



Documento HACCP
2 3 1 specifiche ceci 160115



Prodotto - Product

Ceci
Chick Peas

Descrizione - Description

Ceci trasformati in scatola stabilizzati da trattamento termico;
Canned Processed chick peas stabilized by heat treating

Utilizzo - Intended use

Il prodotto può essere consumato da solo o come ingrediente di una zuppa.
The product can be consumed by alone or as an ingredient in a soup.

Ingredienti - Ingredients

Ceci, acqua, sale, antiossidante: acido ascorbico E330
Chik peas, water, salt, antioxidant: ascorbic acid E330

Informazioni nutrizionali - Nutritional information

Fonte: Analisi
Source : Analysis

		Media per porzione Average for serving (100 g)	GDA%
Valore energetico	Energy	72 Kcal/ 303 Kj	4%
Lipidi	Fat	1,3 g	2%
di cui saturi	of witch satures	0,1 g	1%
Carboidrati	Carbohydrate	8,6 g	3%
Di cui zuccheri	Of witch sugar	0,0 g	0%
Fibre	Fiber	4,5 g	18%
Proteine	Protein	4,3 g	9%
Sale	Salt	0,45 g	8%

Le *GDA (Guideline Daily Amount) sono quantità giornaliere indicative sulla base di una dieta da 2000 kcal.
I fabbisogni individuali variano in funzione dell'età, del sesso, del peso e dell'attività fisica.

GDA are guidelines. Personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity levels

Caratteristiche chimico fisiche – Chemical Physical characteristic

Standard

Formato nominale	Size ml	500	1000	3000
Peso netto g	Net weight g	400	800	2500
Peso sgocciolato g	Drained weight g	240	480	1500
Grani rotti	Grains broken	≤ 8% del peso sgocciolato/on drained weight		
Grani danneggiati	Damaged grains	≤ 12% del peso sgocciolato/on drained weight		
Grani imbruniti	Grains and dark stained	≤ 3% del peso sgocciolato/on drained weight		
Grani ammuffiti	Mouldy grains	Assenti/Absent		
Bucce cm ²	Skins cm ²	≤ 30 cm ² /400 g		
Ph	Ph	5,4 ÷ 6,4		
Sale	Salt	≤ 1,0 %		
Vuoto cm Hg	Vacum cm Hg	≥ 5 cm Hg		
Corpi estranei e pietre	Foreing Bodies and stones	7 su 10.000 barattoli (diametro> 3 mm) / 7 on 10.000 cans (diameter > 3 mm)		

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic

Consistenza	Texture	Morbida - Soft
Odore	smell	Tipico - Characteristic without extraneous notes
Colore	colour	Tipico – Characteristic, yellow/ivory
Sapore	flavor	Tipico - Flavor Typical, no aftertaste



Documento HACCP
2 3 1 specifiche ceci 160115



Pesticidi e altri contaminanti – Pesticides and other contaminants

Il prodotto è conforme alle leggi europee e italiane sulla quantità massima di residui di principi attivi tollerate nei prodotti alimentari, tra cui le micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc; prodotto libero da organismi geneticamente modificati:

The product complies with European and Italian laws on the maximum amount of residues of active substances tolerated in food products, including mycotoxins, heavy metals, radionuclides, etc.

Product free from genetically modified organisms.

Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristic

Stabile dopo incubazione a 37°C per 14 gg e dopo 7 gg a 55°C

Stable after incubation at 37°C for 14 days and after 7 days at 55°C

Confezionamento - Packaging

Imballaggio primario
Primary packaging
Scatole in banda stagnata con o senza coperchio easy open
Tinplate cans with or without easy open top
Scatole in banda stagnata ☐ grezza ☐ verniciata ☐ smaltata
Tinplate cans internally raw varnished laquered

Imballaggio secondario
Secondary packaging
☐ casse in cartone KFK (Kraft flute Kraft)
carton KFK (Kraft flute Kraft) cases
☐ Vassoi in plastica termoretraibile
Tray in plastic shrink pack

