

**ORZO PERLATO BIOLOGICO****ORZO PERLATO BIOLOGICO KG 5 COD. ART. 158**

INGREDIENTE	PROVENIENZA	Certificazioni di prodotto
Orzo	Italia: Marche, Toscana, Umbria	Reg. (CE) 848/2018

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
PARAMETRO	DEFINIZIONE
Colore	tipico del prodotto, dal beige chiaro all'avorio
Odore	Caratteristico
Aspetto	Caratteristico

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO
Umidità	%	≤ 13
Peso ettolitrico	Kg/hl	≥ 70
Prodotti fitosanitari	mg/kg	$< 70\%$ LMR (Reg 396/2005)
Metalli pesanti (Pb-Cd)	mg/kg	Reg (CE) 915/2023

CARATTERISTICHE FISICHE/MERCEOLOGICHE		
DIFETTOSITÀ PER INGREDIENTE	UNITÀ DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO
Semi rotti	%	6
Semi macchiati	%	2
Semi rosicchiati	%	0
Semi ammuffiti	%	0
Semi danneggiati da insetti	%	0
Materiali estranei	%	assenti
Semi di varietà estranea	%	max 1%
Allergeni	Cereali contenenti glutine	

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO
Insetti interi (larve, ninfe o adulti)	n/g	assenti
Peli di roditori o loro frammenti	n/g	assenti
Frammenti di insetti	n/g	assenti
Altri frammenti	n/g	assenti

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO
Carica batterica mesofila	ufc/g	<500.000
Lieviti e muffe	ufc/g	< 5.000
Escherichia coli	ufc/g	<10
Salmonella	Presente/assente in 25 g	Assente
Listeria m.	Presente/assente in 25 g	Assente
Deossinivalenolo	µg/kg	750
Zearalenone	µg/kg	75
Ocratossina A	µg/kg	3
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	µg/kg	4

TABELLA NUTRIZIONALE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORI MEDI/100g DI PRODOTTO CRUDO
Energia	KJ- Kcal	1484 – 350
Grassi	g	1,1
di cui acidi grassi saturi	g	0,0
Carboidrati	g	76,5
di cui zuccheri	g	0,0
Fibre	g	1,4
Proteine	g	8,4
Sale	g	0,01

Stabilimento di produzione: Frazione Taverne, Serravalle di Chienti (MC).

Modalità di confezionamento: il prodotto viene confezionato in atmosfera naturale o in ATM su linee automatiche su film in polipropilene biorientato coestruso 30 µm che in big bags. Tutti gli imballaggi utilizzati risultano provvisti della dichiarazione di conformità per l'uso a contatto con gli alimenti (MOCA).

Grammatura: il prodotto è confezionato in formati da 250 g, 400 g, 500 g, 1 kg, 5 kg, 15 kg, 25 kg, big-bag.

Termine minimo di conservazione: 24 mesi.

Allergeni contenuti e possibili contaminazioni crociate: Cereali contenenti glutine.

Ogm: il prodotto è esente da contaminazione da Organismi Geneticamente Modificati.

Consigli per la corretta conservazione ed utilizzo: conservare in un luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperta, la confezione va conservata a temperatura ambiente evitando di lasciare aperta la confezione.

Non è necessario l'ammollo. Si consiglia di lavare l'orzo in acqua prima dell'utilizzo. Gettare l'orzo in acqua bollente e cuocere per circa 25-30 minuti a fuoco lento o fino a cottura desiderata.