



| | |
|----------------------------------|----------------------|
| melandri gaudenzio s.r.l. | Ed./Rev. 03/1 |
| SCHEMA TECNICA PRODOTTO | 03/09/2012 |
| FARRO PERLATO BIOLOGICO | |

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 |



| | |
|----------------------------------|----------------------|
| melandri gaudenzio s.r.l. | Ed./Rev. 03/1 |
| SCHEMA TECNICA PRODOTTO | 03/09/2012 |
| FARRO PERLATO BIOLOGICO | |

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 |