	PEDON S.P.A.	ST/PFL/29 R21
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	11/11/2015
	MISTO DI LEGUMI E CEREALI	Pag. 1 di 6

1. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Denominazione	Misto di legumi e cereali		
Categoria Commerciale	Secco (II gamma)		
Tassonomia	/		
Prodotto	Mix di semi di leguminose e di cereali essiccati		
Processo	Legumi e Cereali selezionati dell'ultimo raccolto, esenti da malattie crittogamiche e da attacchi di insetti, disidratati 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	Legumi 85% (Misto di fagioli, piselli spezzati, lenticchie, lenticchie rosse decorticate, adzuki verdi); Cereali 15% (Orzo perlato, Farro perlato)		
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	1	Fagioli Borlotti	USA, Canada, Argentina, Italia, Cina
	2	Orzo perlato	Italia
	3	Piselli spezzati	Canada, U.S.A.
	4	Fagioli Cannellini	Argentina, Egitto
	5	Lenticchie verdi	Canada, USA
	6	Lenticchie rosse decorticate	Turchia, Canada
	7	Adzuki verdi	Australia - Cina
	8	Fagioli Bruni	Argentina – Cina – Etiopia , Canada
	9	Fagioli Dall'Occhio	U.S.A., Perù, Madagascar
	10	Farro perlato	Italia, Germania
	11	Fagioli Neri	Canada, Cina
	12	Fagioli Rossi	Argentina, Cina
O.G.M.	No - O.G.M.		


2. CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE⁽¹⁾


Categoria commerciale	\	
Colore	Variegato, con prevalenza del verde	
Odore	Tipico di legume essiccato, assenza di odori di ammuffito o di ossidato	
Peso Specifico (kg/l)	0,75	
Calibro (g/100 semi)	/	
Materiali Estranei	Residui vegetali, semi di malerbe, polvere, terra, altre sostanze che si sciolgono facilmente in acqua	< 0,01%
	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	NA
	Simili per colore, dimensione e forma	NA
Semi Danneggiati	Fortemente danneggiati → ammuffiti, marci, germogliati, danneggiati da insetti	< 0,01%
	Leggermente danneggiati → macchiati, scoloriti, raggrinziti, abbrunati, immaturi, con tegumento danneggiato, danneggiati da fitopatie, incrostati di terra	< 0,1%
Semi Rotti e Split	Semi rotti e split (semi rotti per più di un quarto)	2%
Tempo di Cottura (minuti)	≅ 70 / ≅ 40 (con pentola a pressione)	

⁽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	329 kcal – 1389 kJ	Fibre	12 g
Grassi	1,4 g	Proteine	21 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g	Sale Equivalente	0,03 g
Carboidrati	52 g		

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

	PEDON S.P.A.	ST/PFL/29 R21
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	11/11/2015
	MISTO DI LEGUMI E CEREALI	Pag. 2 di 6

di cui zuccheri	2,5 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.

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 MIRCIOBIOLOGICHE

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	SI	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	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO	SI
Frutta a 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	➤ Ricevimento: ogni lotto di MP viene sottoposto a controlli in accettazione (documentale, servizio/puntualità, 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.
-------------------	---


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


	PEDON S.P.A.	ST/PFL/29 R21
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	11/11/2015
	MISTO DI LEGUMI E CEREALI	Pag. 3 di 6

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <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	\
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	
---------------------	------------	---

	PEDON S.P.A.	ST/PFL/29 R21
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	11/11/2015
	MISTO DI LEGUMI E CEREALI	Pag. 4 di 6

1. PRODUCT CHARACTERISTICS

Trade name	Pulse and grain soup mix
Commodities category	Dried
Tassonomy	\
Product	Mix of dried pulses and grains
Processing	Pulses and Grains selected from last harvest, free from diseases and insect attacks, dried naturally or in special drying chambers. The product is treated in a CO ₂ and processed: cleaning, mechanical sorting, optical sorting, packaging
Ingredients	Pulses 85% (Bean mix, green split peas, lentils, Red split lentils, Ming bean); Grains 15% (Pearled barley , Pearled spelt)
Protective Atmosphere	Composition: Nitrogen (N ₂ – E941) + Carbon Dioxide (CO ₂ – E290) Present: YES <input checked="" type="checkbox"/> - NO <input type="checkbox"/>
G.M.O.	No - G.M.O.
Organic Product	YES <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

2. PHYSICAL-ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS⁽¹⁾

Commodities category	\	
Color	Multi-coloured, green predominant	
Smell	Typical of dried pulse, without strange odours	
Specific weight (kg/l)	0.75	
Calibre (g/100 seeds)	\	
Foreign Bodies	Vegetal remains, weed seeds, dust, earth pellets, other substances that do readily disintegrate in water	0.01%
	Stones, glass, plastic, metals, excrements, other substances that do not readily disintegrate in water	Assenti
	Alive and dead insects	Assenti
Edible foreign seeds	Contrasting for colour, size or shape	NA
	Similar for colour, size and shape	NA
Damaged seeds	Badly damaged → mouldy, rotten, sprouted, damaged by insects	< 0.01%
	Lightly damaged → stained, discoloured, shriveled, burnt, immature, with C.S.C., damaged by phytopathies, muldbull	< 0.1%
Broken and split seeds	Broken and split seeds (pieces of grain that are less than three-quarters of the grain)	2%
Dressed seeds	Wholly + partly dressed seeds	NA
Cooking Time		≅ 70

⁽¹⁾ The data concerning the physical-organoleptic characteristics are obtained applying our Quality System Operative Instructions.

