

SCHEDA TECNICA

ORZO ALIMENTARE PERLATO



Redatto da	Verificato da	Approvato da
RL	AQ	Responsabile sementi

SCHEDA TECNICA: ORZO ALIMENTARE PERLATO**Prodotto:** Orzo (*Hordeum vulgare* L.)**Origine :** coltivato in Italia**Caratteristiche:**

Orzo selezionato, sottoposto a perlatura.

- **Colore:** color avorio con sfumature marrone chiaro;
endosperma chiaro
- **Odore:** neutro
- **Corpi estranei:** assenti
- **Semi di altre specie:** < 1% (peso/peso)
- **Semi con frammenti di tegumento:** < 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,), semi danneggiati e semi più scuri.

E' disponibile sia orzo 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	342	kcal/100 g
	1444	kJ/100 g
Proteine	10,0	g/100 g
Grassi	2,1	
Carboidrati	65,8	
Fibre alimentari	9,7	
Ceneri	1,14	
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.