

Del Colle srl  
Via Leonardo Fibonacci, n. 593/b  
56031 Bientina (PI) - P.IVA 01630360467  
Tel: +39 0587 758016 - Fax +39 0587 756627  
[info@delcolle.com](mailto:info@delcolle.com) - [www.delcolle.com](http://www.delcolle.com)



**SCHEDA TECNICA**  
**ANNO 2016**  
**REV. 1 – Prot. 86**  
**Registrazione: IT ICA B951**  
Bientina li, 07/07/2016

COD.PRODOTTO:		<b>ZUPPA LEGUMI E CEREALI</b>					
25 kg – MIS0301C – 8023016022080 500 g – MIS9003C - 8023016023377 5 kg – MIS0136S - 8023016022653							
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		<b>Ingredienti:</b> Lenticchie verdi eston, <b>Orzo</b> perlato, Lenticchie rosse decorticate, Fagioli cannellini, <b>Farro</b> perlato, Azuki verdi, Fagioli dall'occhio, Fagioli borlotti, Fagioli bruni o rossi. (in prop. Variabili)					
PAESE DI ORIGINE		CANADA/CINA/USA, ITALIA, CANADA/TURCHIA, ITALIA/ARGENTINA/CANADA/EGITTO, ITALIA, ARGENTINA/AUSTRALIA/CINA, PERU', ARGENTINA/CANADA/CINA, ARGENTINA/CINA (in ordine degli ingredienti)					
ATTRIBUZIONE NR. LOTTO		Codice alfa numerico progressivo					
DURATA DEL PRODOTTO		18 mesi dal confezionamento - 24 sottovuoto					
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE		Aspetto		Legumi e cereali secchi, sani ed integri			
		Colore		Fantasia di colori			
		Odore e sapore		Gusto e odore equilibrato di legumi e cereali			
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE		<b>FILTH TEST</b> su 50g di prodotto		<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> valori medi per 100 g prodotto			
		Frammenti di insetto		< 5		Energia	1426 kJ / 340 kcal
		Peli di roditore		Assenti		Grassi di cui acidi grassi saturi	1,7 g 0,19 g
		Fibre vegetali		< 5		Carboidrati di cui zuccheri	55,10 g 1,74 g
		Fibre animali		Assenti		Fibre	15,2 g
		Grani rotti		< 0,08 %		Proteine	25,20 g
		Corpi estranei		< 0,05 %		Sale	0,02 g
		Umidità		11,2 %		Ceneri	2,8 g
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		CBT		< 100.000 ufc/g		Muffe e lieviti	< 3000 ufc/g
		Enterobatteri		< 500 ufc/g		Listeria Monocytogenes	Assente/25g
		Clostridi sr (se conf. sv)		< 50 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. CE 1829/2003 e 1830/2003 e successivi aggiornamenti.					
ALLERGENI		Dichiarati secondo il Reg. CE 1169/2011					
SPECIFICHE DI TRASPORTO		Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80 - Reg. CE 852/2004)					
SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO		Film:		Poliammide biorientata - adesivo poliuretano polipropilene cast. Non contenente lattice.			
		Sacchetto		kg 25	kg 1	kg 5	g 500
		Cartone		29,5x23x20,5			
		Nr. pezzi per cartone		6/9 pz a collo		108 pezzi a pedana	
		Pallet		5x8 file per le conf. da 25 kg 13x4 file = tot. cart 52 12x4 file = tot. cart 48 108 colli per pallets e multipli per le conf. da 5kg			
<b>USO E CONSERVAZIONE</b>		Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato. Si consiglia comunque sempre un controllo visivo del prodotto prima del consumo. Se vogliamo rispettare i nutrienti presenti nei cibi, salvaguardare le loro proprietà nutritive, evitare la formazione di prodotti tossici e diminuire la formazione di radicali liberi dobbiamo essere molto attenti al modo di cottura e di conservazione dei cibi. Per una migliore resa anche per i cereali, come per i legumi, un bagno in acqua fredda è sempre consigliabile per eliminare il più possibile l'acido fitico presente nella buccia, che impedisce una buona assimilazione del calcio. Per la stessa ragione l'acqua dell'ammollo va gettata e i cereali sciacquati di nuovo. Posto che la cottura e l'eventuale ammollo preventivo sono essenziali per la salubrità dei cereali per valorizzare appieno le proprietà nutritive e ottenere migliori risultati sotto il profilo del gusto occorre rispettare qualche semplice ma basilare regola tecnica, utile a rendere i semi teneri al punto giusto e davvero gradevoli al palato. Mettere il cereale con l'acqua in una pentola d'acciaio o antiaderente. Portare a bollire a fuoco vivace. Appena comincia a bollire abbassate al minimo la fiamma, in modo da far fremere appena l'acqua. Portare a termine la cottura a pentola coperta per il tempo prescritto. Al termine nella pentola dovrà restare pochissima acqua che verrà riassorbita nei cinque minuti finali di riposo a pentola coperta. Le misure consigliate per l'acqua sono solo indicative: piccole variazioni in più o in meno dipendono dalla varietà del cereale dalla stagionatura, dal tipo di acqua (più o meno dura). Se risultasse troppa acqua finale, riducetela rapidamente a fuoco vivo.					



## Tabella degli ingredienti Allergeni

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

Allergeni	Presenza nel prodotto	Nome specifico della sostanza	Possibile Cross Contamination	Presenza nel sito produttivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi ibridati)</li> </ul>	SI	GLUTINE	SI	SI
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crostacei o prodotti derivati d crostacei</li> </ul>	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Uova o prodotti derivati da uova</li> </ul>	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pesci o prodotti derivati da pesci</li> </ul>	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Arachidi o prodotti derivati da arachidi</li> </ul>	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Latte o prodotti derivati da latte (compreso il lattosio)</li> </ul>	NO		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	NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</li> </ul>	NO		NO	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	NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sedano e prodotti a base di sedano</li> </ul>	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Senape e prodotti a base di senape</li> </ul>	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lupino e prodotti a base di lupino</li> </ul>	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Soia e prodotti a base di soia</li> </ul>	NO	SOIA	SI	SI
<ul style="list-style-type: none"> <li>Molluschi e prodotti a base di molluschi</li> </ul>	NO		NO	NO