

farro perlato bio

Allegato procedura AP 07.1.1 r.1 - Emis.ne 10/02/15



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Rev.	0	Data	18/02/2015	Stato	Approvata	Origine prodotto
Denominazione prodotto		FARRO PERLATO BIOLOGICO			ITALIA (TOSCANA)	

### CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Denominazione di vendita	Farro Perlato Bio	
Tipologia prodotto	Cereale	
Metodo attribuzione lotto	Codice alfa numerito	
TMC / Scadenza	18 mesi	
<b>Limitazioni all'utilizzo / soggetti sensibili</b>		
Tenere lontano dalla portata dei bambini a causa delle ridotte dimensioni del prodotto		
Condizioni/modalità di conservazione dopo apertura		Lista ingredienti contenuti
Il prodotto deve essere conservato all'interno della sua confezione originale, debitamente chiusa e lontano da fonti di calore diretto e umidità.		Farro Perlato Biologico

### CARATTERISTICHE DI QUALITÀ

Parametri chimico/fisici				Valori nutrizionali medi (per 100g) [2]		
Caratteristica	Valore	Tolleranza	U.M.	Obbligatorio	Valore	
OGM [1]	Reg.CE 1829/03	//	//	Obbligatorio	Valore energetico (Kcal)	343
Ocratossina A	0	< 3	mg/kg	Obbligatorio	Valore energetico (KJ)	1449
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	0	< 4	mg/kg	Obbligatorio	Carboidrati (g)	63,6
Don	0	< 750	mg/kg	Obbligatorio	Carboidrati di cui zuccheri (g)	1,0
Zearalenone	0	< 50	mg/kg	Obbligatorio	Proteine (g)	11,6
Pesticidi e fitosanitari	Reg.CE 889/08	//	//	Obbligatorio	Grassi (g)	2,5
Metalli pesanti	Reg.CE 1881/06	//	//	Obbligatorio	Grassi di cui saturi (g)	0,6
Dimensioni	4,0	2,0	mm	Facoltativo	Grassi di cui insaturi (g)	
Corpi estranei (varia natura)	max 1/100g	//	Unità	Facoltativo	Grassi di cui poliinsaturi (g)	
Corpi estranei vegetali	max 3/100g	//	Unità	Obbligatorio	Sale (g)	0,002
Umidità	12	min 10 max 14	%	Facoltativo	Fibre (g)	6,9
Altro				Facoltativo	Ceneri totali (g)	
				Facoltativo	Carboidrati di cui amido (g)	
Parametri microbiologici				Parametri organolettici		
Caratteristica	Valore	Tolleranza	U.M.	Apparenza		
Muffe	5*10^2	max 1000	U.f.c./g	Chicchio di forma allungata di dimensioni medio/piccole		
Lieviti	50	max 100	U.f.c./g	Odore	Non presenta odori particolari	
CMT 30°	5*10^5	max 10^6	U.f.c./g	Colore	Marrone chiaro	
Enterobatteriacee			U.f.c./g	Sapore	N.A.	
Coliformi			U.f.c./g			
Lysteria m.	assente		U.f.c./25g			
Salmonella spp.	assente		U.f.c./25g			

### SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO

#### Note materiali imballo

I materiali utilizzati sono idonei al contatto con alimento in base alle normative cogenti in materia. Tutta la documentazione è disponibile presso gli uffici qualità di **Toscana Legumi S.r.l.**

### SPECIFICHE DI PALLETTIZZAZIONE STOCCAGGIO TRASPORTO

Codice EAN prodotto	Peso netto cof.ne (kg)	Confz.ni tot. (per cartone)	N. Cartoni (per base)	N. Cartoni (per altezza)	Peso netto pancale	Tipologia pancale	Note
	0,5	12	10	8	480,0	EPAL 120X80	
	1,0	12	10	5	600,0	EPAL 120X80	
	4,0	1	24	3	288,0	EPAL 120X80	La Confezione non è provvista di cartone
	5,0	1	10	10	500,0	EPAL 120X80	La Confezione non è provvista di cartone
	25,0	1	4	10	1000,0	EPAL 120X80	La Confezione non è provvista di cartone

#### Specifiche di stoccaggio

Il prodotto deve essere stoccato al riparo dalle intemperie, in ambienti freschi e debitamente ventilati, al riparo da fonti di calore e luce diretta. Se possibile la temperatura del prodotto deve essere mantenuta tra i 15 - 25 °C. Non devono essere presenti fonti di umidità e condensa.

#### Specifiche di trasporto

Il prodotto deve essere trasportato all'interno della sua confezione originale, esente da rotture lesioni e contaminazioni. Non deve essere posto a diretto contatto con il suolo/pavimento. Deve essere posto al riparo dalle intemperie, variazioni di calore improvvise e contaminazioni.

Data	18/02/15	Funzione	Firma approvazione	Saverio Gianni
------	----------	----------	--------------------	----------------

Gestione allergeni

Denominazione ingredienti	Presenza nel prodotto [3]	Presenza sulla linea [3]	Presenza nello stabilimento [3]
Cereali contenenti glutine ( <i>grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati</i> ) e prodotti derivati	SI	SI	SI
Crostacei e prodotti derivati, molluschi e prodotti derivati	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati,	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO	SI
Soia e prodotti derivati	NO	NO	SI
Latte e prodotti derivati ( <i>compreso lattosio</i> )	NO	NO	NO
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoensis [Wangenh] K. Koch</i> ), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	NO	NO	SI
Sedano e prodotti derivati	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO	NO

Note

[2] COMPILARE  
[3] COMPILARE

[1] OGM STATUS Il prodotto è realizzato con Materie Prime che rispettano i Reg.CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003. Toscana Legumi S.r.l. dichiara sotto la propria responsabilità che i prodotti forniti non contengono OGM né come ingredienti né come fonte di contaminazione crociata.

Data	18/02/15	Funzione	Firma approvazione	Saverio Gianì
------	----------	----------	--------------------	---------------