

SCHEDA TECNICA

FARRO ALIMENTARE PERLATO



Redatto da	Verificato da	Approvato da
RL	AQ	Responsabile sementi

SCHEMA TECNICA: FARRO ALIMENTARE PERLATO
Prodotto: Farro (*Triticum dicoccum*)

Origine : coltivato in Italia

Caratteristiche:

Farro selezionato, sottoposto a decorticazione e perlatura.

- **Colore:** varie sfumature dal beige chiaro all'avorio; endosperma ambrato
- **Odore:** neutro
- **Corpi estranei:** assenti
- **Semi di altre specie:** < 2% (peso/peso)
- **Semi vestiti:** < 0,5% (peso/peso)
- **Semi spezzati o danneggiati:** < 1,5% (peso/peso)

Il processo di selezione permette di limitare la presenza di materiale vegetale e semi estranei, corpi estranei (sassi, terra,) e semi danneggiati.

E' disponibile sia farro convenzionale, che biologico (come da Reg. CE 834/2007).

Controlli analitici:

Caratteristiche igienico-sanitarie:

	Limiti	Frequenza del controllo	Metodo usato	Laboratorio
Pesticidi (organo clorurati, organo fosforati)	Entro i limiti di legge	Annuale	Metodi ufficiali	esterno
Metalli pesanti (Pb e Cd)	Entro i limiti di legge	Annuale	Metodi ufficiali	esterno
Aflatossine totali	Entro i limiti di legge	20% dei lotti prodotti	E.L.I.S.A.	interno
Deossinivalenolo				
Ocratossina A				

Caratteristiche nutrizionali:

	Valori rilevati (prodotto 2016)	Unità di misura	Frequenza del controllo	Metodo usato	Laboratorio
Valore energetico	357	kcal/100 g	Ogni 2 anni	Metodi ufficiali	Laboratorio esterno
	1510	kJ/100 g			
Proteine (N x 6,25)	11,9	g/100 g			
Grassi	2,7				
Carboidrati	68,4				
Fibre alimentari	5,6				
Ceneri	1,60				

Imballaggio e logistica:

Il prodotto viene confezionato in sacchi carta, oppure in big-bag.

Il trasporto è a cura del cliente ma, previo accordo, possiamo effettuare la consegna del prodotto.

Shelf-life:

Il prodotto, imballato nella propria confezione originale chiusa, se conservato a temperatura <15°C, mantiene inalterate le proprie caratteristiche fino alla data indicata in etichetta.

Al ricevimento del bancale si suggerisce di togliere l'avvolgimento in film plastico per evitare la formazione di condensa e si raccomanda di non esporre il prodotto a fonti di calore e alla luce solare diretta.

Durante tutto il periodo di conservazione, dev'essere attivo un efficace sistema di pest-control.