



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

710ALL01\_3.1

Rev. 01  
del 21/02/2022



<b>Produttore:</b>	VIVO S.r.l. Società Agricola		
<b>Nome prodotto:</b>	<b>GERMOGLI DI FARRO (Triticum dicoccum)</b>		
<b>Marchio:</b>	VIVO		
	<b>Confezioni disponibili</b>	<b>Cod. art.</b>	<b>Cod EAN</b>
<b>Articolo BIOLOGICO:</b>	25 g	B4600/14/25	8033638150610
	50 g	B4600/14/50	8033638151617
	75 g	B4600/14/75	8033638152614
<b>Articolo CONVENZIONALE:</b>	25 g		
	50 g		
	75 g		
<b>Descrizione prodotto:</b>	Vaschetta di germogli di Farro		
<b>Modalità di conservazione:</b>	In frigorifero a temperatura consigliata compresa tra +2 °C e + 4°C.		
<b>Modalità di utilizzo:</b>	Prodotto da lavare prima dell'uso.		
<b>Vita totale del prodotto (espresso in giorni):</b>	<b>Vita minima residua garantita alla consegna (espresso in giorni):</b>		
14	12		
<b>Ingredienti:</b>	Germogli di Farro 100 %		
<b>Origine del seme:</b>	UE/NON UE		
<b>Luogo di produzione del germoglio:</b>	ITALIA		
<b>Allergeni (anche quelli che derivano da contaminazione crociata):</b>	NESSUNO Dichiarazione in etichetta: Può contenere tracce di <b>soia, senape</b> e cereali contenenti <b>glutine, sesamo e sedano</b> .		
<b>Dichiarazione di assenza glutine:</b>	NO		
<b>Adesione eventuale disciplinare:</b>	-		
<b>Certificazioni:</b>	CERTIFICAZIONE IFS/BRC, GLOBALG.A.P. E GRASP, BIOLOGICO		
<b>Caratteristiche qualitative e quantitative</b>			
<b>Parametri chimico fisici:</b>	Temperatura di conservazione consigliata : in frigorifero tra +2 °C e + 4°C. Tutti i semi da cui i germogli provengono sono controllati e ogni singolo lotto è accompagnato da certificato di analisi che garantisce l'assenza di E-Coli VTEC, salmonella ssp, Listeria monocytogenes e Bacillus cereus <10 <sup>3</sup> .		
<b>Parametri microbiologici:</b>	Salmonella spp :	UNI EN ISO 6579:2008 assente su 25g	
	Listeria monocytogenes:	UNI EN ISO 11290-1:2005 assente su 25 g	
	Escherichia coli:	ISO 16649-2:2001 UFC/g <100	
	Escherichia coli VTEC:	PCR REAL TIME MP09/109 rev 2-2013 - assenza	
	VEDI REG. CE 208/2013 e 209/2013 in vigore dal 1 Luglio 2013		



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

710ALL01\_3.1

Rev. 01  
del 21/02/2022

### Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali:	Valori medi per 100 g di prodotto:		
	PARAMETRO:	RISULTATO:	U.M.
	Energia Kcal		Kcal/100 g
	Energia Kj		Kj/100 g
	Grassi		g/100 g
	di cui acidi grassi saturi:		g/100 g
	Carboidrati		g/100 g
	di cui zuccheri:		g/100 g
	Proteine		g/100 g
	Sale		g/100 g

Il sale è derivato solo dal sodio naturalmente presente

### Proprietà sensoriali

<b>Aspetto:</b>	Seme da cui sporgono dei germogli a filamento sottile, fusto bianco
<b>Aroma/flavour:</b>	Tipico di cereale, profumo di impasto di pane crudo
<b>Gusto:</b>	Tipico di cereale, dolciastro
<b>Consistenza:</b>	Croccante tipico dei cereali poco cotti.

### Packaging

<b>Materiale imballo primario:</b>	Polipropilene alimentare
<b>Materiale imballo secondario</b>	Cartone - 30x40x11 e 20x30x11
<b>Frequenza analisi</b>	Annuale
<b>Azienda certificata</b>	Si
<b>Pezzi per collo</b>	12/6
<b>Colli per piano in pallet tipo EPAL</b>	8/16 h Max m 2,20