

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](mailto:info@poderepereto.it)  
PEC: [bordonifranco@legalmail.it](mailto:bordonifranco@legalmail.it)  
web: [www.poderepereto.it](http://www.poderepereto.it)

## SCHEDA TECNICA

02 05 2019

<b>A Denominazione di vendita, descrizione del prodotto e destinazione d'uso</b>	
Denominazione commerciale	<b>PASSATO DI CICERCHIE BIO</b>
Denominazione legale	<b>Cicerchie lessate in purea</b>
Descrizione del prodotto: Processo produttivo di filiera	Purea di cicerchie Lessati. Prodotta mediante un iniziale ammollo di cicerchie decorticate, in seguito passate 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.
<b>A Ingredienti</b>	
Cicerchie decorticate bio, acqua e sale	
<b>A Zona di origine degli ingredienti primari</b>	
Agricoltura Italia	
<b>B Informazioni nutrizionali per 100 g</b>	
Energia	Kcal 101 Kj424
Grassi	g 2
Di cui acidi grassi saturi	nd
Carboidrati	g 16
Di cui zuccheri	g 1
Proteine (N x 6,25)	g 5,9
Sale	g 0,26
<b>B CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	

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](mailto:info@poderepereto.it)  
PEC: [bordonifranco@legalmail.it](mailto:bordonifranco@legalmail.it)  
web: [www.poderepereto.it](http://www.poderepereto.it)

Microrganismi a 30°C e a 55° C	=<10 ufc/g		
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>B Dati di certificazione BIO</b>			
Ente Certificatore	ICEA		
CODICE OPERATORE	B293		
<b>B Caratteristiche generali per confezionamenti fino a 5 kg</b>			
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	8032601032090		
<b>B Allergeni</b>			
	Allergene presente nel prodotto	Allergene assente nel prodotto ma presente nello stabilimento per altre produzioni	Possibilità di <b>escludere</b> la contaminazione crociata
Cereali contenenti <b>glutine</b> (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			

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](mailto:info@poderepereto.it)  
PEC: [bordonifranco@legalmail.it](mailto:bordonifranco@legalmail.it)  
web: [www.poderepereto.it](http://www.poderepereto.it)

Molluschi e prodotti a base di molluschi			
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
<b>C Caratteristiche organolettiche</b>			
Colore	Beige chiaro		
Odore	Tipico del legume		
Sapore	Gradevole - Tipico della cicerchia		
<b>C Condizioni di distribuzione e conservazione</b>			
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.		
<b>Responsabile della Qualità: Barbara Borsa</b>			