



SCHEDA TECNICA
PRODOTTO

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 25/09/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

CECI

Denominazione commerciale	Ceci
Denominazione legale	Ceci
Produttore	AZIENDA AGRICOLA MONTE CASTELLO srl Frazione Taverne 1, 62038 – Serravalle di Chienti (MC)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Codice articolo	IDA0504
Ingredienti	Cece
Allergeni	Può contenere tracce di cereali contenenti glutine
Provenienza	Italia: Marche, Toscana, Umbria
Certificazioni di prodotto	UNI 11233:2009 "QM" Qualità dalle MARCHE Reg. (CE) n. 834/2007
Peso	500g

-Caratteristiche organolettiche-

Colore	Marrone chiaro tipico
Odore	Caratteristico
Aspetto	Caratteristico

-Caratteristiche chimiche-

Parametro	Unità di misura	Valore di riferimento
Umidità	%	≤ 13
Prodotti fitosanitari	mg/kg	< 70% LMR (Reg. n. 396/2005)

-Caratteristiche fisiche/merceologiche-

Difettosità per ingrediente	Unità di misura	Valore di riferimento
Pezzatura	semi/100g	190-250 (in fase di studio)
Semi rotti	%	Max 3,0
Semi macchiati	%	Max 2,0
Semi rosicchiati	%	Assenti
Semi ammuffiti	%	Assenti
Semi danneggiati da insetti	%	Assenti
Materiali estranei	%	Assenti
Semi di varietà estranea	%	Max 1,0
Corpi estranei (vetro, plastica, ecc.)	%	Assenti

-Caratteristiche igienico-sanitarie-

Parametro	Unità di misura	Valore di riferimento
Filth Test n° di:		
Insetti vivi e/o morti	n/g	Assenti
Peli di roditori	n/g	Assenti
Peli di altri mammiferi	n/g	Assenti
Escrementi	n/g	Assenti
Acari interi o frammenti	n/g	Max 3 su 25g
Fori di penetrazione nella confezione	n/g	Assenti
Frammenti di insetti e materiali estranei	n/g	Max 3 su 25g
Larve intere e uova di insetti	n/g	Assenti

-Caratteristiche microbiologiche-

Parametro	Unità di misura	Valore di riferimento
Carica mesofila totale	ufc/g	< 10 ⁴
Coliformi	ufc/g	< 10 ³
Lieviti e muffe	ufc/g	< 10 ³
Ocratossina A	µg/kg	≤ 3
Aflatossina (B1+B2+G1+G2)	µg/kg	≤ 4

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto crudo-

Valore Energetico	kJ	1323
	kcal	316
Grassi	g	6,3
di cui acidi grassi saturi	g	0
Carboidrati	g	46,9
di cui zuccheri	g	3,7
Fibre	g	13,6
Proteine	g	20,9
Sale	g	0,02