	PEDON S.P.A.	ST/PFL/257 R0
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	05/06/2015
	CECI – CHICKPEAS 9 MM	Pag. 1 di 3

1. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Denominazione	Ceci (altri nomi: Garbanzos)
Categoria Commerciale	Secco
Tassonomia	Cicer arietinum - Dicotyledonae/Rosidae/Rosales/Papilionaceae/Vicieae
Prodotto	Seme di leguminosa, forma tondeggianti, color crema o giallo uniforme, superficie grinzosa o tubercolata.
Processo	Legume selezionato dell'ultimo raccolto, esente da malattie crittogamiche e da attacchi di insetti, disidratato all'aria od in apposite celle di essiccazione. Il prodotto viene sottoposto a fumigazione (quando previsto) e ad un processo di: pulizia, selezione meccanica, selezione ottica, confezionamento.
Ingredienti	/
Atmosfera Protettiva	Composizione: Azoto gassoso (N ₂ – E941) + Anidride carbonica gassosa (CO ₂ – E290) Presente: SI <input type="checkbox"/> - NO <input checked="" type="checkbox"/>
Origine	Canada, Turchia, USA, Italia, Argentina, Messico
O.G.M.	No-O.G.M.
Prodotto BIO	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>

2. CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE⁽¹⁾

Categoria commerciale		
Colore	Colore crema o giallo uniforme	
Odore	Tipico di legume essiccato, assenza di odori di ammuffito o di ossidato	
Peso Specifico (kg/l)	0,75-0,79	
Calibro (semi/100 g)	190-210 (31-32 ozt; 9 mm)	
Materiali Estranei	Residui vegetali, semi di malerbe, polvere, terra, altre sostanze che si sciolgono facilmente in acqua	≤ 0,1%
	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	/
	Simili per colore, dimensione e forma	≤ 0,2%
Semi Danneggiati	Fortemente danneggiati → ammuffiti, marci, germogliati, danneggiati da insetti	≤ 0,2%
	Leggermente danneggiati → macchiati, scoloriti, raggrinziti, abbruniti, immaturi, con tegumento danneggiato, danneggiati da fitopatie, incrostati di terra	≤ 2,0%
Semi Rotti e Split	Semi rotti e split (semi rotti per più di un quarto)	≤ 2,0%
Semi Vestiti	Semi totalmente + parzialmente vestiti	/
Tempo di Cottura (minuti)	50-60	

(1) I dati relativi alle caratteristiche fisico-organolettiche sono ottenuti applicando le Istruzioni operative definite nell'ambito del Sistema qualità della Pedon S.p.a.

3. TABELLA NUTRIZIONALE (valori medi riferiti a 100 g di sostanza tal quale)⁽²⁾


Energia	338 kcal–1.418 kJ	Fibre	18,3 g
Grassi	6,1 g	Proteine	19,8 g
di cui acidi grassi saturi	1,0 g	Sale Equivalente	0,007 g
Carboidrati	41,7 g		
di cui zuccheri	2,4 g		


⁽²⁾ Trattandosi di un prodotto della terra la composizione chimica può variare con le condizioni di coltivazione, tra cui l'andamento climatico (precipitazioni, trend termico), le tecniche agronomiche (lavorazioni, irrigazione, concimazioni, ecc.), le caratteristiche pedologiche del fondo.

4. ALTRE CARATTERISTICHE CHIMICHE

4.1 Pesticidi

In conformità alle vigenti leggi Europee.

Approvato da	RGQ	
--------------	-----	---

	PEDON S.P.A.	ST/PFL/257 R0
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	05/06/2015
	CECI – CHICKPEAS 9 MM	Pag. 2 di 3

4.2 Metalli pesanti

Piombo (Pb)	< 0,2 ppm	Cadmio (Cd)	< 0,1 ppm
-------------	-----------	-------------	-----------

4.3 Micotossine

Aflatossina B1	< 2 ppb	Aflatossina B1 + B2 + G1 + G2	< 4 ppb
Ocratossina A	< 3 ppb		

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta Batterica Totale	< 100.000 ufc/g	Lieviti	< 1.000 ufc/g
Coliformi Totali	< 100 ufc/g	Muffe	< 1.000 ufc/g

