

Technical specification "PANCRAZIO"

Denominazione prodotto	CECI LESSATI IN SCATOLA
Codice	22041
Formato	Scatole 425, 850, 2650 ml.
Luogo di produzione	Cava de' Tirreni (SA) - Italy
Ingredienti (Lista in ordine decrescente)	Ceci 60%, acqua, sale.

Parametri chimico- fisici

Peso netto	400,800,2600 g
Peso sgocciolato	240,480,1500 g
Coloranti	assenti
pH	5,5 ÷ 6,5
Colore	Caratteristico
Aroma	Tipico
Odore	Tipico
Sale (NaCl)	1.0 (± 0.2)%

Valori nutrizionali (per 100 g di prodotto)

Kcal	61
KJ	255
Proteine	4.5 g
Carboidrati	5.8 g
di cui zuccheri:	0.4 g
Grassi	0.6 g
di cui saturi:	0.1 g
Fibre	7.2 g
Sale	0.3 g

Origine materia prima: Agricoltura non UE

Parametri Microbiologici: Prodotto garantito commercialmente sterile

OGM (REG CE 1829/2003 and 1830/2003): in accordo con la legge vigente

Allergeni (Dir. CEE 2003/89 and 2007/68 and D.Lgs 114/06): assenti.

Contaminanti (1881/06/CE): Metalli pesanti entro i limiti di legge

Pesticidi residui entro i limiti di legge

Micotossine entro i limiti di legge

Imballo primario : Scatola in banda stagnata BPA-ni - rivestimento Sn:(Int/Est:D2.8/2.8 gm²); vernice Int: dorè Epoxy; Vernice est: np. (RE: ns fornitore)

Codice/lotto VAP22= codice aziendale, LYXXXZ (L=lotto Y=Lettera anno XXX= Giorno progressivo Z= sublotto)

Durabilità: Circa 30 mesi dal giorno di produzione

Immagazzinamento: Il prodotto è conservato in luogo idoneo e asciutto

Modo d'uso: Scaldare e condire a piacere, usare per preparare zuppe, pasta o carne.

Suggerimenti

per la conservazione: Dopo l'apertura travasare in un contenitore idoneo, conservare in frigo e consumare entro due giorni.

Processo produttivo: Ammolto, depietratore, scottatura, calibratore, cernita, controllo metal detector, riempimento, colmatatura, aggraffatura, sterilizzazione, raffreddamento, codifica, pallettizzazione, immagazzinamento.

Certificazioni:



UNI EN ISO 9001: 2015 e B.R.C. vegano, Halal, Kosher. Simboli riciclo FE 40 (latta) – PAP22 (etichetta)

Note:

a) I pesi sono stabiliti come indicato in etichetta con le tolleranze richieste dalla direttiva europea e italiana (L.690/78)

b) Questa scheda tecnica è proprietà della Panrazio S.p.A..

Data di emissione: Settembre 2022