



CECE BIANCO

Origine: Italia - Puglia

Shelf-life: 18 mesi se conservato in luogo fresco, asciutto e pulito

Tempo di ammollo: 12 ore

Tempo di cottura: 1/2 ore

ALLERGENI ALIMENTARI	POSSIBILE PRESENZA INCIDENTALE	ASSENZA CERTA
Cereali contenenti glutine e derivati	X	
Crostacei e prodotti derivati		X
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte		X
Frutta a guscio come, mandorle, noccioline, noci, noci acagiù, noci pecan, noci brasilie, pistacchi e prodotti derivati		X
Sedano e prodotti base sedano		X
Senape e prodotti a base di senape		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2		X
Lupini e prodotti derivati		X
Molluschi e prodotti derivati		X

Caratteristiche fisiche e merceologiche	
Umidità	<13,50
Purezza	>99,5
Water activity	< 0.7
Calibro	8mm 240-270 pz/100gr
Semi danneggiati	<3%
Semi sotto calibro	<5%
Difetti di colore	<1%
Impurità	<0,1%
Semi estranei	<0,1%
Contaminanti (vetro, metallo plastica..)	Assenti
Parassiti	Assenti



Caratteristiche chimiche	
Micotossine e metalli pesanti conformi secondo reg. CE 1881/2006 e successive modifiche	Pb < 0.2 mg/kg Cd < 0.2 mg/kg
AFLA B1	< 2 µg/kg
AFLA tot	< 4 µg/kg
OGM secondo i reg. CE n° 1830/2003, n°1829/2003, n°834/2007, n° 889/2008 e successive modifiche	Assenti

Caratteristiche microbiologiche	Parametri
Carica microbica totale	< 1.000.000 cfu/g
Muffe	< 10.000 cfu/g
Totale coliformi	< 1.000 cfu/g
Salmonella spp	Assente in 25g
E.Coli	< 100 cfu/g

Caratteristiche Organolettiche	
Aspetto	Legume rotondo e rugoso di colore beige
Odore	Tipico, privo di qualsiasi off-flavour
Sapore	Caratteristico, privo di qualsiasi off-flavour

Valori nutrizionali per 100g	
Energia (KJ - Kcal)	1508 - 358
Grassi(g)	5,8
Saturi (g)	0,9
Carboidrati (g)	49,1
Zuccheri (g)	6,8
Proteine (g)	21,2
Sodio (g)	0,008
Fibre	12,4