1. CECI MESSICO

Origine	MESSICO

2. CARATTERISTICHE COMMERCIALI

DESCRIZIONE DEI REQUISITI	**U.M**	**Valori**
Grani rotti	% P/P	Max 1,00
Grani Spaccati, Rosicchiati	% P/P	Max 0,7
Grani Macchiati,Bruciati	% P/P	Max 1,00
Grani danneggiati (lesionati)	% P/P	Max 0,5
Altre varietà	n/10kg	Max 1
Impurità di origine vegetale baccelli, gusci, semi, paglia,fuscelli	% P/P	Max 0,5
Corpi estranei (inclusi grani sporchi di terra)	% P/P	Max 0,5
Pietre	n/10kg	Assenti
Pietre di Terra	% P/P	Max 0,1
Umidità	% P/P	9-14
Grani ammuffiti:	Assenti	
Insetti morti, Vivi e sottopelle	Assenti	

Imballaggi:	Sacco di polipropilene o carta per uso alimentare, integro e perfettamente cucito alle due estremità; • DM 21/03/1973 e ss. mm. ii. Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. • DPR n. 777 e ss. mm. ii. Attuazione della direttiva (CEE) n.76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. (G.U. n. 298 del 28 ottobre 1982) • REG. (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE; • REG. (CE) n. 1895/2005 relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari; • REG. (UE) N. 10/2011 e ss. mm. ii, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
Odore:	Buon odore
Aspetto:	Grani secchi, ben calibrati, sani ed integri

Shelf life:
18 mesi dalla data di consegna e/o confezionamento se non diversamente indicato sui ddt. Tale termine è valido **solo se** si rispettano le condizioni di conservazione, ossia se il prodotto è opportunamente conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e/o esposizione diretta dei raggi solari: evitare d sottoporre il prodotto a repentine escursioni termiche. Si consiglia una temperatura media costante di conservazione tra gli 8 °C e i 15° C

Istruzioni di conservazione
Si consiglia di chiudere adeguatamente i sacchi evitando di lasciare che il prodotto sia a contatto con l'aria e/o con contaminazioni provenienti dall'esterno.

GE.CA LEGUMI SpA
Agglomerato ASI NOLA-MARIGLIANO
Localita' Boscofangone
80035 NOLA (NA)
P. IVA e C.F. 02737371217
Tel. 081/8210721 - Fax 081/8210716

Valori medi per 100 gr di prodotto

Energia Kj	1467
Kcal	347
Grassi	3,66 g
di cui acidi grassi saturi	0,45 g
Carboidrati	54,3 g
Di cui zuccheri	3,62 g
Fibre	9,21 g
Proteine	19,8 g
Sale**	3,82 g

GE.CA LEGUMI SpA
Agglomerato ASI NOLA-MARIGLIANO
Localita' Boscofangone
80035 NOLA (NA)
P. IVA e C.F. 02737371217
Tel. 081/8210721 - Fax 081/8210716

3. CARATTERISTICHE IGIENICO - SANITARIE	
Muffe	< 100 ufc/g
Lieviti	< 100 ufc/g
Micotossine	• REG. (CE) N. 1881/2006 e ss. mm. ii, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
Residui di fitofarmaci	• REG. (CE) n.396/2005 e ss. mm. ii, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio
Rif. normativi produzione biologica	• **REG (CE) N. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici;** **REG (CE) N. 889/2008 recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;**
Ogm	• REG. (CE) N. 1829/2003 e ss. mm. ii, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati; • REG. (CE) N. 1830/2003 e ss. mm. ii, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE;
Additivi	• Dir. 2003/89/CE del 10/11/2003 che modifica la direttiva 2000/13/CE per quanto riguarda l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari
Altri riferimenti normativi	• REG. (CE) N. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare; • REG. (CE) N. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari; • REG. (CE) n. 2073/2005 e ss. mm. ii, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari • REG. (CE) n. 2023/2006 e ss. mm. ii, sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari • REG. (UE) N. 1169/2011 e ss. mm. ii, relativo alla fornitura di informazioni sugli

	alimenti ai consumatori.
Allergeni	• REG. (UE) N. 1169/2011 e ss. mm. ii, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. • REG. (UE) N. 828/2014 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti ***Confezionato in uno stabilimento in cui vi sono cereali contenenti glutine, lupini, sesamo e soia. Arachidi,noci e altra frutta a guscio sono presenti in un altro stabilimento.***

			Carry over e/o cross contamination			
Allergeni	Presenza	Funzione dell'allergene	Sì/No	Nome Specifico	Funzione dell'Allergene	Presenza all'interno dello stabilimento
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contente glutine	Assenti	// ////	No	// ////	// ////	Sì
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assenti	// ////	No	// ////	// ////	No
Uova e prodotti a base di uova	Assenti	// ////	No	// ////	// ////	No
Pesci e prodotti a base di pesci	Assenti	// ////	No	// ////	// ////	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assenti	// ////	No	// ////	// ////	No
Soia e prodotti a base di Soia	Assenti	////////	No	// ////	// ////	Sì
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Assenti	// ////	No	// ////	// ////	No
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	Assenti	// ////	No	// ////	// ////	No
Semi di Sesamo e prodotti a base di Semi di sesamo	Assenti	// ////	No	// ////	// ////	Sì
Anidride Solforosa o solfiti (espressi come SO2) pari ad almeno 10mg/kg	Assenti	// ////	No	// ////	// ////	No
Sedano e prodotti a base di Sedano	Assenti	// ////	No	// ////	// ////	No
Senape e prodotti a base di Senape	Assenti	// ////	No	// ////	// ////	No
Lupini e prodotto a base di Lupino	Assente	// ////	No	// ////	// ////	Sì
Molluschi e prodotti derivati da molluschi	Assenti	// ////	No	// ////	// ////	No

Nota : Il contenuto della seguente specifica è di proprietà della Ge.Ca Legumi Spa
La stessa senza autorizzazione, non può essere divulgata terzi.

Assicurazione Qualità FC	Responsabile Assicurazione Qualità AC

GE.CA LEGUMI SpA
Agglomerato ASI NOLA MARIGLIANO
Località Boscofangone
80035 NOLA (NA)
P. IVA e C.F. 02737371217
Tel. 081/8210721 - Fax 081/8210716

GE.CA LEGUMI SpA
Agglomerato ASI NOLA MARIGLIANO
Località Boscofangone
80035 NOLA (NA)
P. IVA e C.F. 02737371217
Tel. 081/8210721 - Fax 081/8210716