



SCHEDA TECNICA di prodotto
-ORZO PERLATO BIO KG 5-
1ITAGA02206



Denominazione di vendita: - Orzo Perlato Bio

Sede dello stabilimento di produzione: - Loc.S. Anna n. 1 – 06028 – Sigillo (PG)

Elenco degli ingredienti dichiarati in etichetta: - Orzo Perlato

Composizione in % degli ingredienti: -100% Orzo Perlato biologico

Dichiarazione degli allergeni (se presenti): - cereali contenenti glutine; lo stabilimento utilizza prodotti a base di glutine: farro e derivati, orzo e derivati, avena e derivati, grano e derivati; segale e derivati; triticum turanicum e derivati

Dichiarazione d'uso OGM o prodotti derivati: - l'azienda non utilizza prodotti OGM o derivati

Origine della materie prime: - Italia

Contenuto netto/peso sgocciolato/peso lordo: 5 Kg

T.M.C/data di scadenza (modalità di indicazione presenti in etichetta): la data di scadenza è stampata a lato del sacchetto

Shelf – life: 2 anni dal confezionamento in ATM

Modalità di indicazione del Lotto di produzione : - il lotto è stampato al lato del sacchetto

Modalità di conservazione: -conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore

Modalità di confezionamento: - sacchetti in ATM (atmosfera controllata) da 1Kg in scatole da 6 pezzi posti su un bancale e consegnati tramite corriere.

Caratteristiche sensoriali: -odore e colore tipico del prodotto

Caratteristiche chimico/fisiche: -(le quantità sono da considerarsi valori medi su campioni)

Umidità	12 g/100g di prodotto
Ceneri	-
Aw	-
pH	-

Informazioni nutrizionali : -per 100 g di prodotto (le quantità sono da considerarsi valori medi su campioni)

Valore energetico	354 Kcal / 1443.77 KJ
Proteine	7.8 g
Carboidrati totali	76.3 g
Lipidi totali	1.0 g
Fibra alimentare	9.1 g
Sodio	10 mg
Ferro	4.7 mg
Calcio	22.1 mg



SCHEDA TECNICA di prodotto
-ORZO PERLATO BIO KG 5-
1ITAGA02206



Caratteristiche microbiologiche: - (le quantità sono da considerarsi valori limite secondo il nostro manuale HACCP)

Carica batterica mesofila totale	50.000 UFC/g
Coliformi totali	1.100 UFC/g
<i>E. coli</i>	<10 UFC/g
Stafilococchi coag + term +	<100 UFC/g
Salmonella	Assente /25g
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Assente/25g
Muffe	1.000 UFC/g
Lieviti	1.000 UFC /g

Codifica per la tracciabilità ai sensi del reg. Ce 178\2002: - il lotto riportato nel sacchetto è rispondente alla codifica definita nel nostro sistema di rintracciabilità UNI EN ISO 22005:08

Modalità di consumo/utilizzo/preparazione: - Minestrone di Orzo; Preparazione- Occorrono carote, fagioli, sedano, bietola, patate, zucchine, cipolla e Orzo Perlato. Si tagliano tutte le verdure a piccoli pezzi e si coprono di acqua si fanno cuocere con un po' di sale. Si frullano e nel brodo ottenuto si cuoce l'Orzo Perlato aggiungendo acqua necessaria alla cottura. Servire con olio di oliva e parmigiano grattugiato.