

# ORZO ALIMENTARE PERLATO

SCHEDA TECNICA



## SCHEDA TECNICA: ORZO ALIMENTARE PERLATO

**Prodotto: Orzo (Hordeum vulgare L.)**

**Origine : coltivato in Italia**

### CARATTERISTICHE:

**Orzo selezionato, sottoposto a perlatura.**

<b>Colore:</b>	color avorio con sfumature marrone chiaro; endosperma chiaro
<b>Odore:</b>	neutro
<b>Corpi estranei:</b>	assenti
<b>Semi di altre specie:</b>	< 1% (peso/peso)
<b>Semi con frammenti di tegumento:</b>	< 0,5% (peso/peso)
<b>Semi spezzati o danneggiati:</b>	< 1,5 % (peso/peso)
<b>Umidità:</b>	< 14%

Il processo di selezione permette di limitare la presenza di materiale vegetale e semi estranei, corpi estranei (sassi, terra, ....), semi danneggiati e semi più scuri.

E' disponibile sia orzo convenzionale, che biologico (come da Reg. CE 834/2007).

### CONTROLLI ANALITICI:

Caratteristiche igienico-sanitarie:

	Limiti	Frequenza del controllo	Metodo usato	Laboratorio
Pesticidi (organo clorurati, organo fosforati)	Entro i limiti di legge	1 analisi per lotto	Metodi ufficiali	esterno
Aflatossine totali	Entro i limiti di legge	20% dei lotti prodotti	E.L.I.S.A.	interno
Deossivalenolo				
Ocratossina A				
Salmonella spp.	Assente/25 g	1 lotto all'anno	Microbiologico	interno/esterno

Caratteristiche nutrizionali:

	Valori nutrizionali medi	Unità di misura
Valore energetico	342	kcal/100 g
	1.444	kJ/100 g
Proteine	10,0	g/100 g
Grassi	2,1	
Carboidrati	65,8	
Fibre alimentari	9,7	
Ceneri	1,14	
Contenuto in acqua	11,3	

#### IMBALLAGGIO E LOGISTICA:

Il prodotto viene confezionato in sacchi carta, oppure in big-bag.

Il trasporto è a cura del cliente ma, previo accordo, possiamo effettuare la consegna del prodotto.

#### CARATTERISTICHE:

Il prodotto, imballato nella propria confezione originale chiusa, se conservato a temperatura <15°C, mantiene inalterate le proprie caratteristiche fino alla data indicata in etichetta.

Al ricevimento del bancale si suggerisce di togliere l'avvolgimento in film plastico per evitare la formazione di condensa e si raccomanda di non esporre il prodotto a fonti di calore e alla luce solare diretta.

Durante tutto il periodo di conservazione, dev'essere attivo un efficace sistema di pest-control.