

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 - www.delcolle.com



SCHEDA TECNICA

MOD 07 02 01

Rev. 05 del 08.07.24



ORZO PERLATO ITALIA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	ORZO PERLATO ITALIA (Hordeum vulgare). Orzo in buccia sottoposto al processo di decorticatura e perlatura; tali processi possono essere eventualmente esternalizzati.			
PAESE DI ORIGINE	Italia			
ATTRIBUZIONE NR. LOTTO	Codice alfa numerico progressivo			
DURATA PREF. DEL PRODOTTO	24 mesi dal confezionamento			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore	Giallo chiaro con striature più scure		
	Odore	Caratteristico e esente da odori estranei		
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE	FILTH TEST / AN. CAMPIONATURA valori per 50 g		DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g prodotto	
	Frammenti di insetto	< 30	Energia	1547 kJ
	Peli di roditore	Assenti	Energia	366 kcal
	Fibre vegetali	< 30	Grassi	1.5 g
	Fibre animali	Assenti	di cui acidi grassi saturi	0.4 g
	Corpi estranei	< 0,05 %	Carboidrati	74 g
	Umidità	< 15%	di cui zuccheri	1.5 g
	Semi rotti	< 0,1 %	Fibre	9.2 g
			Proteine	9.4 g
			Sale	0.01 g
	RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI	Entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Regolamento Europeo n°396/05, n°178/2006, n°149/2008 e successivi.		
TABELLA MICROBIOLOGICA	Microrganismi mesofili aerobi		< 500.000 ufc/g	
	Enterobatteri		< 10.000 ufc/g	
	Escherichia coli		< 100 ufc/g	
	Stafilococchi coagulasi positivi		< 10.000 ufc/g	
	Muffe		< 3000 ufc/g	
	Lieviti		< 5000 ufc/g	
	Bacillus cereus		< 1000 ufc/g	
MICOTOSSINE E METALLI PESANTI	Entro i limiti previsti dal regolamento 915/2023 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.			
RADIAZIONI IONIZZANTI	I prodotti sono ottenuti senza il ricorso all'impiego di radiazioni ionizzanti.			
SPECIFICHE DI TRASPORTO	Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80 Reg. CE 852/2004)			
SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO	Imballo primario – plastica o carta:	Materiale idoneo a contatto con gli alimenti come da reg.CE 1935/04, reg.CE 2023/06, reg.CE 10/11, e smi		
	Atmosfera protettiva	Possibilità di confezionamento in ATM con azoto alimentare per i formati ≤ 2 kg, indicato sull'imballo primario.		
	Sacchetto	kg 25, kg 20, kg 5, kg 2, kg 1, g 500, g 300, g 250		
USO E CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore. Si consiglia un controllo visivo del prodotto e lavaggio sotto acqua corrente prima dell'uso. Non occorre ammollo, cuoce in 30/35 minuti o in 15/20 minuti in pentola a pressione.			

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 - www.delcolle.com



SCHEDA TECNICA

MOD 07 02 01

Rev. 05 del 08.07.24



Tabella degli ingredienti Allergeni

Ingredienti per cui è obbligatoria l'indicazione in etichette ai sensi Reg. UE 1169/2011

Allergeni	Presenza nel prodotto	Possibile cross contamination
Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Cereali contenenti glutine	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Frutta a guscio	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Mandorle e prodotti contenenti mandorle	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO
Nocciole e prodotti contenenti nocciole	NO	NO
Noci del Brasile e prodotti contenenti noci del Brasile	NO	NO
Noci di acagiù e prodotti contenenti noci di acagiù	NO	NO
Noci di pecan e prodotti contenenti noci di pecan	NO	NO
Noci e prodotti contenenti noci	NO	NO
Noci macadamia e prodotti contenenti noci macadamia	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Pistacchi e prodotti contenenti pistacchi	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO