

SCHEDA TECNICA

BOURGUL DI FARRO spezzatino di farro decorticato



Redatto da	Verificato da	Approvato da
RL	AQ	Responsabile sementi

SCHEDA TECNICA: BOURGUL DI FARRO**Prodotto:** Farro (*Triticum dicoccum*)**Origine :** coltivato in Italia**Caratteristiche:**

Farro selezionato, sottoposto a decorticatura e grossolana macinazione.

- Colore: sfumature dal beige al marroncino
- 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 con caratteristiche anomale. 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 (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	351	kcal/100 g
	1486	kJ/100 g
Proteine (N x 6,25)	13,4	g/100 g
Grassi	3,0	
Carboidrati	64,9	
Fibre alimentari	5,5	
Ceneri	1,93	
Contenuto in acqua	11,3	

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.