

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                   |                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Del Colle srl</b><br><b>Via Leonardo Fibonacci, n. 593/b</b><br><b>56031 Bientina (PI) - P.IVA 01630360467</b><br><b>Tel: +39 0587 758016 – Fax +39 0587 756627</b><br><b><a href="mailto:info@delcolle.com">info@delcolle.com</a> - <a href="http://www.delcolle.com">www.delcolle.com</a></b> |  | <b>SCHEDA TECNICA</b><br><b>MOD 07 02 01</b><br><b>Rev. 00 del 31.08.2020</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------|------------------|------------------|--|
| CODICE<br>LEG4103C – 500 g<br>LEG4501C – 5 kg<br>LEG4103S – 25 kg<br>LEG0129S – sfuso |  | CECI SECCHI TOSCANI BIOLOGICI                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO                                                              |  | Cicer arietinum L.                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
| PAESE DI ORIGINE                                                                      |  | Italia - Toscana                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
| ATTRIBUZIONE NR. LOTTO                                                                |  | Codice alfa numerico progressivo                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
| DURATA PREF. DEL PRODOTTO                                                             |  | 24 mesi dal confezionamento                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE                                                        |  | Colore                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Di colore giallo aranciato tipico naturale                                                                                                                                                                                                           |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
|                                                                                       |  | Odore                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Caratteristico e esente da odori estranei                                                                                                                                                                                                            |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
|                                                                                       |  | Calibro                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4-8,5 mm di diametro                                                                                                                                                                                                                                 |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
| CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE                                                       |  | FILTH TEST / AN. CAMPIONATURA                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                    | DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE<br>valori medi per 100 g prodotto |                      |                    |                  |                  |  |
|                                                                                       |  | Frammenti di insetto                                                                                                                                                                                                                                                                          | < 30                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |                    | Energia                                                      | 1383 kJ / 329 kcal   |                    |                  |                  |  |
|                                                                                       |  | Peli di roditore                                                                                                                                                                                                                                                                              | Assenti                                                                                                                                                                                                                                              |                   |                    | Grassi                                                       | 5,4 g                |                    |                  |                  |  |
|                                                                                       |  | Fibre vegetali                                                                                                                                                                                                                                                                                | < 30                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |                    | Di cui acidi grassi saturi                                   | 1,05 g               |                    |                  |                  |  |
|                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                    | Carboidrati di cui zuccheri                                  | 38,6 g<br>1,3 g      |                    |                  |                  |  |
|                                                                                       |  | Fibre animali                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Assenti                                                                                                                                                                                                                                              |                   |                    | Fibre                                                        | 18 g                 |                    |                  |                  |  |
|                                                                                       |  | Semi rotti                                                                                                                                                                                                                                                                                    | < 0,08 %                                                                                                                                                                                                                                             |                   |                    | Proteine                                                     | 22,5 g               |                    |                  |                  |  |
|                                                                                       |  | Corpi estranei                                                                                                                                                                                                                                                                                | < 0,05 %                                                                                                                                                                                                                                             |                   |                    | Sale                                                         | 0,12 g               |                    |                  |                  |  |
|                                                                                       |  | Umidità                                                                                                                                                                                                                                                                                       | < 15 %                                                                                                                                                                                                                                               |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
| RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI                                                      |  | Entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Regolamento Europeo n°396/05, n°178/2006, n°149/2008 e successivi.                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
| MICROBIOLOGICHE                                                                       |  | Microorganismi mesofili aerobi                                                                                                                                                                                                                                                                | < 500.000 ufc/g                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                    | Muffe                                                        | < 3000 ufc/g         |                    |                  |                  |  |
|                                                                                       |  | Enterobacteriaceae                                                                                                                                                                                                                                                                            | < 10.000 ufc/g                                                                                                                                                                                                                                       |                   |                    | Lieviti                                                      | < 5000 ufc/g         |                    |                  |                  |  |
|                                                                                       |  | Escherichia coli                                                                                                                                                                                                                                                                              | < 100 ufc/g                                                                                                                                                                                                                                          |                   |                    | Bacillus cereus                                              | <1000 ufc/g          |                    |                  |                  |  |
|                                                                                       |  | Stafilococchi coagulasi positivi                                                                                                                                                                                                                                                              | <10.000 ufc/g                                                                                                                                                                                                                                        |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
| MICOTOSSINE E METALLI PESANTI                                                         |  | Entro i limiti previsti dal regolamento 1881/06 e s.m.i.                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
| OGM                                                                                   |  | Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg.2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti.                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
| RADIAZIONI IONIZZANTI                                                                 |  | I prodotti sono ottenuti senza il ricorso all'impiego di radiazioni ionizzanti.                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
| ALLERGENI                                                                             |  | Dichiarati secondo il Reg. UE 1169/2011 e smi come da tabella successiva                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
| RADIAZIONI IONIZZANTI                                                                 |  | I prodotti sono ottenuti senza il ricorso all'impiego di radiazioni ionizzanti.                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
| SPECIFICHE DI TRASPORTO                                                               |  | Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80 Reg. CE 852/2004)                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
| SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO                                                         |  | Imballo primario – plastica o carta:                                                                                                                                                                                                                                                          | Materiale idoneo a contatto con gli alimenti come da reg.CE 1935/04, reg.CE 2023/06, reg.CE 10/11, e smi                                                                                                                                             |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
|                                                                                       |  | Atmosfera protettiva                                                                                                                                                                                                                                                                          | Possibilità di confezionamento in ATM con azoto alimentare per i formati ≤ 2 kg, indicato sull'imballo primario.                                                                                                                                     |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
|                                                                                       |  | Sacchetto                                                                                                                                                                                                                                                                                     | kg 25                                                                                                                                                                                                                                                | kg 20             | kg 5               | Kg 2                                                         | kg 1                 | g 500              | g 300            | g 250            |  |
|                                                                                       |  | Nr. pezzi per cartone                                                                                                                                                                                                                                                                         | 40 pezzi a pedana                                                                                                                                                                                                                                    | 50 pezzi a pedana | 108 pezzi a pedana | 3 pezzi a collo                                              | 6/9/12 pezzi a collo | 6/12 pezzi a collo | 18 pezzi a collo | 12 pezzi a collo |  |
|                                                                                       |  | Pallet                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 5x10 file per le conf da 20 kg<br>5x8 file per le conf. da 25 kg<br>12x5 file = tot. Cart. 60 da 0,25 kg<br>13x4 file = tot. cart 52 da 0,3-0,5-1 kg<br>12x4 file = tot. cart 48 da 1 kg<br>123 x 9 file = 108 colli per pallets per le conf. da 5kg |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |
| USO<br>E<br>CONSERVAZIONE                                                             |  | È consigliabile ammorare i ceci per 12 ore circa e cuocere per 1 ora o più a seconda delle vostre preferenze. Salare a cottura quasi ultimata. Si consiglia un controllo visivo del prodotto prima della cottura. Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore. |                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                    |                                                              |                      |                    |                  |                  |  |