3. NUTRITION INFORMATION (average values per 100 g)⁽²⁾


Energy	329 kcal – 1389 kJ	Fiber	12 g
Fat	1.4 g	Protein	21 g
of which saturated fatty acids	0.3 g	Salt Equivalent	0.02 g
Carbohydrates	52 g		
of which sugars	2.5 g		


⁽²⁾ Nutrition information may change accordingly with the crop year (climatic trends, agronomic management, pedologic characteristics, etc.).

4. OTHER CHEMICAL FEATURES

4.1 Pesticides

In compliance with EU law.

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

	PEDON S.P.A.	ST/PFL/29 R21
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	11/11/2015
	MISTO DI LEGUMI E CEREALI	Pag. 5 di 6

4.2 Heavy metals

Lead (Pb)	< 0.2 ppm	Cadmium (Cd)	< 0.1 ppm
-----------	-----------	--------------	-----------

4.3 Mycotoxins

Aflatoxin B1	< 2 ppb	Aflatoxin B1 + B2 + G1 + G2	< 4 ppb
Ochratoxin A	< 3 ppb		

5. MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS

Total colony count	< 100.000 ufc/g	Yeast	< 1.000 ufc/g
Coliforms total count	< 100 ufc/g	Mold	< 1.000 ufc/g

6. ALLERGENS

SUBSTANCES OR INGREDIENTS RELATED TO THE RISK OF ALLERGY	YES/NO (3)	TRACES (CROSS CONTAMINATION) (4)	PRESENCE IN THE PLANT (5)
Cereals containing gluten and derivates	YES	YES	YES
Shellfish and derivates	NO	NO	NO
Eggs and derivates	NO	NO	NO
Fish and derivates	NO	NO	NO
Peanuts and derivates	NO	NO	NO
Soybean and derivates	NO	YES	YES
Milk and products containing milk (lactose included)	NO	NO	YES
Nuts	NO	NO	NO
Celery, products containing celery and/or other umbellifers	NO	NO	NO
Sesame seeds and derivates	NO	NO	YES
Sulfur dioxide and sulphits	NO	NO	NO
Lupin	NO	NO	YES
Mustard	NO	NO	NO
Molluscs	NO	NO	NO


(3) "Yes" means that the recipe of this product requires the voluntary adding/use in every production step of one or more substances, even complex (all kind of additives included) listed in the first column.


(4) "Yes" means that it is possible to casually find traces of the allergen in the product (cross-contamination).

(5) "Yes" means that the allergens may be present in the production plant, even if we exclude the presence in the product (both voluntarily or casually).

7. OTHER INFORMATION

Quality Control	<ul style="list-style-type: none"> Reception (of the goods): each lot of raw material is subjected to inspections at the reception (documentary, service, visual, Hygienic and quantitative check) that, besides being registered in the proper report, acts as the basis for the formulation of the vendor rating. From each batch we draw a sample for internal Quality control laboratory in order to proceed with analysis for the release of the lot. Processing: the department manager fills in a report where all the production steps are duly summed up. The functionality of the metal detector is verified at the beginning of the processing, subsequently every 2 hours and at the end; the result of the monitoring system is registered in a proper file. During the batch processing a sample of Semi-Finished product is collected and passed to the Quality Control Laboratory for the assessment of the quality. Packing: all the final products are subjected to in – line inspections for the assessment of the following aspects: net weight, expiry date printed on the pack, texts and colours, entireness of the package, internal atmosphere. The final product goes through a metal detector, which functionality is verified by the workers at the beginning of the shift and subsequently every 2 hours; the result is registered in electronic system. The weight check occurs in accordance with Italian law n. 690 dated 25/10/78 and subsequent changes.
Organic control	<ul style="list-style-type: none"> Lots of RM are certified organic. Pedon's plant and process are under control of CCPB s.r.l., authorized body by M.i.P.A.A.F n. 26023 del 28/12/2007 (code CPB). Company code: 7998


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

	PEDON S.P.A.	ST/PFL/29 R21
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	11/11/2015
	MISTO DI LEGUMI E CEREALI	Pag. 6 di 6

Traceability	We assure the traceability of the product supplied by batch codes which identify goods and are also written on the internal processing documents.
Lot	Lot identification = expiry date + product name; packing day = TMC – shelf life.
Shelf life	395 days (13 months) from packing date
Tranport way	Delivery is done with closed, clean, dry trucks without strong odours; we use pallet with shrink-wrap.
Storage instructions	Keep in a cool dry and cleaned place, away from sun light and strong odours.

8. REMARK

Data contained in this document are faithful provided and are our best knowledge on this matter. Adulterations risen from wrong handling or conservation with our Client or with the end consumer are not up to Pedon S.p.A.

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