SCHEDA TECNICA

SORGO DECORTICATO

Redatto da	Verificato da	Approvato da
RL	AQ	Responsabile sementi

SCHEDA TECNICA: SORGO DECORTICATO

Prodotto: Ibridi bianchi di sorgo [*Sorghum bicolor* (L.) Moench]
Origine : coltivato in Italia

Caratteristiche:

Granella di sorgo bianco sottoposta a selezione e decorticazione.

- Colore: varie sfumature dall'avorio al beige-chiaro, endosperma bianco
- Odore: neutro
- Corpi estranei: assenti
- Semi parzialmente rosati: < 4% (peso/peso)
- Semi di altre specie: < 1% (peso/peso)
- Semi vestiti: assenti
- Semi scheggiati: < 5% (peso/peso)
- Umidità: < 14%

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 sorgo 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	1 analisi per lotto	Metodi ufficiali	esterno
Aflatossine totali	Entro i limiti di legge	20% dei lotti prodotti	E.L.I.S.A.	interno
Deossinivalenolo				
Ocratossina A				
Salmonella spp.	Assente/25 g	1 lotto all'anno	Microbiologico	interno/esterno

Caratteristiche nutrizionali:

	Valori nutrizionali medi	Unità di misura
Valore energetico	345	kcal/100 g
	1.460	kJ/100 g
Proteine (N x 6,25)	9,3	g/100 g
Grassi	2,8	
Carboidrati	67,5	
Fibre alimentari	6,3	
Ceneri	0,92	
Contenuto in acqua	13,2	

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.