CICERCHIA

Origine: Italia - Puglia

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

Tempo di ammollo: 12 ore

Tempo di cottura: 1 ora

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 brasile, 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	<5%
Semi sotto calibro	<5%
Difetti di colore	<3%
Impurità	<0,1%
Pietre	Max 2 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	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	Minuto e spigoloso, con colorazioni che vanno dal grigio al marrone maculato, la buccia è poco coriacea
Odore	Tipico, privo di qualsiasi off-flavour
Sapore	Caratteristico, privo di qualsiasi off-flavour

Valori per 100 g di prodotto	
Energia kcal (kJ - kcal)	1452 - 344
Grassi (g)	3,4
di cui saturi (g)	1,2
Carboidrati (g)	48,8
di cui zuccheri (g)	4,7
Proteine (g)	25,9
Fibre alimentari	6,7
Sale (g)	0,03