



**SCHEDA TECNICA di prodotto**  
**-ORZO PERLATO BIO KG 1-**  
**1ITAGA02206**

Pag. 1 di 2

Rev.I del  
09/08/2011

**Denominazione di vendita:** - Orzo Perlato Bio

**Sede dello stabilimento di produzione:** - Loc.S. Anna n. 1 – 06028 – Sigillo (PG)

**Elenco degli ingredienti dichiarati in etichetta:** - Orzo Perlato

**Composizione in % degli ingredienti:** -100% Orzo Perlato biologico

**Dichiarazione degli allergeni (se presenti):** - cereali contenenti glutine; lo stabilimento utilizza prodotti a base di glutine: farro e derivati, orzo e derivati, avena e derivati, grano e derivati; segale e derivati; triticum turanicum e derivati

**Dichiarazione d'uso OGM o prodotti derivati:** - l'azienda non utilizza prodotti OGM o derivati

**Origine della materie prime:** - Italia

**Contenuto netto/peso sgocciolato/peso lordo:** 1Kg

**T.M.C/data di scadenza (modalità di indicazione presenti in etichetta):** la data di scadenza è stampata a lato del sacchetto

**Shelf – life:** 2 anni dal confezionamento in ATM

**Modalità di indicazione del Lotto di produzione :** - il lotto è stampato al lato del sacchetto

**Modalità di conservazione:** -conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore

**Modalità di confezionamento:** - sacchetti in ATM (atmosfera controllata) da 1Kg in scatole da 6 pezzi posti su un bancale e consegnati tramite corriere.

**Caratteristiche sensoriali:** -odore e colore tipico del prodotto

**Caratteristiche chimico/fisiche: -(le quantità sono da considerarsi valori medi su campioni)**

Umidità	12 g/100g di prodotto
Ceneri	-
Aw	-
pH	-

**Informazioni nutrizionali :** -per 100 g di prodotto (le quantità sono da considerarsi valori medi su campioni)

Valore energetico	354 Kcal / 1443.77 KJ
Proteine	7.8 g
Carboidrati totali	76.3 g
Lipidi totali	1.0 g
Fibra alimentare	9.1 g
Sodio	10 mg
Ferro	4.7 mg
Calcio	22.1 mg



**SCHEDA TECNICA di prodotto**  
**-ORZO PERLATO BIO KG 1-**  
**1ITAGA02206**

Pag. 2 di 2

Rev.I del  
09/08/2011

**Caratteristiche microbiologiche: - (le quantità sono da considerarsi valori limite secondo il nostro manuale HACCP)**

Carica batterica mesofila totale	50.000 UFC/g
Coliformi totali	1.100 UFC/g
<i>E. coli</i>	<10 UFC/g
Stafilococchi coag + term +	<100 UFC/g
Salmonella	Assente /25g
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Assente/25g
Muffe	1.000 UFC/g
Lieviti	1.000 UFC /g

**Codifica per la tracciabilità ai sensi del reg. Ce 178\2002:** - il lotto riportato nel sacchetto è rispondente alla codifica definita nel nostro sistema di rintracciabilità UNI EN ISO 22005:08

**Modalità di consumo/utilizzo/preparazione:** - Minestrone di Orzo; Preparazione- Occorrono carote, fagioli, sedano, bietola, patate, zucchine, cipolla e Orzo Perlato. Si tagliano tutte le verdure a piccoli pezzi e si coprono di acqua si fanno cuocere con un po' di sale. Si frullano e nel brodo ottenuto si cuoce l'Orzo Perlato aggiungendo acqua necessaria alla cottura. Servire con olio di oliva e parmigiano grattugiato.