## Tabella degli ingredienti Allergeni

Ingredienti per cui è obbligatoria l'indicazione in etichette ai sensi Reg. UE 1169/2011

| Allergeni                                                                                                                                                                                                                  | Presenza nel prodotto | Nome specifico del prodotto contenente allergene | Possibile Cross Contamination |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati</li></ul>                                   | NO                    | GRANO, ORZO, AVENA, FARRO                        | SI                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Crostacei o prodotti derivati d crostacei</li></ul>                                                                                                                                  | NO                    |                                                  | NO                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Uova o prodotti derivati da uova</li></ul>                                                                                                                                           | NO                    |                                                  | NO                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Pesci o prodotti derivati da pesci</li></ul>                                                                                                                                         | NO                    |                                                  | NO                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Arachidi o prodotti derivati da arachidi</li></ul>                                                                                                                                   | NO                    |                                                  | NO                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Latte o prodotti derivati da latte (compreso il lattosio)</li></ul>                                                                                                                  | NO                    |                                                  | NO                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Frutta con guscio e loro derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)</li></ul> | NO                    |                                                  | NO                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</li></ul>                                                                                                                         | NO                    | SEMI DI SESAMO                                   | SI                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/Kg o 10 mg/l</li></ul>                                                                                           | NO                    |                                                  | NO                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Sedano e prodotti a base di sedano</li></ul>                                                                                                                                         | NO                    |                                                  | NO                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Senape e prodotti a base di senape</li></ul>                                                                                                                                         | NO                    |                                                  | NO                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Lupino e prodotti a base di lupino</li></ul>                                                                                                                                         | NO                    |                                                  | NO                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Soia e prodotti a base di soia</li></ul>                                                                                                                                             | NO                    | SOIA                                             | SI                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Molluschi e prodotti a base di molluschi</li></ul>                                                                                                                                   | NO                    |                                                  | NO                            |

Bientina lì, 01/09/2021

Firma RCQ

