



IT-242-001

FARINA DI CECI

1. **Denominazione commerciale:** Farina di ceci
2. **Ingredienti:** Ceci
3. **Origine materie prime:** Sicilia
4. **Impiego:** per tutti usi alimentari
5. **Umidità:** Max 15%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	LIMITE	METODO
CARICA BATTERICA TOTALE	100000 CFU/gr	ISO 4833
MUFFE	1000 CFU/gr	ISO 21527-2
LIEVITI	1000 CFU/gr	ISO 21527-2
SALMONELLA	ASSENTE	ISO 6579
ANTROPODI VIVI-MORTI	ASSENTI	VISIVO-MICROSCOPIO
FRAMMENTI DI INSETTI	<25 in 50 gr	FILTH TEST 12/01/1999

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRO	LIMITE	METODO
RESIDUI FITOFARMACI	ASSENTI	UNI 15662
Reg. CE 834/2007 MICOTOSSINE Reg. CE 1881/2006		
AFLATOSSINE TOTALI (B1,B2,G1,G2)	4,0 µg/Kg	In H.P.L.C.
AFLATOSSINE B1	2,0µg/Kg	In H.P.L.C.
GLUTINE (MI01 rev.4/2026)	<LoQ	LoQ 5,0 mg/Kg

METALLI PESANTI Regolamento (UE) 2023/915

Analita	Metodo	Risultato	Incertezza	U.M.
Arsenico totale (As)	UNI EN ISO 13805:2014 + UNI EN ISO 17294-2:2023	0,0191 mg/kg	± 0,0033	mg/kg
Cadmio (Cd)	UNI EN ISO 13805:2014 + UNI EN ISO 17294-2:2023	< LoQ	—	mg/kg
Mercurio (Hg)	UNI EN ISO 13805:2014 + UNI EN ISO 17294-2:2023	< LoQ	—	mg/kg
Piombo (Pb)	UNI EN ISO 13805:2014 + UNI EN ISO 17294-2:2023	< LoQ	—	mg/kg

Allergeni come ingrediente: Assenti.

Il prodotto soddisfa i requisiti del Reg. UE n. 828/2014 per gli alimenti contrassegnati come 'senza glutine'. Il processo produttivo è validato e periodicamente verificato tramite analisi di laboratorio per escludere tracce di glutine superiori a 20 mg/kg.

La conformità è garantita attraverso il piano di autocontrollo aziendale e il rispetto del Reg. (UE) 2023/915.



Dichiarazione Nutrizionale

Valori medi per 100 g

Energia	1377 kJ / 329 kcal
Grassi	5,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,6 g
Carboidrati	49,6 g
di cui zuccheri	4,9 g
Fibre	12,0 g
Proteine	21,0 g
Sale	0,06–0,15 g

CARATTERISTICHE FISICHE

Granulometria (mm)	Residuo (%)	Incertezza % (+/-)
<0,250	97,9	3
0,250-0,355	1,1	3
0,355-0,500	1,0	3
>0,500	<0,1	

CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE : Giallo Paglierino

ODORE : Caratteristico dei ceci

SAPORE : Caratteristico, assente da rancidità e amarezza.

Prodotto idoneo al consumo da parte di soggetti celiaci. Inserito nel Prontuario AIC.

Licenza Marchio Spiga Sbarrata n. **IT-242-001**

TMC 12 mesi dalla data di confezionamento

SCHEDA LOGISTICA PRODOTTI

FARINA DI CECI Gr 500

DIMENSIONE PACCHETTO IN CM

Larghezza 9 – Profondità 5 – Altezza 14

DIMENSIONE CARTONE IN CM

Larghezza 38 – Profondità 30 – Altezza 14

COMPOSIZIONE PALLET STANDARD

N Cartoni per strato 8

N strati 9

N totale cartoni 72

Altezza cm 141



FARINA DI CECI Kg 10

DIMENSIONE SACCO IN CM

Larghezza 30 – Profondità 17 – Altezza 50

COMPOSIZIONE PALLET STANDARD

N Sacchi per strato 7

N strati 8

N totale sacchi 56

Altezza cm 150



FARINA DI CECI Kg 25

DIMENSIONE SACCO IN CM

Larghezza 40 – Profondità 20 – Altezza 70

COMPOSIZIONE PALLET STANDARD

N Sacchi per strato 3

N strati 8

N totale sacchi 24

Altezza cm 160



Imballo

FCECI25 EAN 8005514013029 Form Kg 25

FCECI10 EAN 8005514003020 Form Kg 10

FCECI05 EAN 8005514001804 Form Kg 0,5