



<b>melandri gaudenzio s.r.l.</b>	<b>Ed./Rev. 03/1</b>
<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>03/09/2012</b>
<b>FARRO PERLATO BIOLOGICO</b>	

#### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Denominazione:	FARRO PERLATO BIOLOGICO
Ingredienti:	Farro perlato secco biologico
Provenienza:	Italia
Pezatura/calibro:	dichiarata in etichetta, ove applicabile

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	semi integri, esenti da infestazioni parassitarie in atto o tracce di infestazioni trascorse; assenza di germoglio.
Colore:	Bruno chiaro
Odore:	caratteristico della specie, privo di difetti
Sapore:	caratteristico della specie, privo di difetti

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica Batterica totale a 30°C:	< 100.000 ufc/g
Muffe:	< 1.000 ufc/g
Lieviti:	< 1.000 ufc/g
Aflatossine B1+B2+G1+G2:	≤ 4 µg/kg
Aflatossina B1:	≤ 2 µg/kg

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità:	Max 13%
Fitosanitari:	Assenti o comunque non superiori ai limiti massimi consentiti dal Regolamento CE n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 e successive modifiche ed integrazioni.
Metalli pesanti:	I prodotti rispettano i requisiti previsti dalla normativa vigente.

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valore energetico kcal:	343
Valore energetico kj:	1449
Proteine:	13,4 g
Carboidrati:	63,6 g
di cui zuccheri:	0,95 g
Grassi:	2,3 g
di cui saturi:	0,51 g
Fibra alimentare:	6,9 g
Sodio:	0,001 g

I valori nutrizionali sono da considerarsi medi in quanto subiscono oscillazioni imputabili a numerosi fattori, i più rilevanti sono: le condizioni e le tecniche di coltivazione, la provenienza del prodotto, la metodologia di conservazione del prodotto ecc

#### Controllo del Documento:

Redatta da: Tecnico Controllo Qualità	S.Ragazzini
Verificato da: Assicurazione Qualità	R.Colla
Approvato da: Direzione	R.Colla



<b>melandri gaudenzio s.r.l.</b>	<b>Ed./Rev. 03/1</b>
<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>03/09/2012</b>
<b>FARRO PERLATO BIOLOGICO</b>	

#### CONSERVAZIONE

Shelf life:	18 mesi - confezionato in atmosfera protettiva
Modalità di conservazione:	Il prodotto conserva le proprietà specifiche se conservato in luogo fresco, asciutto, pulito, senza odori preferibilmente lontano da fonti di luce e di calore.

#### PREPARAZIONE

Ammollo:	Non necessita di ammollo preventivo.
Modalità di preparazione:	Dopo aver lavato accuratamente il farro, metterlo sul fuoco in abbondante acqua bollente leggermente salata e proseguire la cottura.
Tempo di cottura:	tradizionale: 20 min. – in pentola a pressione 7 min. I tempi di cottura sono indicativi in quanto possono variare a seconda della varietà e provenienza del prodotto e del tipo di preparazione che si vuole ottenere.

#### TRASPORTO

Modalità di trasporto:	Temperatura di trasporto: Temperatura Ambiente. Il trasporto avviene mediante mezzi chiusi, puliti, asciutti ed esenti da odori anomali. La merce trasportata viene posizionata su pallet EPAL, wrappata e protetta da film estensibile.
------------------------	--

#### ALTRE INFORMAZIONI

Allergeni:	Avvertenze particolari riportate in etichetta: Può contenere tracce di soia, sesamo, senape e lupino.
OGM:	Non contiene prodotti e non deriva da materie prime geneticamente modificati
Note:	PRODOTTO CONTROLLATO E CERTIFICATO DA C.C.P.B. - Bologna - Operatore controllato N. 5007

#### Controllo del Documento:

Redatta da: Tecnico Controllo Qualità	S.Ragazzini
Verificato da: Assicurazione Qualità	R.Colla
Approvato da: Direzione	R.Colla