

SCHEDA DI REGISTRAZIONE

Titolo: SCHEDA TECNICA PRODOTTI FINITI

MOD014

REV 00 DEL 01/04/2025

pag. 1 di 2

Prodotto <i>Product</i>	CECI SECCHI <i>DRY CHICKPEAS</i>			Brand	AMIO
% ingrediente % <i>ingredient</i>	100	Origine <i>Origin</i>	UE / EXTRA UE	Regione <i>Region</i>	/
Codice Prodotto <i>Product code</i>	CCHX6 CCHX7 CCHX8	Codice Articolo <i>item code</i>	C105LD1	Peso <i>Weight</i>	1000g
Calibro <i>Caliber</i>	mm	250-450	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva Product packaged in a modified atmosphere		
Descrizione <i>Description</i>		Semi di Cicer Arietium provenienete da varietà certificate e approvate da Nuova Ilta SRL. Prodotto dell'ultimo raccolto salvo accordi diversi riportati a contratto.			
		<i>Seeds from Cicer Arietinum from certified varieties and approved from Nuova Ilta SRL. Product from the current crop unless different agreement present on the contract</i>			
Modalità di conservazione <i>Storage conditions</i>		Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta. <i>Keep the product in a cool and dry place, away from source of heat and lights</i>			
Data Scadenza <i>Expiry date</i>		546 giorni (18 mesi) dalla data di confezionamento 546 days (18 months) from production date			
Caratteristiche Organolettiche <i>Organoleptic characteristics</i>		Tipico di legume essiccato, assenza di odori di ammuffito o di ossidato; The smell is typical of dried pulses, no mold or oxidized odors;			
Tempo / modalità di cottura <i>Cooking Time / modality</i>		55 minuti dopo ammollo per 12 ore 55 minutes after 12 hours of soaking			

ETICHETTA NUTRIZIONALE *NUTRITIONAL LABEL*

Valori Medi <i>Average Data</i>	Per 100 g di prodotto <i>For 100g of product</i>	Per porzione 70g <i>For a portion of 70g</i>	% A.R. per porzione / <i>Reference Intake per portion %</i>
Energia kj <i>Energy value Kj</i>	1478	0	
Energia Kcal <i>Energy value Kcal</i>	351	0	
Grassi <i>Fats</i>	5,9	0	
Di cui acidi grassi saturi <i>of which saturated fatty acids</i>	1,1	0	
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	45	0	
Di cui Zuccheri <i>of which sugar</i>	2,2	0	
Fibre totali <i>Total dietary fibre</i>	13	0	
Proteine <i>Proteins</i>	23	0	
Sale <i>salt</i>	0,03	0	

IMPURITA' / *IMPURITY*

PARAMETRI <i>Parameters</i>	U.M.	DESCRIZIONE <i>Description</i>	LIMITE <i>limit</i>
Materiale Vegetale Estraneo <i>edible vegetable material</i>	% P/P (W/W)	Residui vegetali incluso frammenti di baccello <i>vegetable residues including pod fragments</i>	0
Impurità minerali <i>Mineral Foreign materials</i>	% P/P (W/W)	Sostanze come terra che non si sciolgono facilmente in acqua <i>Substance as a earth which can be dissolved on water.</i>	0
Corpi estranei <i>Foreign materials</i>	Num /Kg	Presenza di legno, vetro, sassi, metalli <i>Presence of wood, glass, stones metal pieces</i>	Assente <i>Absent</i>
Semi Estranei <i>Foreign seeds</i>	% P/P (W/W)	Semi contrastanti per colore, forma, dimensione <i>Contasting seed differet in colour, shape, size</i>	0
Danneggiato da insetto <i>Insect damage</i>	% P/P (W/W)	Seme con chiaro danneggiamento da insetto. <i>Seed damaged by insect</i>	≤ 0,3
gravemente danneggiati <i>Heavy damage</i>	% P/P (W/W)	Presenza di semi ammuffiti, germogliati, marci, immaturi. Presenza di semi fortemente macchiati (in cui la superficie ricoperta supera almeno di 1 terzo la superficie del seme) - <i>Mouldy, rotten, prouted seeds. Heavy stained seeds (with the spot above 1/3 of the bean surface)</i>	≤ 0,1

