



Codice:

64264

Descrizione:

FARRO BIOLOGICO PERLATO "NAZIONALE" 1 KG

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

FARRO "BIOLOGICO" PERLATO "NAZIONALE" 1 KG

Nome scientifico: *Triticum dicoccum*

Farro perlato secco da agricoltura biologica

Italia

Bio farro perlato 100%

Presente nel prodotto: cereali contenenti glutinee prodotti derivati

Presente in tracce : cereali contenenti glutine (Orzo, grano e avena) e prodotti derivati, soia e prodotti a base di soia, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Senza lattosio, senza uova

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

Umidità : $\leq 14\%$

Aflatossine B1 : $\leq 2 \mu\text{g}/\text{kg}$

Aflatossine somma di B1, B2, G1 e G2 : $\leq 4 \mu\text{g}/\text{kg}$

Ocratossina A : $\leq 3 \mu\text{g}/\text{kg}$

Deossinivalenolo DON : $\leq 750 \mu\text{g}/\text{kg}$

Zearalenone : $\leq 75 \mu\text{g}/\text{kg}$

Piombo : $\leq 0,2 \text{mg}/\text{kg}$

Cadmio : $\leq 0,1 \text{mg}/\text{kg}$

Pesticidi : Livelli massimi di residui in conformità al Reg. 396/2005 e smi

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella (ufc/25): Assente

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Listeria monocytogenes (ufc/25) : Assente Escherichia Coli: ≤ 10 ufc/g Stafilococco aureo ≤ 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 rotondeggian- te a sub triangolare. Colore : giallo - marrone 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: 1636 kJ/387 Kcal Grassi: 2,4 g - di cui acidi grassi saturi: 0,4g Carboidrati: 71,4 g - di cui zuccheri: 6,8 g Fibre alimentari: 10,7 g Proteine: 14,6 g Sale: 0,02 g
OGM	Il prodotto non contiene OGM
RADIAZIONI IONIZZANTI	Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti
MODALITÀ DI UTILIZZO	Cottura tradizionale : 25 minuti,non richiede ammollo in acqua. Pentola a pressione : 10 minuti , non richiede ammollo in acqua.
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore 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 - film polipropilene 7 -strato esterno : film polipropilene mattato -strato interno : film polipropilene cast
IMBALLO SECONDARIO	Cartone PAP 20
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	21(h) x 13(L) x 9,5(p) cm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	1,007 kg

PESO NETTO DEL CARTONE	6 kg
PESO IMBALLO SECONDARIO	0,3 kg menti.
PESO NETTO PALLET	576 kg
PESO LORDO CARTONE	6,3 Kg
PESO LORDO PALLET	629,8 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n° 6
CARTONI PER PALLET	n° 52
CARTONI PER STRATO	n° 12
DIMENSIONE DEL CARTONE	20(h) x 39(L) x 19,60(p) cm
ALTRE CARATTERISTICHE	Il prodotto, non contiene additivi, coloranti, conservanti e aromi Adatto a dieta vegana. Senza zuccheri aggiunti
MARCHIO	Zorzi dal 1828
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8051566310777
CODICE A BARRE CARTONE	08051566310777
NOMENCLATURA COMBINATA	11042930
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via delle Bonifiche Ferraresi 13/G, Jolanda di Savoia (FE)
DATA REVISIONE FORNITORE	Revisione 04 03/08/2022 Confermata 05/10/2023 Integrazione del 28/09/2022