

	Manuale di autocontrollo igienico sanitario conforme ai sistemi HACCP-BRC-IFS	ST-AMO-01
	<i>ILTA ALIMENTARE SPA</i> <i>Stabilimento: Via dell'Elettricità, 19 30175 Venezia</i>	Revisione 01 Del 01-06-2017
TITOLO: FARRO PERLATO BIOLOGICO – ORGANIC PEARL SPELT		Pag. 1 di 2

DEFINIZIONE PRODOTTO <i>Product Definition</i>
Prodotto ottenuto da semi di cereali coltivato in regime biologico, aventi la caratteristica forma ovoidale allungata, appiattita dal colore biancastro. Il cereale (<i>Hordeum vulgare</i>) viene selezionato dall'ultimo raccolto disponibile da fornitori qualificati e sottoposto ad una attenta pulitura prima di essere confezionato.
<i>Product obtained from grain cereal seeds cultivated under organic conditions, having the characteristic ovoid shape, flattened by whitish color. Cereal (Hordeum vulgare) are selected from the last harvest available from qualified suppliers and subjected to careful cleaning before being packaged.</i>

ORIGINE <i>Origin</i>	ITALIA <i>Italy</i>
AREA / REGIONE <i>Area / Region</i>	UMBRIA, MARCHE, PUGLIA <i>Umbria, Marche, Apulia</i>
CODICE PRODOTTO <i>Product code</i>	OCFPS1/ OCFPD1
CODICE IMBALLO <i>Packing code</i>	OS001CA5

FORMULAZIONE FORMULA

Ingredienti <i>Ingredients</i>	% ingredienti alla preparazione <i>% ingredients during preparation</i>	Conservazione <i>Conservation</i>
Farro perlato <i>Pearl spelled</i>	100	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva <i>Product packaged in a modified atmosphere</i>

ETICHETTA PRODOTTO PRODUCT LABEL

Denominazione di vendita <i>Sales denomination</i>	Farro perlato biologico <i>Organic pearl spelt</i>
Peso <i>Weight</i>	5000 g
Modalità di conservazione <i>Storage conditions</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta. <i>Keep the product in a cool and dry place, away from source of heat and light</i>
Data di Scadenza <i>Expiry date</i>	18 mesi dalla data di confezionamento <i>18 months from production date</i>
Atmosfera protettiva <i>modified atmosphere</i>	Composizione: azoto gassoso (N2-E941) e anidride carbonica gassosa (CO2 – E290) <i>Composition: gaseous nitrogen (N2-E941) e gaseous carbon dioxide (CO2 – E290)</i>

ETICHETTA NUTRIZIONALE NUTRITIONAL LABEL

Valori Medi <i>Average Data</i>	Per 100 g di prodotto <i>For 100g of product</i>
Energia kcal <i>Energy value Kcal</i>	363
Energia j <i>Energy value Kj</i>	1537
Grassi <i>Fats</i>	2,3
Di cui acidi grassi saturi <i>of which saturated fatty acids</i>	0,4
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	65
Di cui Zuccheri <i>of which sugar</i>	2,7
Fibre <i>Total dietary fibre</i>	6,2
Proteine <i>Proteins</i>	15
Sale <i>salt</i>	0,05

PARAMETRI ACCETTABILITA' DEL PRODOTTO CRITERIA OF PRODUCT ACCEPTABILITY

Caratteristiche Organolettiche <i>Organoleptic characteristics</i>	Tipico di legume essiccato, assenza di odori di ammuffito o di ossidato; <i>The smell is typical of dried pulses, no mold or oxidized odors;</i>
--	---

Tempo di cottura <i>Cooking Time</i>	25-30 min. 25-30 min.
--	--------------------------

Impurità Impurity

Parametri <i>Parameters</i>	U.M.	Descrizione <i>Description</i>	Limite <i>Limit</i>
M.V.E <i>E.V.M.</i>	% P/P (w/w)	Residui vegetali edibili <i>Edible vegetable materials</i>	≤0,1
Impurità Minerali <i>Mineral Foreign materials</i>	% P/P (w/w)	Sostanze come terra che non si sciolgono facilmente in acqua <i>Substance as a earth which can be dissolved on water.</i>	≤0,1
Corpi Estranei <i>Foreign materials</i>	Num/kg	Presenza di legno, vetro, sassi, metalli e qualsiasi materiale che possa pregiudicare la sicurezza alimentare; <i>Presence of wood, glass, stones metal pieces and every material may be danger for food safety.</i>	assente
Semi estranei <i>Foreign Seeds</i>	% P/P (w/w)	Semi contrastanti per colore, forma, dimensione <i>Contasting seed differet in colour, shape, size</i>	≤0,2

Semi danneggiati Damaged seeds

Parametri <i>Parameters</i>	U.M.	Descrizione <i>Description</i>	Limite <i>Limit</i>
Gravemente danneggiati <i>Heavy damage</i>	% P/P (w/w)	Presenza di semi ammuffiti, germogliati, marci, immaturi. Presenza di semi fortemente macchiati (in cui la superficie ricoperta supera almeno di 1 terzo la superficie del seme).	≤0,2