Leggermente danneggiati <i>Slightly damage</i>	% P/P <i>(W/W)</i>	Presenza di semi leggermente macchiati, scoloriti, raggrinziti; <i>Seeds slightly stained, discoloured seeds, water damage, shrivelled.</i>	≤ 3
Grani rotti <i>Broken seeds</i>	% P/P <i>(W/W)</i>	Presenza di grani rotti e/o splittati <i>Presence of Broken and/or split seeds</i>	≤ 4

	SCHEDA DI REGISTRAZIONE		MOD014
	Titolo: SCHEDA TECNICA PRODOTTI FINITI		REV 00 DEL 01/04/2025 pag. 1 di 2

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS					
PARAMETRI / Parameters	U.M.	LIMITE limit	PARAMETRI / Parameters	U.M.	LIMITE limit
Umidità <i>Moisture</i>	% P/P <i>(W/W)</i>	≤15,5	Ocratossina A <i>Ocratoxin A</i>	ppb	< 3
Aflatossine b1 <i>Aflatoxin B1</i>	ppb	< 2	Piombo <i>Lead</i>	ppm	< 0,2
Aflatossine <i>Aflatoxins</i> B1+B2+G1+G2	ppb	< 4	Cadmio <i>Cadmium</i>	ppm	< 0,04

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / CMICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS					
Conta microbica totale <i>Aerobic Colony Count</i>	ufc/g	<100.000	Lieviti <i>Yeasts</i>	ufc/g	< 1.000
Coliformi totali <i>Total Coliforms</i>	ufc/g	<100	Muffe <i>Moulds</i>	ufc/g	< 1.000
E. Coli	ufc/g	Assente <i>Absent</i>	Salmonella in 25g.	ufc/g	Assente <i>Absent</i>

ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>		
PARAMETRI Parameters	come ingrediente <i>as ingredient</i>	da contaminazione incrociata <i>from Cross- Contamination</i>
Presenza di cereali contenente glutine e prodotti derivati <i>Cereals containig gluten and derivates</i>	NO	SI/ YES
Presenza di uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and derivates</i>	NO	NO
Presenza di crostacei <i>Shellfish and derivates</i>	NO	NO
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and derivates</i>	NO	NO
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and derivates</i>	NO	NO
Presenza di soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and derivates</i>	NO	SI/ YES
Presenza di latte e prodotti a base di latte <i>Milk and products containing milk</i>	NO	NO
Presenza di frutta a guscio <i>Nuts</i>	NO	SI/ YES
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery, products containing celery</i>	NO	NO
Presenza di senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and derivates</i>	NO	SI/ YES
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesami seeds and derivates</i>	NO	NO
Presenza di anidride solforosa e solfiti <i>Sulfur dioxide and sulphits</i>	NO	NO
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino <i>Lupins and derivates</i>	NO	NO
Presenza di molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and derivates</i>	NO	NO

CONTAMINANTI <i>CONTAMINANTS</i>	
I livelli di contaminazione non devono superare i livelli massimi indicati dalle normative europee e nazionali vigenti (CE 396/2005 e successive modifiche); <i>The contaminant levels does not exceed the European Limit (EC No 396/2005 as amended);</i>	
	NO OGM <i>NO GMO</i>
La materia prima non è ottenuta da fonti geneticamente modificate e non deve contenere organismi geneticamente modificati; <i>The raw material was not obtained from genetically modified sources and does not contain genetically modified organisms;</i>	
RADIAZIONI IONIZZANTI <i>IRRADIATION</i>	

Il prodotto non deve essere trattato con radiazione ionizzante. La contaminazione incrociata del prodotto da materiale irradiato deve essere evitata; <i>The product must not be treated with inizing radiation. Cross contamination of the product by irradiated material must be avoided;</i>	
DATA STAMPA / <i>PRINTED DATA</i>	02/10/2025