

Azienda Agricola
PODERE PERETO
di Bordoni Franco

Località Podere Pereto
53040 Rapolano Terme (SI)



tel / fax 0577 704371
cell 348 0661955

e-mail: info@poderepereto.it
PEC: bordonifranco@legalmail.it
web: www.poderepereto.it

SCHEDA TECNICA

02 05 2019

A Denominazione di vendita, descrizione del prodotto e destinazione d'uso	
Denominazione commerciale	PASSATO DI CECI BIO
Denominazione legale	Cece lessato in purea
Descrizione del prodotto: Processo produttivo di filiera	Purea di Ceci Lessati. Prodotta mediante un iniziale ammollo di ceci decorticati, in seguito passati fino alla trasformazione in crema. Il prodotto viene infine sottoposto ad un trattamento termico di sterilizzazione per l'eliminazione dei microorganismi alteranti eventualmente presenti nel prodotto.
Istruzioni d'uso	Pronto all'uso. Il prodotto deve essere versato in un recipiente con un' eguale quantità di acqua, riscaldato e condito a piacere. Adatto per l'alimentazione degli anziani e per lo svezzamento dei bambini.
A Ingredienti	
Ceci decorticati bio, acqua e sale	
A Zona di origine degli ingredienti primari	
Agricoltura Italia	
B Informazioni nutrizionali per 100 g	
Energia	Kcal 101 Kj424
Grassi Di cui acidi grassi saturi	g 2 nd
Carboidrati Di cui zuccheri	g 16 g 1
Proteine (N x 6,25)	g 5,9
Sale	g 0,26
B CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Microrganismi a 30°C e a 55° C	=<10 ufc/g

Azienda Agricola
PODERE PERETO
di Bordoni Franco

Località Podere Pereto
53040 Rapolano Terme (SI)



tel / fax 0577 704371
cell 348 0661955

e-mail: info@poderepereto.it
PEC: bordonifranco@legalmail.it
web: www.poderepereto.it

Coliformi totali a 37° C		=<10 ufc/g	
Escherichia coli Beta-glucuronidasi-positivo		=<10 ufc/g	
Clostridium perfringens		=<10 ufc/g	
Lieviti e muffe		=<10 ufc/g	
Prova termostato (per incubazione)		15 gg a 30°C = senza segni di degradazione del prodotto	
Prova termostato (per incubazione)		10 gg a 55°C = senza segni di degradazione del prodotto	
B Dati di certificazione BIO			
Ente Certificatore	ICEA	CODICE OPERATORE	B293
B Caratteristiche generali per confezionamenti fino a 5 kg			
Confezione primaria	Vaso in vetro con tappo di sicurezza (Safety Cap)		
Formato	Vaso da 340 g		
Shelf-life	36 mesi		
Identificazione del lotto	Cod Min.le + numero giorno confez./mese/aa. Lotto e TMC sono stampati sul bordo della confezione		
Codice EAN	8032601032120		
B Allergeni			
	Allergene presente nel prodotto	Allergene <u>assente nel prodotto</u> ma presente nello stabilimento per altre produzioni	Possibilità di escludere la contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine (compresi loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - Orzo, Grano, Segale, Avena, Farro e Kamut		SI	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia			
Latte e prodotti a base di latte (lattosio compreso)		SI	SI
Frutta a guscio		SI	SI
Senape e prodotti a base di senape			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg-l		SI	SI
Lupino e prodotti a base di lupino			
Molluschi e prodotti a base di molluschi			

Azienda Agricola
PODERE PERETO
di Bordon Franco

Località Podere Pereto
53040 Rapolano Terme (SI)



tel / fax 0577 704371
cell 348 0661955

e-mail: info@poderepereto.it
PEC: bordonifranco@legalmail.it
web: www.poderepereto.it

Uova e prodotti a base di uova			
Crostacei e prodotti derivati			
Pesce e prodotti derivati		SI	SI
Sedano e prodotti a base di sedano		SI	SI
C Caratteristiche organolettiche			
Colore	Beige chiaro		
Odore	Tipico del legume		
Sapore	Gradevole - Tipico del cece		
C Condizioni di distribuzione e conservazione			
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura ambiente, in un luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e fonti di calore.		
Istruzioni conservazione	Dopo aver aperto il vasetto, il prodotto va conservato in frigo a +4°C e consumato entro 4 giorni. Da non consumare se il tappo di sicurezza è sollevato.		
Responsabile della Qualità: Barbara Borsa			