

Del Colle Srl
Via Leonardo Fibonacci, n. 593/b
56031 Bientina (PI) - P.IVA 01630360467
Tel: +39 0587 758016 – Fax +39 0587 756627
info@delcolle.com - www.delcolle.com



SCHEMA TECNICA

ANNO 2019

REV. 3 – Prot. 86

Reg. CE 834/07 e 889/08

Bientina li, 21/02/2019

CODICE ARTICOLO 500g - cer3201c – 8023016010070 1 kg - cer3203c – 8023016011022 5kg - cer3203s – 8023016029430 25kg - cer3201s - 8023016029096		 ORZO PERLATO BIOLOGICO					
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		Rotondeggiante irregolare, di colore giallo aranciato tipico naturale					
PAESE DI ORIGINE		ITALIA					
ATTRIBUZIONE NR. LOTTO		Codice alfa numerico progressivo					
DURATA PREF. DEL PRODOTTO		24 mesi					
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE		Aspetto/Forma		Ovoidale			
		Colore		Giallo marrone chiaro			
		Odore		Caratteristico e esente da odori estranei			
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE		FILTH TEST / AN. CAMPIONATURA		DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g prodotto			
		Frammenti di Insetto	< 5	Energia	1501 kJ / 355 kcal		
		Fibre vegetali	< 5	Grassi di cui acidi grassi saturi	1,4 g 0,29 g		
		Peli di roditore su 50 g	Assenti	Carboidrati di cui zuccheri	70,5 g 0 g		
		Grani rotti e spaccati scartati	< 0.08 %	Fibre	9,2 g		
		Corpi estranei	< 0.05 %	Proteine	10,4 g		
				Sale	7,5 mg		
		Umidità	< 15 %				
		RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI		ASSENTI			
		MICROBIOLOGICHE		Carica aerobica e mesofila	< 100.000 ufc/g	Muffe e lieviti	< 5000 ufc/g
Enterobatteri	< 500 ufc/g			Listeria monocytogenes	Assente/25g		
Bacillus Cereus	< 500 ufc/g						
MICOTOSSINE E METALLI PESANTI		Entro i limiti previsti dal regolamento 1881/06 e s.m.i.					
OGM		Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg.2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti.					
ALLERGENI		Dichiarati secondo il Reg. UE 1169/2011 e smi come da successiva tabella					
SPECIFICHE DI TRASPORTO		Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80 Reg. CE 852/2004)					
SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO		Imballo primario – plastica/carta	Materiale idoneo a contatto con gli alimenti come da reg.CE 1935/04, reg.CE 2023/06, reg.CE 10/11, e smi				
		Sacchetto	Big bag 1100 - kg 25	Kg 1 - 28x12x9	Kg 5	g500	
		Cartone	29,5x23x20,5	Peso lordo	6300 g		
		Nr. pezzi per cartone	6 da Kg 1				
		Pallet	13x4 file minimo – e multipli di 13				
USO E CONSERVAZIONE		Conservare al riparo da fonti di luce e calore.					
		Si consiglia un controllo visivo e lavaggio accurato con acqua prima dell'uso.					
		Tempi di cottura di circa 20-30 minuti variabili a seconda del gusto personale, salare a fine cottura.					
		Le dosi di acqua variano in base alla consistenza di prodotto desiderata, sono consigliate almeno 3 parti di acqua per 1 di prodotto					



Tabella degli ingredienti Allergeni

Ingredienti per cui è obbligatoria l'indicazione in etichette ai sensi Reg. UE 1169/2011

Allergeni	Presenza nel prodotto	Nome specifico della sostanza	Possibile Cross Contamination	Presenza nel sito produttivo
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi ibridati)	SI	GLUTINE	SI	SI
Crostacei o prodotti derivati d crostacei	NO		NO	NO
Uova o prodotti derivati da uova	NO		NO	NO
Pesci o prodotti derivati da pesci	NO		NO	NO
Arachidi o prodotti derivati da arachidi	NO		NO	NO
Latte o prodotti derivati da latte (compreso il lattosio)	NO		NO	NO
Frutta con guscio e loro derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)	NO		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/Kg o 10 mg/l	NO		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SOIA	SI	SI
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	NO