SCHEDA TECNICA

BOURGUL INTEGRALE
spezzatino di grano duro

Redatto da	Verificato da	Approvato da
RL	AQ	Responsabile sementi

SCHEDA TECNICA: BOURGUL INTEGRALE spezzatino di grano duro

Prodotto: Frumento duro (*Triticum durum* Desf.)
Origine: coltivato in Italia

Caratteristiche:

Frumento duro selezionato, sottoposto a leggera abrasione e grossolana macinazione.

- Colore: color beige chiaro
- Odore: neutro
- Corpi estranei: assenti
- Semi di altre specie: < 1% (peso/peso)
- Semi interi: < 0,5 % (peso/peso)
- Umidità: < 14%

Il processo di selezione permette di limitare la presenza di materiale vegetale e semi estranei, di corpi estranei (sassi, terra, ….), di semi più scuri e bianconati. Inoltre, la setacciatura successiva al processo di macinazione consente di avere una granulometria uniforme e di limitare la presenza di semi interi.

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

Controlli analitici:

Caratteristiche igienico-sanitarie:

	Limiti	Frequenza del controllo	Metodo usato	Laboratorio
Pesticidi	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	341	kcal/100 g
	1440	kJ/100 g
Proteine (N x 6,25)	13,9	g/100 g
Grassi	2,5	
Carboidrati	61,4	
Fibre alimentari	8,4	
Ceneri	1,53	
Contenuto in acqua	12,3	

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.