

Del Colle srl
Via Leonardo Fibonacci, n. 593/b
56031 Bientina (PI) - P.IVA 01630360467
Tel: +39 0587 758016 – Fax +39 0587 756627
info@delcolle.com - www.delcolle.com



SCHEDA TECNICA
ANNO 2018
REV. 4 – Prot. 86
Registrazione: IT ICEA B951
Reg. CE 834/07 e 889/08
Bientina li, 21/02/2018


CODICE ARTICOLO		 FARRO PERLATO BIOLOGICO					
g 500 - CER2201C - 8023016010117 kg 1 - CER3101C - 8023016011 138 kg 5 – CER3102S – 8023016029416 kg 5 – CER3106S (Toscana) kg 25 - CER3101S - 8023016029058							
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		Varietà: Triticum dicoccum - Rotondeggiante irregolare, di colore giallo aranciato tipico naturale					
PAESE DI ORIGINE		ITALIA - TOSCANA					
ATTRIBUZIONE NR. LOTTO		Codice alfa numerico progressivo					
DURATA PREF. DEL PRODOTTO		24 mesi – 36 mesi sottovuoto					
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		Aspetto		Grani secchi, sani ed integri			
		Colore		Giallo aranciato tipico naturale			
		Odore		Caratteristico e esente da odori estranei			
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE		FILTH TEST / AN. CAMPIONATURA		DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g prodotto			
		Frammenti di Insetto		< 5	Energia	1612 kJ / 381 kcal	
		Fibre vegetali		< 5	Grassi di cui acidi grassi saturi	2,5 g 0,60 g	
		Peli di roditore su 50 g		Assenti	Carboidrati di cui zuccheri	73,5 g 2,7 g	
		Grani rotti e spaccati scartati		< 0.08 %	Fibre	6,8 g	
		Corpi estranei		< 0.05 %	Proteine	12,7 g	
		Umidità		< 15 %	Sale	4,5 mg	
		RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI		ASSENTI			
MICROBIOLOGICHE		Carica aerobica e mesofila		< 100.000 ufc/g	Muffe e lieviti	< 5000 ufc/g	
		Enterobatteri		< 500 ufc/g	Listeria monocytogenes	Assente/25g	
		Bacillus Cereus		< 100 ufc/g	Salmonella	Assente/25g	
MICOTOSSINE E METALLI PESANTI		Entro i limiti previsti dal regolamento 1881/06 e s.m.i.					
OGM		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.					
ALLERGENI		Dichiarati secondo il Reg. CE 1169/2011 e s.m.i.					
SPECIFICHE DI TRASPORTO		Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80 Reg. CE 852/2004)					
SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO		Film: Poliammide biorientata adesivo poliuretano polipropilene cast. Non contenente lattice. FORMATI < 1 Kg confezionamento ATP con azoto					
		Sacchetto		kg 25	kg 1	kg 5	g 500
		Cartone				29,5x23x20,5	
		Nr. pezzi per cartone		6 pezzi a collo		108 pezzi a pedana 12 pezzi a collo	
		Pallet		5x8 file per le conf. da 25 kg 13x4 file = tot. cart 52 12x4 file = tot. cart 48 108 colli per pallets e multipli per le conf. da 5kg			
USO E CONSERVAZIONE		<p>Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato. 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.</p>					



Tabella degli ingredienti Allergeni

Ingredienti per cui è obbligatoria l'indicazione in etichette ai sensi Reg. CE 1169/2011

Allergeni	Presenza nel prodotto	Nome specifico della sostanza	Possibile Cross Contamination	Presenza nel sito produttivo
<ul style="list-style-type: none"> Cereali contenenti glutine e prodotti derivati da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi ibridati) 	SI	GLUTINE	SI	SI
<ul style="list-style-type: none"> Crostacei o prodotti derivati d crostacei 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Uova o prodotti derivati da uova 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Pesci o prodotti derivati da pesci 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Arachidi o prodotti derivati da arachidi 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Latte o prodotti derivati da latte (compreso il lattosio) 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 	NO		NO	SI
<ul style="list-style-type: none"> Anidride solforosa e solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/Kg o 10 mg/l 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Sedano e prodotti a base di sedano 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Senape e prodotti a base di senape 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Lupino e prodotti a base di lupino 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Soia e prodotti a base di soia 	NO	SOIA	SI	SI
<ul style="list-style-type: none"> Molluschi e prodotti a base di molluschi 	NO		NO	NO