

		PEDON S.P.A. PROPRIETARY INFORMATION		SR/PRG/14 R2
ST ID		OPNOS		DATA 6/11/2020
SPECIFICA TECNICA				

CATEGORIA PRODOTTO	CEREALI
PRODOTTO	ORZO PERLATO

DATA	26/04/2021
REV.	R0

GRAMMATURA	g	5000	kg	5,00			
BIOLOGICO	NO		SENZA GLUTINE		NO		
NATURALE	SI		SHELF LIFE	MES	13	CERTIFICAZIONI	-
				GIORNI	395		
ATMOSFERA PROTETTIVA	NO		PREPARAZIONE	DA CUCINARE			
CONSERVAZIONE	CONSERVARE IL PRODOTTO AL RIPARO DALLA LUCE, IN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, PULITO E SENZA ODORE						
NOTE	-						

INGREDIENTI	ORZO PERLATO SECCO	NOTE	IN CONFORMITA' AL REG. 1829/2003 E 1830/2003 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI ORIGINE: ITALIA
-------------	--------------------	------	---

ALLERGENS	INGREDIENTE	CROSS CONTAMINATION
1. Cereali contenenti glutine	SI	-
2. Crostacei	NO	NO
3. Uova	NO	NO
4. Pesce	NO	NO
5. Arachidi	NO	NO
6. Soia	NO	NO
7. Latte	NO	NO
8. Frutta a guscio	NO	NO
9. Sedano	NO	NO
10. Senape	NO	NO
11. Sesamo	NO	NO
12. Solfiti	NO	NO
13. Lupino	NO	NO
14. Molluschi	NO	NO

VALORI NUTRIZIONALI				
	VALORI SU 100 G		VALORI SU PORZIONE	
	100 G	%RI		%RI
Energia (kJ)	1.502	18%	-	-
Energia (kcal)	355	18%	-	-
Grassi (g)	1,4	2%	-	-
di cui saturi	0,3	2%	-	-
Carboidrati (g)	71	27%	-	-
di cui zuccheri (g)	0,0	0%	-	-
Fibre (g)	9,2	-	-	-
Proteine (g)	10	20%	-	-
Sale (g)	0,00	0%	-	-
	-	-	-	-
NOTE	-			

DICHIARAZIONE ALLERGENI RACCOMANDATA	SI
--------------------------------------	----

MODALITA' D'USO	
MODALITA' D'USO NO. 1 --> PENTOLA	
1. RISCIAQUA IL PRODOTTO	
2. CUOCI PER 30 MINUTI OPPURE DIMEZZA IL TEMPO CON LA PENTOLA A PRESSIONE	

CARATTERISTICHE FISICHE-ORGANOLETTEICHE		
COLORE	BIANCO-GIALLOGNOLO	
ODORE	TIPICO DI CEREALE, ASSENZA DI ODORI ANOMALI	
SAPORE	TIPICO DI CEREALE	
FORMATO	-	
UMIDITA'	≤ 13%	
CORPI ESTRANEI	RESIDUI VEGETALI, SEMI DI MALERBE, POLVERE, TERRA, ALTRE SOSTANZE CHE SI SCIOLGONO FACILMENTE IN ACQUA	≤ 0,1%
	SASSI, VETRO, PLASTICA, METALLI, EScrementI, ALTRE SOSTANZE CHE NON SI SCIOLGONO FACILMENTE IN ACQUA	ASSENTI
	INSETTI VIVI E MORTI	ASSENTI
SEMI ESTRANEI COMMESTIBILI	CONTRASTANTI PER COLORE, DIMENSIONE E FORMA, DI CUI	≤ 0,1%
	SIMILI PER COLORE, DIMENSIONE E FORMA	≤ 0,1%
SEMI DANNEGGIATI	FORTEMENTE DANNEGGIATI --> AMMUFFITI, MARCI, GERMOGLIATI, DANNEGGIATI DA INSETTI	≤ 0,1%
	SEMI ROTTI E SPLIT (SEMI ROTTI PER PIU' DI UN QUARTO)	≤ 4%

CONTAMINANTI CHIMICI	
PESTICIDI (ppm)	IN ACCORDO CON LA LEGGE
PIOMBO (Pb) (ppm)	< 0,20 ppm
CADMIO (Cd) (ppm)	< 0,10 ppm
MICOTOSSINE	
AFLATOSSINA B1 (ppb)	< 2
OCRATOSSINA A (ppb)	< 3
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2 (ppb)	< 4
ZE A (ppb)	< 75
DON (ppb)	< 750
STANDARD MICROBIOLOGICI	
CONTA BATTERICA TOTALE (ufc/g)	< 100.000
COLIFORMI TOTALI (ufc/g)	< 1.000
ESCHERICHIA COLI (ufc/g)	< 10
SALMONELLA	ASSENTE in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE in 25g
LIEVITI (ufc/g)	< 1.000
MUFFE (ufc/g)	< 1.000
BACILLUS CEREUS (ufc/g)	< 1.000