



**SCHEDA TECNICA di prodotto**  
**-FARRO PERLATO BIO KG 5-**



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

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

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

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

**Dichiarazione degli allergeni (se presenti):** - cereali contenenti glutine: farro e derivati ; lo stabilimento utilizza prodotti a base di glutine: 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:** 5 Kg

**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 5 Kg in scatole da 2 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	355.2 Kcal / 1484.74 KJ
Proteine	10.8 g
Carboidrati totali	75.3 g
Lipidi totali	1.2 g
Fibra alimentare	4.5 g
Sodio	22.3 mg
Ferro	3.21 mg
Calcio	112.1 mg



**SCHEDA TECNICA di prodotto**  
**-FARRO PERLATO BIO KG 5-**



**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:** - Polpettine di farro; Preparazione: occorrono 300 gr di Farro Semiperlato, 1 uovo, parmigiano, pane grattugiato, noce moscata, aglio e olio di oliva. Mettere a bollire il farro per 25 minuti in acqua salata. Scolare. Aggiungere un uovo, il formaggio, il prezzemolo, l'aglio tritato e un pizzico di noce moscata. Fare delle polpettine, passarle nel pane grattugiato e farle riposare per 2 ore. Friggere in olio di oliva caldo.