6. ALLERGENI

SOSTANZE O INGREDIENTI LEGATI AL RISCHIO ALLERGENI	SI/NO ⁽³⁾	PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) ⁽⁴⁾	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO ⁽⁵⁾
Cereali contenenti glutine e derivati	NO	SI	SI
Crostacei e derivati	NO	NO	NO
Uova e derivati	NO	NO	NO
Pesce e derivati	NO	NO	NO
Arachidi e derivati	NO	NO	NO
Soia e derivati	NO	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO	SI
Frutta ea guscio	NO	NO	NO
Sedano, prodotti a base di sedano e/o alter ombrellifere	NO	NO	NO
Semi di Sesamo e derivati	NO	NO	SI
Anidride Solforosa o Solfiti (conc. > 10 mg/l)	NO	NO	NO
Lupino	NO	NO	SI
Senape	NO	NO	NO
Molluschi	NO	NO	NO


⁽³⁾ "Si" indica che la formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione, di una o più sostanze, anche composte (compresi coadiuvanti tecnologici, solventi, supporti per aromi, additivi e materiali ausiliari) elencate nella colonna allergeni. "No" significa che questo non avviene.


⁽⁴⁾ "Si" significa che esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce di allergene nel prodotto (contaminazione crociata).

⁽⁵⁾ "Si" indica che l'allergene può essere presente nel sito produttivo, pur escludendone la presenza intenzionale/accidentale nel prodotto..

7. ALTRE INFORMAZIONI

Controlli Qualità	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Ricevimento</u>: ogni lotto di MP viene sottoposto a controlli in accettazione (documentale, servizio, visivo, igienico e quantitativo) i quali, oltre ad essere registrati sull'apposito report, fungono da base per la formulazione del vendor rating. Da ogni batch viene estrapolato un campione che viene analizzato dal laboratorio interno ai fini della liberalizzazione del lotto. ➤ <u>Lavorazione</u>: il responsabile di reparto compila un report in cui sono riassunti tutti gli aspetti della lavorazione. La funzionalità del metal detector è verificata ad inizio lavorazione, successivamente ogni due ore e a fine lavorazione; il risultato del monitoraggio viene registrato in una scheda apposita. Durante il processo viene prelevato dal lotto di SL un campione, analizzato dal laboratorio interno. ➤ <u>Confezionamento</u>: tutti i PF sono sottoposti a dei controlli in linea finalizzati alla verifica dei seguenti aspetti: peso netto, data di scadenza impressa sul pack, diciture e colori, integrità della confezione. Il PF transita per un metal detector, la cui funzionalità è verificata dagli addetti ad inizio turno e successivamente ogni due ore; l'esito viene registrato automaticamente nel sistema informatico dedicato. Il controllo del peso avviene secondo quanto previsto dalla Legge n. 690 del 25/10/78 e successive modificazioni.
Controllo Biologico	/


Approvato da	RGQ	
--------------	-----	---

	PEDON S.P.A.	ST/PFL/257 R0
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	05/06/2015
	CECI – CHICKPEAS 9 MM	Pag. 3 di 3

Tracciabilità	Tramite l'assegnazione di codici alle MP ed ai SL e all'emissione dei documenti interni è garantita una rintracciabilità completa dei prodotti. La rintracciabilità del PF avviene utilizzando la data di scadenza.
Lotto	Data di scadenza impressa sulla confezione + nome del prodotto.
Durabilità (Shelf life)	395 giorni (13 mesi) dalla data del confezionamento
Modalità di Trasporto	La spedizione avviene con mezzi chiusi, perfettamente puliti, asciutti, ed esenti da odori particolari. La merce viene fornita con pallet, protetta da un avvolgimento di film estensibile.
Modalità di Conservazione	Conserva il prodotto al riparo dalla luce, in luogo fresco, asciutto, pulito e senza odore.

8. NOTA

Le informazioni contenute in questo documento sono fornite in buona fede e costituiscono la nostra migliore conoscenza in materia. Pedon S.p.a. non è responsabile per alterazioni del prodotto derivate da un'errata manipolazione o conservazione dello stesso presso le sedi del cliente o del consumatore finale.

Approvato da	RGQ	
--------------	-----	---