



Brio S.P.A. div. F.G.V.  
Via Sommacampagna n.63  
37137 Verona (VR)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 02 del 14 12 2010

Denominazione prodotto	<b>ORZO PERLATO.</b>	Da Agricoltura biologica
Descrizione prodotto.	Orzo perlato; cereale.	
Codice prodotto	5 8 0 7 0 0 0 4	
Codice ean	Non presente.	
Regione/Stato di produzione	Italia.	
Certificazioni/Marchi	BIO <input checked="" type="checkbox"/> DOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> DOC <input type="checkbox"/> STG <input type="checkbox"/> Equo & Sol. <input type="checkbox"/>	
Organismo di Controllo	IMC.	

Ingredienti	Orzo ( <i>Hordeum vulgare</i> ).		
Allergeni*	Assenti.		
Caratteristiche organolettiche	Aspetto	Tipico di orzo.	
	Consistenza	Granella.	
	Colore	Bianco tendente all'ambrato chiaro.	
	Odore	Tipico di orzo.	
	Sapore	Tipico di orzo.	
Tecnologia produttiva	Perlato.		
Shelf life	500 giorni (se mantenuto nelle condizioni indicate).		
Conservazione	A temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.		
Istruzioni per l'utilizzo	Non necessita di ammollo. Tempo di cottura: 30 minuti.		
Misure specifiche richieste per la distribuzione	Automezzi che rispettino gli standard di sicurezza igienico - sanitari.		

Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità	/ %	Carboidrati	/ %
	Ceneri	/ %	Light Filth Test	<10/50g %
	Grasso l.q.	/ %	Colore non idoneo	<3 %
	Proteine	/ %	Difetti totali	<5 %

Caratteristiche nutrizionali (per 100 g di prodotto) Fonti INRAN	Acqua	10,7 g	Carboidrati	62,2 g
	Proteine	10,4 g	di cui zuccheri	/ g
	Grassi	1,3 g	di cui amido	/ g
	di cui saturi	/ g	Fibra	10,7 g
	di cui monoinsaturi	/ g	Energia	1292 Kj
	di cui polinsaturi	/ g		309 Kcal

Dati tecnici confezione	Tipo e materiale	Sacchetto trasparente in mat. plastico per alimenti.		
	Tecnologia	ATM.		
	Dimensioni	L mm	P mm	H mm
	Quantità	Peso Netto 1 Kg		Peso Lordo
Dati tecnici imballo	Tipo e materiale			
	Pezzi per collo	6		
	Dimensioni	L mm	P mm	H mm
Dati tecnici pallet	Tipo			
	Pezzi per pallet			

\* Su specifica richiesta sono disponibili informazioni riguardo alla presenza di eventuali allergeni nello stabilimento produttivo.