



Scheda tecnica prodotto

Farina di ceci Macinata a pietra

Molino Angeli srl
Via Crociale, 121 – Pietrasanta (LU)
Tel. 0584.742805 – Fax 0584.740077
E-mail: info@molinoangeli.it



| | |
|--|--------------------|
| Denominazione legale o di vendita | Ingredienti |
| Farina di ceci | Ceci |

| | |
|------------------------------------|---------------------------|
| Origine della materia prima | Destinazione d'uso |
| Italia | Alimentazione umana |

| Allergeni | Presente come ingrediente | | Presente come tracce | |
|---------------------------------------|---------------------------|----|----------------------|----|
| | Sì | No | Sì | No |
| Cereali contenenti glutine e derivati | | X | X | |
| Crostacei e derivati | | X | | X |
| Uova e derivati | | X | | X |
| Pesce e derivati | | X | | X |
| Arachidi e derivati | | X | | X |
| Soia e derivati | | X | X | |
| Latte e derivati | | X | | X |
| Frutta a guscio e derivati | | X | | X |
| Sedano e derivati | | X | | X |
| Senape e derivati | | X | X | X |
| Semi di sesamo e derivati | | X | X | X |
| Anidride solforosa e derivati >10 ppm | | X | | X |
| Lupini e derivati | | X | | X |
| Molluschi e derivati | | X | | X |

| Caratteristiche chimiche | | |
|--------------------------|--------------|---|
| Parametro | Valore medio | |
| Proteine | 23,42 | % |
| Grassi | 5,76 | % |
| Carboidrati | 47,60 | % |
| Fibre | 10,91 | % |
| Ceneri | 3,07 | % |
| Sodio | 0,006 | % |

| Parametro | Valore medio | | Tolleranza |
|-----------|--------------|---|------------|
| Umidità | 12 | % | 15,5 MAX |

| Caratteristiche fisiche | |
|-------------------------|-------------------|
| Granulometria | 100% < 339 micron |



Scheda tecnica prodotto

Farina di ceci Macinata a pietra

Molino Angeli srl
Via Crociale, 121 – Pietrasanta (LU)
Tel. 0584.742805 – Fax 0584.740077
E-mail: info@molinoangeli.it



| Caratteristiche microbiologiche | | |
|---------------------------------|---------------|---------|
| Gruppo | Unità | Valore |
| Carica microbica totale | 100.000 ufc/g | Max |
| Enterobatteriacee | 10.000 ufc/g | Max |
| E. Coli | 10 ufc/g | Max |
| Muffe e lieviti | 1000 ufc/g | Max |
| Salmonella Spp | ufc/25g | Assente |

| Dichiarazione nutrizionale | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|------------|
| Gruppo | Valori medi per 100g di prodotto | |
| Energia | Kj / Kcal | 1486 / 353 |
| Grassi | g | 5,76 |
| <i>di cui acidi grassi saturi</i> | g | 0,77 |
| Carboidrati | g | 47,60 |
| <i>di cui zuccheri</i> | g | 3,75 |
| Fibra | g | 10,91 |
| Proteine | g | 23,42 |
| Sale | g | 0,015 |

| Riferimenti normativi | |
|-------------------------|---|
| OGM | Il prodotto è stato ottenuto da materia prima non geneticamente modificata |
| Metalli pesanti | Reg. UE 1881/2006 e succ. mod. e int. |
| Fitofarmaci e pesticidi | DM 27/08/04, Reg. UE 396/2005, Reg. UE 839/2008 e succ. mod. e int. |
| Materiali a contatto | Idoneità alimentare in base al DM 73/93. Reg. 1935/2004. Reg. 2023/2006, Reg. 10/2011 e succ. mod. e int. |
| Radiazioni ionizzanti | Il prodotto non ha subito radiazioni ionizzanti Dir. UE 1999/2 e 1999/3 e succ. mod. e int. |

| Certificazione di prodotto | | | |
|----------------------------|----|----|---|
| | Sì | No | Note |
| Biologico | | X | Organo di controllo: ICEA Validità del certificato di conformità: 16.04.2023 |

| Confezionamento | | |
|-------------------------|---------------|-------------------------------------|
| Tipo di confezionamento | Peso | Da consumarsi preferibilmente entro |
| Sacco di carta | 10 kg / 25 Kg | 6 mesi |
| Big Bag | 1000 Kg | 6 mesi |

| Conservazione |
|---|
| Conservare in luogo fresco, asciutto e pulito |