Pedana : tipo EUR – EPAL 800 x 1200 mm - *Pallet : EUR - EPAL type*

Formato imballaggio	Volume	Dimensioni scatola	Scatole per cassa	Dimensioni cassa	Peso cassa	Casse per strato	N° strati	Totale colli per pedana	Altezza pedana
Size packaging	Content	Can size	Cans for case	Case size	Case weight	Layer on pallets	Layer number	Cases for pallets	Height pallet
g	ml	Ømm x mm	n°	Lu x La x h cm	kg	n°	n°	n°	cm
400	425	75 x 110	24	30 x 46 x 12	12	6	12	72	151
800	850	102 x 118	12	31 x 41 x 12	12	2	12	72	157
2500	2650	158 x 150	6	33 x 48 x 16	18	6	10	50	173

Condizioni di conservazione – Storage condition of goods

Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto. Quando aperto, se non utilizzato completamente trasferire in un contenitore per alimenti e conservare a temperatura di refrigerazione +3/4°C. Consumare entro 3 giorni

Store unopened at ambient temperature and in dry place. Once opened remove all contents from the can and place in a suitable container. Cover and keep refrigerated. Consume within 3 days.

Termine minimo di conservazione - Shelf life

36 mesi – 36 month

Conformità legislativa – Legal disclaimer

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili.

The product comply in all respects with the provisions of any relevant national legislation and EC regulation for food.



Documento HACCP
2 3 1 specifiche ceci 160115



Requisiti dietetici speciali - Special Dietary Requirements

Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni - The product meet the following claims	Si / No - Yes /No
Idoneo per vegetariani ova latticini - Suitable for Ovo - lacto vegetarians	SI - Yes
Idoneo per vegani - Suitable for Vegans	Si - Yes
Idoneo per dieta Kosher - Suitable for Kosher diets	Si certificate - Yes, certified
Idoneo per dieta Halal - Suitable for Halal diets <i>Product Certified by HIA-ITA-00067-034/035/036</i>	Si, certificate - Yes, certified
Idoneo per celiaci - Suitable for Coeliacs	Si - Yes - Oui
Idoneo per diabetici - Suitable for Diabetics	Si - Yes - Oui
Prodotto da agricoltura biologica - Organic certificated	No - No -
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati - Free from Genetically Modified Organisms (GMO)	Si - Yes
Assenza di caffeina - Free from Caffeine	Si - Yes
Assenza di dolcificanti - Free from Sweeteners	Si - Yes

Presenza di allergeni e prodotti che danno intolleranze - Food Intolerance and allergens

Il prodotto è libero da The product is free from	Si/No Yes/No	La presenza è attribuita a Presence attributed to:
Prodotti di origine animale Animal product(exept rennet free milk product)	Si - Yes	
Grassi animali Animal Fat(Excluding milk fat)	Si - Yes	
Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten(wheat, rye, barley, oats, spelt, kumat or their hybridised strains) and products thereof	No - No	Prodotto in uno stabilimento che produce zuppe di verdure contenenti orzo e farro; Manufactured in a factory that produces vegetable soups containing barley and spelt
Amido modificato Modified Starch	Si - Yes	
Crostacei e prodotti derivati Crustaceans and products thereof	Si - Yes	
Uova e prodotti derivati Eggs and products thereof	Si - Yes	
Pesce e prodotti derivati Fish and products thereof	Si - Yes	
Arachidi e prodotti derivati Peanuts and products thereof	Si - Yes	
Soia e prodotti derivati Soybeans and products thereof	Si - Yes	
Latte e prodotti derivati Milk and products thereof	Si - Yes	
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, and queensland and products thereof	Si - Yes	
Sedano e prodotti derivati Celery and products thereof	Si - Yes	
Lupino e prodotti derivati Lupin and products thereof	Si - Yes	
Molluschi e prodotti derivati Molluscs and products thereof	Si - Yes	
Mostarda e prodotti derivati	Si - Yes	



Documento HACCP
2 3 1 specifiche ceci 160115



Mustard and products thereof		
Semi di sesamo e prodotti derivati Sesame seeds and products thereof	Si - Yes	
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm	Si - Yes	
Carne trattata meccanicamente Mechanically recovered meat	Si - Yes	
Coloranti naturali Natural Colours	Si - Yes	
Coloranti artificiali Artificial Colours	Si - Yes	
Aromi artificiali Artificial Flavours	Si - Yes	
Aromi naturali Natural Flavours	Si - Yes	
Conservanti Preservatives	Si - Yes	
Glutammato monopodico (E621) Monosodium Glutamate(E621)	Si - Yes	