

DelColle SRI
Via Sottopoggio nr.22/c
Z.I. Guamo –Capnori –(LU - P.IVA 01630360467
Tel: +39 0583/403544 –Fax +39 0583 403798
info@delcolle.com - www.delcolle.co



SCHEDA TECNICA
ANNO 2013
REV. 07 – Prot. 86
Registrazione: IT ICA B951
Lucca li, 20/03/2013

CODICE ARTICOLO CER3101C ean: 80 23016 011 138		FARRO DEC. PERLATO BIOLOGICO				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		Rotondeggiante irregolare, di colore giallo aranciato tipico naturale				
PAESE DI ORIGINE		ITALIA				
ATTRIBUZIONE NR. LOTTO		Codice alfa numerico progressivo				
DURATA DEL PRODOTTO		18 mesi dal confezionamento – 24 mesi sottovuoto				
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		Aspetto		Grani secchi, sani ed integri		
		Colore		Giallo aranciato tipico naturale		
		Odore		Caratteristico e esente da odori estranei		
CARATTERISTICHE DI QUALITA'						
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE Reg. CEE n.2092/91 e successive modificazioni		Umidità		10.2 %	Proteine	26.1 %
		Fith test, frammenti insetti su 50 g		Assenti	Carboidrati	60.66 %
		Peli di topo su 50 g		Assenti	zuccheri	10,7 %
		Grani rotti e spaccati scartati		Max 0.08%	Lipidi	7.4%
		Grani rotti e spaccati		Max 0.1%	Grassi saturi	0.62 %
MICROBIOLOGICHE		Coliformi		Assenti	Fibre	3.6%
		Carica aerobica e mesofica		< 50.000	Sali	0.74 %
		Bacillus Cereus		< 10	Ceneri	2.5%
		Salmonella		Assente	Corpi estranei	Max 0.05%
		Aflatossine totali		< 4 ppb	muffe	< 1000
MICOTOSSINE		Ocratossina A		< 3 ppb		
RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI		ASSENTI				
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI		Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg.2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti.				
CONSERVAZIONE		Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato. Prodotto da utilizzarsi preferibilmente entro 2 anni.				
ALLERGENI		Direttiva 2000/13/CE relativa all'etichettature e presentazione dei prodotti alimentari. Ingredienti per cui è obbligatoria l'indicazione in etichette ai sensi delle direttive 2002/67/CE, 2003/89/CE, 2004/77/CE, 2007/68/CE. Prodotto confezionato un impianto dove si lavorano anche cereali tra cui grano, orzo, farro e soia e mais.				
SPECIFICHE DI TRASPORTO		Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80 Reg. CE 852/2004)				
SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO		Film:		Poliammide biorentato adesivo poliuretano polipropilene cast		
		Sacchetto		28x12x9	Kg 1	
		Cartone		29,5x23x20,5	Peso lordo	6300 g
		Nr. pezzi per cartone		6 da Kg 1		
		Pallet		13x4 file minimo – e multipli di 13		
USO E CONSERVAZIONE		Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato. Prodotto da utilizzarsi preferibilmente entro 18 mesi. Si raccomanda la conservazione a temperatura non superiore ai 15°-18°. Si consiglia comunque sempre un controllo visivo del prodotto prima del consumo. Se vogliamo rispettare i nutrienti presenti nei cibi, salvaguardare le loro proprietà nutritive, evitare la formazione di prodotti tossici e diminuire la formazione di radicali liberi dobbiamo essere molto attenti al modo di cottura e di conservazione dei cibi. Per una migliore resa anche per i cereali, come per i legumi, un bagno in acqua fredda è sempre consigliabile per eliminare il più possibile l'acido fitico presente nella buccia, che impedisce una buona assimilazione del calcio. Per la stessa ragione l'acqua dell'ammollo va gettata e i cereali sciacquati di nuovo. Posto che la cottura e l'eventuale ammollo preventivo sono essenziali per la salubrità dei cereali per valorizzare appieno le proprietà nutritive e ottenere migliori risultati sotto il profilo del gusto occorre rispettare qualche semplice ma basilare regola tecnica, utile a rendere i semi teneri al punto giusto e davvero gradevoli al palato. Mettere il cereale con l'acqua in una pentola d'acciaio o antiaderente. Portare a bollire a fuoco vivace. Appena comincia a bollire abbassate al minimo la fiamma, in modo da far fremere appena l'acqua. Portare a termine la cottura a pentola coperta per il tempo prescritto. Al termine nella pentola dovrà restare pochissima acqua che verrà riassorbita nei cinque minuti finali di riposo a pentola coperta. Le misure consigliate per l'acqua sono solo indicative: piccole variazioni in più o in meno dipendono dalla varietà del cereale dalla stagionatura, dal tipo di acqua (più o meno dura). Se risultasse troppa acqua finale, riducetela rapidamente a fuoco vivo.				



Tabella degli ingredienti Allergeni

Ingredienti per cui è obbligatoria l'indicazione in etichette ai sensi delle direttive 2002/67/CE, 2003/89/CE, 2004/77/CE, 2007/68/CE.

Allergeni (dir. 2003/89/CE, 2007/68/CE	Presenza nel prodotto	Nome specifico della sostanza	Possibile Cross Contamination	Presenza nel sito produttivo
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi ibridati)	SI		NO	SI
Crostacei o prodotti derivati d crostacei	NO		NO	NO
Uova o prodotti derivati da uova	NO		NO	NO
Pesci o prodotti derivati da pesci	NO		NO	NO
Arachidi o prodotti derivati da arachidi	NO		NO	NO
Latte o prodotti derivati da latte (compreso il lattosio)	NO		NO	NO
Frutta con guscio e loro derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)	NO		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/Kg o 10 mg/l	NO		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	SI
Mais e prodotti a base di mais	NO		NO	SI
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	NO
Altre sostanze (dir. 2002/67/CE, 2004/77/CE e successive modifiche)				
Caffeina	NO		NO	NO
Chinino	NO		NO	NO
Acido glicirrizico o il sale di ammonio	NO		NO	NO

NOTE ESPLICATIVE:

Il nostro sistema di qualità prevede procedure specifiche per evitare il rischio di Cross Contamination sulle linee produttive. Le informazioni sopra riportate non esonerano in ogni caso il ricevitore dall'obbligo di identificare il prodotto e controllare la sua idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore.