



Mulino S. Giuseppe
di Virzi Calogero & C. s.a.s.
Via Centuripe, 38 Catenanuova (EN)
Tel 0935- 75175
e-mail: mulinosangiuseppe@alice.it

Scheda Tecnica / Technical Sheet Date 25 September 2014

FARINA DI CECI

Peso / Weight: **500g/500Kg 1Kg/1Kg 25Kg/25Kg**

Descrizione ricetta: farina di ceci Siciliani

PRODOTTO E CONFEZIONATO IN SICILIA – MADE IN ITALY
PRODUCED AND PACKAGED IN SICILY – MADE IN ITALY

DESCRIZIONE INGREDIENTI

Farina di Ceci Siciliani **Ceci Siciliani**

DESCRIPTION INGREDIENTS

Chickpea flour **Sicilian Chickpea**

ADDITIVI ALLERGENICI: Può contenere tracce di cereali contenenti glutine e prodotti derivati

ALLERGEN ADDITIVES: May contain traces of cereals containing gluten and products and derivatives

Dichiarazione OGM

Dichiariamo che i nostri fornitori ci forniscono materie prime non classificate come OGM, rispettando quanto richiesto dai Regolamenti CEE.

OGM Statement: We declare that our suppliers provide us with raw materials not classified as GMO, respecting the requirements of the CEE Regulations.

Conservabilità e Condizioni : conservare in luogo fresco e asciutto per 6 mesi

Shelf life and Conditions: Store in a cool dry place

Valori nutrizionali medi/ Averagenutritionalvalue /	Per/Pro 100g	% AR /% RI
Energia/Energy	Kj 1725/ Kcal 409	20%
Grassi/Fat	g 7,0	10%
di cui acidi grassi saturi/of whichsaturates	g 0,7	4%
Carboidrati/Carbohydrate	g 57,0	22%
di cui zuccheri/of whichsugas	g 10,50	12%
Fibre/Dietary Fiber/	g 10,0	40%
Proteine/Protein	g 23	46%
Sale/Salt	g 0,01	

**Caratteristiche Chimico-Fisiche/Caratteristiche microbiologiche standard
Chemical-Fiscal Characteristics/Standar Microbiological Characteristics**

Umidità ≤13 %
Piombo 0,2 mg/kg di peso fresco
Filt-Test assenza
Aflatossine B1 2,0µg/kg
Aflatossine B1+B2+G1+G2 4,0µg/kg
C.B.T./ C.B.T.< 100.000 UFC/g
Lieviti/ Yeast< 10.000 UFC/G
Muffe/ Mildew< 10.000 UFC/ g
Patogeni/ Pathogenics: nessuno/ none

(*) Il sale presente è il contenuto di sodio presente nella materia prima.

(*) The salt present and 'the sodium content of the raw material.

(**AR) = Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal)



500 g



1 Kg



25 Kg