



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4090

Rev 01 del
03/07

CECI AL NATURALE 1/1 inter.

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ceci di pezzatura extra lessati e conservati nel liquido di governo

IMPIEGO

Ideale come contorno tal quale condito con olio, sale e pepe, oppure in abbinamento ad altri legumi o verdure sia cotte che crude. Ottimo anche nelle insalate di pasta fredda e per le zuppe

INGREDIENTI

Ceci, acqua, sale, antiossidante:acido ascorbico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: tipica, morbida
Colore: tipico del prodotto, giallo avorio
Odore: caratteristico del prodotto al naturale
Sapore: tipico di ceci al naturale, senza retrogusti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	< 1 ufc/g
Lysteria Monocytogenes	< 1 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 1 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Una volta ricevuta la materia prima secca, si procede a reidratarla; in seguito si effettua il riempimento delle scatole vuote prima con i fagioli poi con il liquido di governo.

Ultimo aggiornamento: 30.06.2015
Data verifica: 08.10.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4090

Rev 01 del
03/07

CECI AL NATURALE 1/1 inter.

Pagina 2 di
4

Segue l'aggraffatura e la sterilizzazione per il mantenimento di idonee caratteristiche igienico-sanitarie.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.
Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,800 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 12 barattoli
Peso sgocciolato dichiarato: 0,480 kg
Numero pezzi per scatola: 250 - 370
Peso lordo confezione: 0,884 kg
Peso lordo collo: 10,605 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani
Altezza: 118,0 mm
Diametro: 99,0 mm
Peso imballo: 83,76 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 410,0 mm
Larghezza imballo secondario: 310,0 mm
Altezza imballo secondario: 127,0 mm
Dimensione colli in mm: 410*310*127 MM

Ultimo aggiornamento: 30.06.2015
Data verifica: 08.10.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 4090

CECI AL NATURALE 1/1 inter.

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 6
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 72

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 0
Strati per pallet: 0
Colli per pallet: 0

Container pallet 112X112

Colli per strato: 0
Strati per pallet: 0
Colli per pallet: 0

CODICI EAN

EAN13: 8004980040904

ITF14: 08004980140901

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 303 kJ
Energia: 72 kcal
Grassi: 1,3 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,1 g
Carboidrati: 8,6 g
di cui zuccheri: 0,0 g
Proteine: 4,3 g
Sale: 0,80 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 30.06.2015
Data verifica: 08.10.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEMA TECNICA

COD. 4090

CECI AL NATURALE 1/1 inter.

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,40 - 6,4

NaCl: < /= 1 %

Ultimo aggiornamento: 30.06.2015

Data verifica: 08.10.2020

Approvato: RAQ

Codice ristampa: