



CECE NERO

Origine: Italia - Puglia

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

Tempo di ammollo: 48/52 ore

Tempo di cottura: 2/3 ore

ALLERGENI ALIMENTARI	PRESENZA CERTA	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, nocciole, 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
Semi danneggiati	<2%
Semi sotto calibro	<1%
Difetti di colore	<1%
Impurità	<0,1%
Pietre	Max 2 pz in 25 kg
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

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	Sottile buccia nera rugosa irregolare e apice a forma di uncino. Il suo interno è di colore rosa pallido
Odore	Tipico, privo di qualsiasi off-flavour
Sapore	Caratteristico, privo di qualsiasi off-flavour

Valori per 100 g di prodotto

Energia kcal (kJ - kcal)	1431 - 340
Grassi (g)	6
di cui saturi (g)	1
Carboidrati (g)	45
di cui zuccheri (g)	4,4
Proteine (g)	20,3
Fibre alimentari	12,5
Sale (g)	0,007