



Codice:

64239

Descrizione:

ORZO BIO PERLATO 1 KG NAZIONALE.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ORZO BIO PERLATO 1 KG NAZIONALE

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Nome scientifico: hordeum vulgare
Orzo perlato secco da agricoltura biologica
Italia

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

REGIONE MATERIA PRIMA / COMUNE

Per il raccolto 2019 le regioni di provenienza della merce sono: Puglia, Marche, Toscana ed Emilia-Romagna
Per il raccolto 2020 le regioni di origine sono: Toscana, Emilia-Romagna e Marche

INGREDIENTI

Orzo perlato 100%

ALLERGENI

Presente nel prodotto: cereali contenenti glutine e derivati
Presente in tracce: cereali contenenti glutine e derivati, soia e prodotti a base di soia, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, senape e prodotti a base di senape
Senza lattosio e senza uova

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità: $\leq 14\%$
Pesticidi: livelli massimi di residui in conformità al Reg. 396/2005 e smi
Piombo: $\leq 0,2$ mg/kg
Cd: $\leq 0,1$ mg/kg
Aflatossina B1: ≤ 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$
Aflatossine somma di B1, B2, G1, G2: ≤ 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$
Ocratossina A: ≤ 3 $\mu\text{g}/\text{kg}$
Deossinivalenolo DON: ≤ 750 $\mu\text{g}/\text{kg}$
Zearalenone ZEN: ≤ 75 $\mu\text{g}/\text{kg}$

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp.: assente in 25 g
Listeria monocytogenes: assente in 25 g
Stafilococchi Aurei: ≤ 10 ufc/g
Escherichia Coli: ≤ 10 ufc/g
Carica batterica totale: $\leq 1.000.000$ ufc/g
Coliformi: ≤ 5.000 ufc/g
Lieviti e muffe: ≤ 5.000 ufc/g

| | |
|---------------------------------------|--|
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Aspetto: forma ovoidale, sezione trasversale da rotondeggiante a sub triangolare. Granella uniforme e pulita. Colore: bianco - giallo Sapore: gradevole, privo di ogni sapore estraneo Odore: caratteristico, privo di ogni odore estraneo Consistenza: al dente quando cotto secondo i tempi di cottura consigliati |
| VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI | Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 1501 kJ/355 Kcal Grassi totali: 1,4 g - di cui acidi grassi saturi: 0,3 g Carboidrati: 70,5 g - di cui zuccheri: 0 g Fibre 9,2 g Proteine: 10,4 g Sale: 0,01 g |
| OGM | Esente da contaminazioni da OGM e non è stato prodotto a partire da OGM o non contiene ingredienti prodotti da OGM compresi additivi e aromi In conformità al Reg.CE 834/2007 e 889/2008 |
| RADIAZIONI IONIZZANTI | Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti |
| MODALITÀ DI UTILIZZO | Tempo di cottura: 35 minuti cottura tradizionale, non richiede ammollo in acqua 10 minuti in pentola a pressione, non richiede ammollo in acqua |
| CONSERVAZIONE | Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore. |
| CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA | Dopo l'apertura, richiudere la confezione e conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore |
| TMC (DURABILITÀ) | 18 mesi |
| IMBALLO PRIMARIO | Flow pack in ATM Strato esterno: film polipropilene mattato Strato interno: film propilene cast |
| IMBALLO SECONDARIO | Cartone |
| DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO | Lunghezza: 130 mm Larghezza: 95 mm Altezza: 210 mm |
| PESO NETTO SINGOLO PEZZO | 1 kg |
| PESO LORDO SINGOLO PEZZO | 1,007 kg |
| PESO IMBALLO PRIMARIO | 0,007 kg |
| PESO NETTO DEL CARTONE | 6 kg |
| PESO IMBALLO SECONDARIO | 0,300 kg |
| PESO NETTO PALLET | 576 kg |
| PESO LORDO CARTONE | 6,342 kg |
| PESO LORDO PALLET | 629,800 kg |
| CONTENUTO PER CARTONE | n. 6 |
| CARTONI PER PALLET | n. 52 |

| | |
|-------------------------------------|---|
| CARTONI PER STRATO | n. 13 |
| N°STRATI PER PALLET | n. 4 |
| DIMENSIONE DEL CARTONE | Lunghezza: 390 mm Larghezza: 196 mm Altezza: 200 mm |
| MISURE PALLET | Lunghezza: 1200 mm Larghezza: 800 mm Altezza: 1750 mm |
| ALTRE CARATTERISTICHE | Non contiene additivi, coloranti, conservanti e aromi Grani rotti/spezzati: $\leq 3\%$ Grani totalmente o parzialmente vestiti: $\leq 0,2\%$ Materiale vegetale estraneo: $\leq 0,02\%$ Grani leggermente danneggiati: $\leq 0,01\%$ Grani fortemente danneggiati: assenti Corpi estranei: assenti Adatto per dieta vegana. Senza zuccheri aggiunti Esente da trattamenti con agenti fisici/chimici e utilizzo di sostanze che possano modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. |
| MARCHIO | Zorzi dal 1828 |
| CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ | 8051566310364 |
| CODICE A BARRE CARTONE | 08051566310364 |
| NOMENCLATURA COMBINATA | 11042905 |
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | Via delle Bonifiche Ferraresi 13/G, Jolanda di Savoia (FE) 44037 Italia |
| DATA REVISIONE FORNITORE | n.05 02/11/2023 |
| INTEGRAZIONI | 06/11/2023; 30/09/2024 |
| DATA CONFERMA SCHEDA | 06/11/2023 |