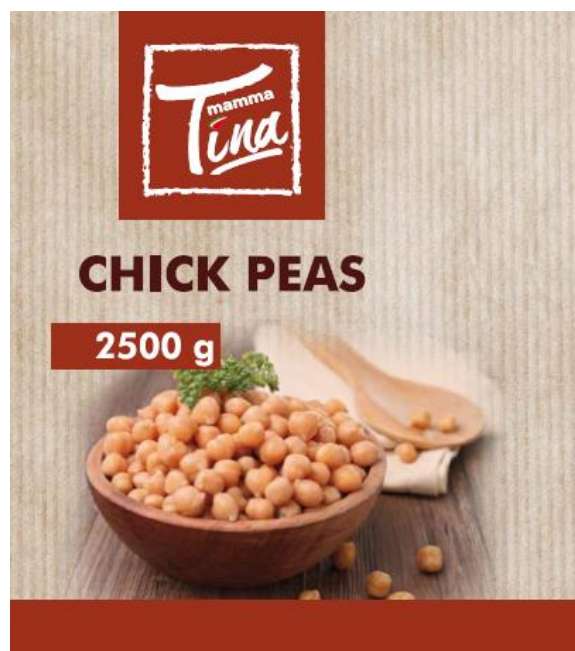


 INALCA FOOD & BEVERAGE	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION		ST-00-07-B-01-MMT12 Rev. 1	
	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	MMT12	15/04/2019	1 / 6

DENOMINAZIONE USUALE CUSTOMARY NAME	CECI CHICK PEAS		
DENOMINAZIONE DESCRITTIVA DESCRIPTIVE NAME	CECI LESSI BOILED CHICK PEAS		
CODICE ARTICOLO ITEM CODE	MMT12		
MARCHIO BRAND	Mamma Tina		
SHELF LIFE	36 Mesi 36 Months		
IMBALLO PACKAGING	Scatola in banda stagnata Tinfoil can		
TEMPERATURA PRODOTTO PRODUCT TEMPERATURE	Condizioni di stoccaggio Storage conditions	Temperatura ambiente Room temperature	
	Condizioni di trasporto Shipping conditions	Temperatura ambiente Room temperature	



Redatto <i>Drawn up by</i>	Verificato <i>Verified by</i>	Approvato <i>Approved by</i>
AQ – Francesca Rizzelli	AQ – Giuseppe Base	AQ – Giovanni Mario Lugaresi Sorlini

 INALCA FOOD & BEVERAGE	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION		ST-00-07-B-01-MMT12 Rev. 1	
		CODICE ARTICOLO ITEM CODE	MMT12	15/04/2019

INGREDIENTI: Ceci, acqua, sale, antiossidante: acido ascorbico (E300)

INGREDIENTS: Chick peas, water, salt, antioxidant: ascorbic acid (E300)

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE / CHEMICAL – PHYSICAL STANDARDS

PARAMETRO – PARAMETER	VALORE – TARGET
FORMATO NOMINALE <i>SIZE</i>	2650
PESO NETTO <i>NET WEIGHT</i>	2500 g
PESO SGOCCIOLATO <i>DRAINED WEIGHT</i>	1500 g
PH	5,7 – 6,3
SALE <i>SALT</i>	≤ 1 %
LIQUIDO DI GOVERNO <i>INSIDE LIQUID</i>	Limpido colore paglierino <i>Clear yellow straw</i>
DIMENSIONI DEI GRANI <i>KERNELS CHARACTERISTICS</i>	29/30 : 8 mm
GRANI ROTTI <i>BROKEN KERNELS</i>	< 10 % del peso sgocciolato <i>< 10% of drained weight</i>
GRANI LESIONATI <i>DAMAGE KERNELS</i>	< 10 % del peso sgocciolato <i>< 10% of drained weight</i>
GRANI MACCHIATI <i>SPOTTED/GREEN KERNELS</i>	n° 5 / 100 g sgocciolato n° 5 / 100 g drained
GRANI AMMUFFITI <i>MUSTY KERNELS</i>	Assenti <i>Absent</i>
BUCCE <i>SKINS</i>	< nr 5/100g del peso netto <i>< nr 5/100g of net weight</i>
CORPI ESTRANEI <i>FOREIGN BODIES</i>	Assenti <i>Absent</i>

Redatto <i>Drawn up by</i>	Verificato <i>Verified by</i>	Approvato <i>Approved by</i>
AQ – Francesca Rizzelli	AQ – Giuseppe Base	AQ – Giovanni Mario Lugaresi Sorlini

 INALCA FOOD & BEVERAGE	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION		ST-00-07-B-01-MMT12 Rev. 1	
		CODICE ARTICOLO ITEM CODE	MMT12	15/04/2019

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES

PARAMETRO – PARAMETER	VALORE – TARGET
ASPETTO <i>APPEARANCE</i>	Semi integri Whole seeds
COLORE <i>COLOUR</i>	Caratteristico, giallo/avorio chiaro <i>Typical soft yellow/ivory</i>
ODORE <i>SMELL</i>	Tipico. Assenza di odori anomali e / o sgradevoli. <i>Typical. No unusual odor and / or unpleasant</i>
SAPORE <i>TASTE</i>	Tipico. Assenza di sapori anomali e / o sgradevoli. <i>Typical. No unusual and / or unpleasant taste</i>
CONSISTENZA <i>TEXTURE</i>	Morbida Soft

