

## **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)
- 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 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	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	357	kcal/100 g
	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	
Contenuto in acqua	9,8	

**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.