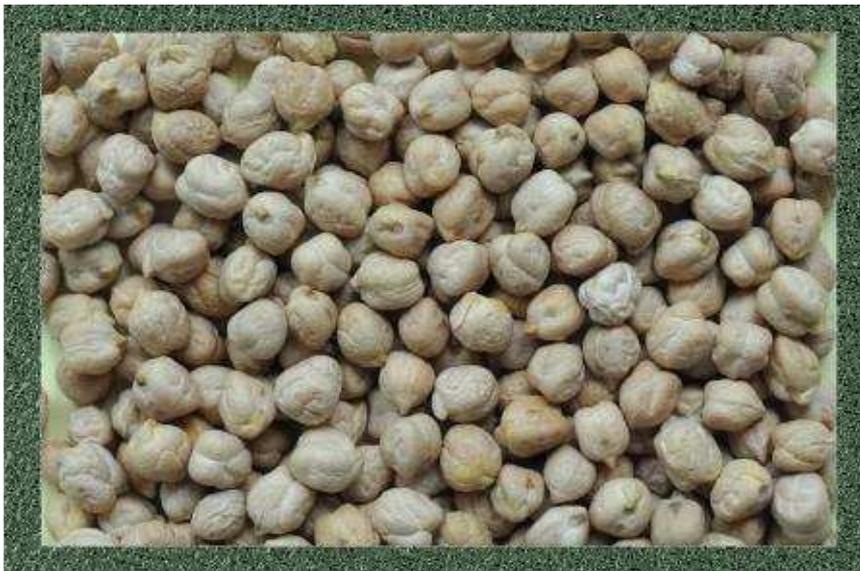


SCHEDA TECNICA

CECE ALIMENTARE



Redatto da	Verificato da	Approvato da
RL	AQ	Responsabile sementi

SCHEMA TECNICA: CECE ALIMENTARE**Prodotto:** Semi di cece (*Cicer arietinum* L.)**Origine :** coltivato in Italia**Varietà:** varie (seme rugoso)**Caratteristiche:**

Semi di cece secchi, interi, di calibro omogeneo.

- Colore: varie sfumature dal beige al marroncino
- Calibro: vari (>7, > 8, >9 mm)
- Odore: neutro
- Corpi estranei: assenti
- Semi estranei: < 1% (peso/peso)
- Semi spezzati o divisi: < 1% (peso/peso)
- Umidità: < 14%

Il processo di selezione permette di limitare la presenza di semi spezzati, scheggiati, di frammenti e di semi lisci.

E' disponibile sia cece convenzionale, che biologico (come da Reg. CE 834/2007).

Controlli analitici:

Caratteristiche igienico-sanitarie:

	Limiti	Frequenza del controllo	Metodo usato	Laboratorio
Pesticidi (organo clorurati, organo fosforati)	Entro i limiti di legge	Annuale sulla materia prima per ogni silos/magazzino	Metodi ufficiali	esterno
Metalli pesanti (Pb)	Entro i limiti di legge		Metodi ufficiali	esterno
Salmonella spp.	Assente/25 g	1 lotto ogni 6 mesi	Microbiologico	interno/esterno

Caratteristiche nutrizionali:

	Valori rilevati (prodotto 2016)	Unità di misura	Frequenza del controllo	Metodo usato	Laboratorio
Valore energetico	344	kcal/100 g	Ogni 2 anni	Metodi ufficiali	Laboratorio esterno
	1442	kJ/100 g			
Proteine (N x 6,25)	22,5	g/100 g			
Grassi	7,1				
Carboidrati	36,9				
Fibre alimentari	21,2				
Ceneri	2,98				
Contenuto in acqua	9,3				

Imballaggio e logistica:

Il prodotto viene confezionato in sacchi-carta, oppure in big-bag.

Il trasporto è a cura del cliente ma, previo accordo, possiamo effettuare la consegna del prodotto.

Shelf-life:

Il prodotto, imballato nella propria confezione originale chiusa, se conservato a temperatura <15°C, mantiene inalterate le proprie caratteristiche fino alla data indicata in etichetta.

Al ricevimento del bancale si suggerisce di togliere l'avvolgimento in film plastico per evitare la formazione di condensa e si raccomanda di non esporre il prodotto a fonti di calore e alla luce solare diretta.

Durante tutto il periodo di conservazione, dev'essere attivo un efficace sistema di pest-control.