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL STANDARDS

PARAMETRO – PARAMETER	VALORE – TARGET
Stabile dopo incubazione a 55°C per 7 gg <i>Stable after 7 days incubation at 55°C</i>	
CLOSTRIDI PRODUTTORI DI TOSSINE BOTULINICHE <i>CLOSTRIDI BOTULINUM TOXIM PRODUCTION</i>	Assenti/25 g <i>Absent/25 g</i>
TOSSINE BOTULINICHE <i>BOTULINUM TOXIN</i>	Non rilevabile / 25 g <i>Not detectable / 25 g</i>
ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI <i>ANAEROBIC SULFATE-REDUCIN</i>	< 10 UFC/g < 10 CFU/g
CLOSTRIDIUM PERFRINGES <i>CLOSTRIDIUM PERFRINGENS</i>	< 10 UFC/g < 10 CFU/g
MUFFE <i>MOULDS</i>	< 10 ² UFC/g < 10 ² CFU/g
LIEVITI <i>YEASTS</i>	< 10 ² UFC/g < 10 ² CFU/g

Redatto <i>Drawn up by</i>	Verificato <i>Verified by</i>	Approvato <i>Approved by</i>
AQ – Francesca Rizzelli	AQ – Giuseppe Base	AQ – Giovanni Mario Lugaresi Sorlini

 <small>INALCA FOOD & BEVERAGE</small>	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION		ST-00-07-B-01-MMT12 Rev. 1	
		CODICE ARTICOLO ITEM CODE	MMT12	15/04/2019

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g

PARAMETRO – PARAMETER	VALORE – TARGET
ENERGIA <i>ENERGY</i>	507 KJ/ 121 Kcal
GRASSI <i>FAT</i>	2.5 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI <i>OF WHICH SATURATES</i>	0.3 g
CARBOIDRATI <i>CARBOHYDRATE</i>	14 g
DI CUI ZUCCHERI <i>OF WHICH SUGARS</i>	0 g
FIBRE <i>FIBRE</i>	6.8 g
PROTEINE <i>PROTEIN</i>	7.2 g
SALE <i>SALT</i>	0.6 g

DICHIARAZIONE SUGLI ALLERGENI / ALLERGEN STATEMENT

	A	B
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains)</i>		RC
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>		
Uova e prodotti a base di uovo <i>Eggs and products thereof</i>		
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>		
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and product thereof</i>		
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>		RC
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nuts and products thereof</i>		
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>		

Redatto <i>Drawn up by</i>	Verificato <i>Verified by</i>	Approvato <i>Approved by</i>
AQ – Francesca Rizzelli	AQ – Giuseppe Base	AQ – Giovanni Mario Lugaresi Sorlini

 INALCA FOOD & BEVERAGE	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION		ST-00-07-B-01-MMT12 Rev. 1	
		CODICE ARTICOLO ITEM CODE	MMT12	15/04/2019

Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and product thereof</i>		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/L espressi come SO2 <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg or 10 mg/L</i>		
Lupino e prodotti a base derivati <i>Lupin and products thereof</i>		
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products thereof</i>		

A: Presenza nel prodotto finito secondo ricetta/Presence in the finished product according to the recipe

B: Possibile cross contamination/ Possible cross contamination

RC: In the factory of supplier of raw material or in the fields.

DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA	
PARAMETRO – PARAMETER	VALORE – TARGET
PEZZO - ITEM	
CODICE A BARRE PEZZO BAR CODE ITEM	8056737860822
CARTONE - BOX	
PEZZI PER CARTONE UNITS PER BOX	6
CODICE GS1 CARTONE GS1 BOX CODE	(01)18056737860829(15)AAMMGG(10)n.batch
LARGHEZZA DEL CARTONE (cm) LENGHT BOX DIMENSIONS (cm)	47.4
PROFONDITA' DEL CARTONE (cm) WIDTH BOX DIMENSIONS (cm)	31.5
ALTEZZA DEL CARTONE (cm) HEIGHT BOX DIMENSIONS (cm)	15.1
VOLUME DEL CARTONE (m ³) BOX VOLUME (m ³)	0.0
PALLET	
CARTONI PER PALLET BOXES PER PALLET	50
CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	5
STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	10
CODICE GS1 PALLET	(02)80567378608222(15)AAMMGG(10)n.batch

Redatto <i>Drawn up by</i>	Verificato <i>Verified by</i>	Approvato <i>Approved by</i>
AQ – Francesca Rizzelli	AQ – Giuseppe Base	AQ – Giovanni Mario Lugaresi Sorlini

 <small>INALCA FOOD & BEVERAGE</small>	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION		ST-00-07-B-01-MMT12 Rev. 1	
		CODICE ARTICOLO ITEM CODE	MMT12	15/04/2019

GS1 PALLET CODE	
-----------------	--

DICHIARAZIONI/DECLARATION	
O.G.M./G.M.O.	I prodotti risultano conformi al Reg. (CE) 1829/2003 e Reg. (CE) 1830/2003 e successivi aggiornamenti. <i>All product are processed in compliance with Reg. (EC) 1829/2003 and Reg. (EC) 1830/2003 and subsequent amendments.</i>
TRATTAMENTO CON RADIAZIONI IONIZZANTI/ IONISING RADIATION TREATMENT	Non si utilizzano materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti in conformità alla Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti <i>No raw material used has been treated with ionising radiation in compliance with Directive 1999/2/CE and subsequent amendments.</i>

Il presente documento è di proprietà di Inalca Food & Beverage Srl. Ogni sua riproduzione o diffusione, non previamente autorizzata, è proibita.

This document is exclusive property of Inalca Food & Beverage Srl. Any reproduction or dissemination, without prior consent, is prohibited.

Redatto <i>Drawn up by</i>	Verificato <i>Verified by</i>	Approvato <i>Approved by</i>
AQ – Francesca Rizzelli	AQ – Giuseppe Base	AQ – Giovanni Mario Lugaresi Sorlini