

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](mailto:info@delcolle.com) - [www.delcolle.com](http://www.delcolle.com)



**SCHEDA TECNICA**  
**ANNO 2015**  
**REV. 1 – Prot. 86**  
**Registrazione: IT ICA B951**  
Reg. CE 834/07 e 889/08  
Bientina li, 24/02/2016

CODICE ARTICOLO		ORZO PERLATO BIOLOGICO			
500g - cer3201c – 8023016010070 1 kg - cer3203c – 8023016011022 5kg - cer3203s – 8023016029430 25kg - cer3201s - 8023016029096					
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		Rotondeggiante irregolare, di colore giallo aranciato tipico naturale			
PAESE DI ORIGINE		ITALIA			
ATTRIBUZIONE NR. LOTTO		Codice alfa numerico progressivo			
DURATA DEL PRODOTTO		12 mesi dal confezionamento – 24 mesi sottovuoto			
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE		Aspetto/Forma		Ovoidale	
		Colore		Giallo marrone chiaro	
		Odore		Caratteristico e esente da odori estranei	
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE		<b>FILTH TEST</b> su 50g di prodotto		<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> valori medi per 100 g prodotto	
		Frammenti di Insetto	< 5	Energia	1368 kj / 322 kcal
		Fibre vegetali	< 5	Grassi di cui acidi grassi saturi	1,20 g 0,24 g
		Peli di roditore su 50 g	Assenti	Carboidrati di cui zuccheri	65 g 0,8 g
		Grani rotti e spaccati scartati	< 0.08 %	Proteine	8 g
		Corpi estranei	< 0.05 %	Sale	22,5 mg
				Fibre	10 g
				Ceneri	1 g
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	< 100 ufc/g	Salmonella	Assente/25g
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. CE 1169/2011			
SPECIFICHE DI TRASPORTO		Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80 Reg. CE 852/2004)			
SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO		Film:	Poliammide biorientata – adesivo poliuretano polipropilene cast. Non contiene lattice.		
		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 in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato. Si consiglia comunque sempre un controllo visivo del prodotto prima del consumo. Se vogliamo rispettare i nutrienti presenti nei cibi, salvaguardare le loro proprietà nutritive, evitare la formazione di prodotti tossici e diminuire la formazione di radicali liberi dobbiamo essere molto attenti al modo di cottura e di conservazione dei cibi. Per una migliore resa anche per i cereali, come per i legumi, un bagno in acqua fredda è sempre consigliabile per eliminare il più possibile l'acido fitico presente nella buccia, che impedisce una buona assimilazione del calcio. Per la stessa ragione l'acqua dell'ammollo va gettata e i cereali sciacquati di nuovo. Posto che la cottura e l'eventuale ammollo preventivo sono essenziali per la salubrità dei cereali per valorizzare appieno le proprietà nutritive e ottenere migliori risultati sotto il profilo del gusto occorre rispettare qualche semplice ma basilare regola tecnica, utile a rendere i semi teneri al punto giusto e davvero gradevoli al palato. Mettere il cereale con l'acqua in una pentola d'acciaio o antiaderente. Portare a bollore a fuoco vivace. Appena comincia a bollire abbassate al minimo la fiamma, in modo da far fremere appena l'acqua. Portare a termine la cottura a pentola coperta per il tempo prescritto. Al termine nella pentola dovrà restare pochissima acqua che verrà riassorbita nei cinque minuti finali di riposo a pentola coperta. Le misure consigliate per l'acqua sono solo indicative: piccole variazioni in più o in meno dipendono dalla varietà del cereale dalla stagionatura, dal tipo di acqua (più o meno dura). Se risultasse troppa acqua finale, riducetela rapidamente a fuoco vivo.			



Tabella degli ingredienti Allergeni  
 Ingredienti per cui è obbligatoria l'indicazione in etichette ai sensi Reg. CE 1169/2011

Allergeni	Presenza nel prodotto	Nome specifico della sostanza	Possibile Cross Contamination	Presenza nel sito produttivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi ibridati)</li> </ul>	SI	GLUTINE	SI	SI
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crostacei o prodotti derivati d crostacei</li> </ul>	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Uova o prodotti derivati da uova</li> </ul>	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pesci o prodotti derivati da pesci</li> </ul>	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Arachidi o prodotti derivati da arachidi</li> </ul>	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Latte o prodotti derivati da latte (compreso il lattosio)</li> </ul>	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>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)</li> </ul>	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</li> </ul>	NO		NO	SI
<ul style="list-style-type: none"> <li>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/Kg o 10 mg/l</li> </ul>	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sedano e prodotti a base di sedano</li> </ul>	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Senape e prodotti a base di senape</li> </ul>	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lupino e prodotti a base di lupino</li> </ul>	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Soia e prodotti a base di soia</li> </ul>	NO	SOIA	SI	SI
<ul style="list-style-type: none"> <li>Molluschi e prodotti a base di molluschi</li> </ul>	NO		NO	NO