	Manuale di autocontrollo igienico sanitario conforme ai sistemi HACCP-BRC-IFS	ST-AMO-01
	<i>ILTA ALIMENTARE SPA</i> <i>Stabilimento: Via dell'Elettricità, 19 30175 Venezia</i>	Revisione 01 Del 01-06-2017
TITOLO: FARRO PERLATO BIOLOGICO – ORGANIC PEARL SPELT		Pag. 2 di 2

		<i>Presence of mouldy, rotten, prouted seeds. Heavy stained seeds (with the spot above 1/3 of the bean surface);</i>	
Leggermente danneggiati <i>Slightly damage</i>	% P/P <i>(w/w)</i>	Presenza di semi leggermente macchiati, fitopatie, raggrinziti; <i>Seeds slightly stained, discoloured seeds, plant diseases, shrivelled;</i>	≤1
Grani rotti <i>Broken seeds</i>	% P/P <i>(w/w)</i>	Presenza di grani rotti e/o splittati; <i>Presence of Broken and/or split seeds;</i>	≤3
Semi vestiti <i>Coated seeds</i>	% P/P <i>(w/w)</i>	Presenza di grani vestiti <i>Presence of coated seeds</i>	≤0,5

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE
CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

Elenco List	U.M.	Limite Limit	Elenco List	U.M.	Limite Limit
Umidità <i>Moisture</i>	% P/P <i>(w/w)</i>	≤ 16	Ocratossina A <i>Ocratoxin A</i>	ppb	< 3
Aflatoxine b1 <i>Aflatoxin B1</i>	Ppb	< 2	Piombo <i>Lead</i>	Ppm	<0,2
Aflatoxine <i>Aflatoxins B1+B2+G1+G2</i>	Ppb	< 4	Cadmio <i>Cadmium</i>	Ppm	< 0,05

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS

Elenco List	U.M.	Limite Limit	Elenco List	U.M.	Limite Limit
Conta microbica totale <i>Aerobic colony count</i>	ufc/g	<100.000	Lieviti <i>Yeasts</i>	ufc/g	<1.000
Coliformi totali <i>Total coliforms</i>	ufc/g	<100	Muffe <i>Moulds</i>	ufc/g	<1.000
E. Coli	ufc/g	Assente <i>Absent</i>			

ALLERGENI ALLERGENS

PARAMETRI Paramiters	Presenza come ingrediente SI/NO Present as an ingredient YES/NO	Presenza da contaminazione crociata SI/NO Present as a cross-contamination YES/NO
Presenza di cereali contenente glutine e prodotti derivati <i>Cereals containig gluten and derivates</i>	SI YES	NO
Presenza di uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and derivates</i>	NO	NO
Presenza di crostacei <i>Shellfish and derivates</i>	NO	NO
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and derivates</i>	NO	NO
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and derivates</i>	NO	NO
Presenza di soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and derivates</i>	NO	NO
Presenza di latte e prodotti a base di latte <i>Milk and products containing milk</i>	NO	NO
Presenza di frutta a guscio <i>Nuts</i>	NO	NO
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery, products containing celery</i>	NO	NO
Presenza di senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and derivates</i>	NO	NO
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesami seeds and derivates</i>	NO	NO
Presenza di anidride solforosa e solfiti <i>Sulfur dioxide and sulphits</i>	NO	NO
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino <i>Lupins and derivates</i>	NO	NO
Presenza di molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and derivates</i>	NO	NO

CONTAMINANTI CONTAMINANTS

I livelli di contaminazione non devono superare i livelli massimi indicati dalle normative europee e nazionali vigenti (normative Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08 e successive modifiche ed aggiornamenti).

The contaminant does not exceed the European limit (EC No 834/07 e EC No 889/08 as amended)

RADIAZIONI IONIZZANTI IRRADIATION

Il prodotto non essere trattato con radiazione ionizzante. La contaminazione incrociata del prodotto da materiale irradiato deve essere evitata.

The product must be treated with inizing radiation. Cross contamination of the product by irradiated material must be avoided.

NO OGM NO GMO

La materia prima non è ottenuta da fonti geneticamente modificate e non deve contenere organismi geneticamente modificati;

The raw material was not obtained from genetically modified sources and does not contain genetically modified organisms;

MODALITA' DI CONSERVAZIONE MODALITY OF STORAGE

Conserva il prodotto al riparo dalla luce, in luogo fresco, asciutto, pulito e senza odore;

Keep the product in dark, cool and dry place, clean and away from strong odour;



Ed.: Febbraio 2015 Rev. 00

ETICHETTATURA ALLERGENI - DIR 2003/89/CEFornitore: ILTA ALIMENTARE SPACodice prodotto: XXXDescrizione prodotto: FARRO BIOLOGICO

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	Presente in tracce (Contaminazione crociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	Si	Si
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	No	No
3	Uova e/o prodotti a base di uova	No	No
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	No	No
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	No	No
6	Soia e/o prodotti a base di soia	No	No
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	No
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	No	No
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	No	No
10	Senape e/o prodotti a base di senape	No	No
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	No	No
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	No	No
13	Lupini e prodotti a base di lupini	No	No
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

Data compilazione: 25/09/2018

ILTA ALIMENTARE S.p.A.
Sede legale: Via Banchina dell'azoto, 15
30175 Venezia - P. Iva IT09039560967
Sede Op.: Via dell'elettricità, 19 - 30175 Venezia