imballo: 83,76 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
 Lunghezza imballo secondario: 410,0 mm
 Larghezza imballo secondario: 310,0 mm
 Altezza imballo secondario: 127,0 mm
 Dimensione colli in mm: 410*310*127



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4090	Rev 01 del 03/07
CECI AL NATURALE 1/1 inter.	Pagina 3 di 4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 6

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 66

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 13

Colli per pallet: 104

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 15

Colli per pallet: 120

CODICI EAN

EAN13: 8004980040904

ITF14: 08004980140901

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 303 kJ
Energia: 72 kcal
Grassi: 1,3 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,1 g
Carboiodrati: 8,6 g
di cui zuccheri: 0,0 g
Proteine: 4,3 g
Sale: 0,80 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4090	Rev 01 del 03/07
CECI AL NATURALE 1/1 inter.	Pagina 4 di 4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,40 - 6,4

NaCl: < / = 1 %