

## Scheda Tecnica



|  |  |                |               |
|--|--|----------------|---------------|
| <b>Produttore:</b>   | VIVO Soc. Coop. Agricola   |                |               |
| <b>Nome prodotto:</b>  | Germogli di Kamut (Grano Khorasan)                                       |                |               |
| <b>Marchio:</b>  | VIVO   |                |               |
| <b>Confezioni disponibili:</b>   | 200 gr.  |                |               |
| <b>Codice articolo BIOLOGICO:</b>  | 4500/14  | <b>Cod EAN</b> | 8033638154502 |
| <b>Codice articolo CONVENZIONALE:</b>                                    |  |                |               |
| <b>Descrizione prodotto:</b>   | Vaschetta di germogli di Kamut   |                |               |
| <b>Modalità di conservazione:</b>  | In frigorifero a temperatura inferiore a 8°C                             |                |               |
| <b>Vita totale del prodotto (espresso in giorni):</b>                    | <b>Vita minima residua garantita alla consegna (espresso in giorni):</b> |                |               |
| 12   | 9  |                |               |
| <b>Ingredienti:</b>  | germogli di grano khorasan   |                |               |
| <b>Allergeni (anche quelli che derivano da contaminazione crociata):</b> | nessuno  |                |               |
| <b>Dichiarazione di assenza glutine:</b>                                 | NO   |                |               |
| <b>Adesione eventuale disciplinare:</b>                                  | BIOLOGICO  |                |               |
| <b>Eventuali certificazioni:</b>   | CERTIFICAZIONE IFS e BIO ( CCPB )  |                |               |

### Caratteristiche qualitative e quantitative

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Parametri chimico fisici:</b> | <p>Temperatura di conservazione : da +3 a +7°C</p> <p>I semi da cui i germogli provengono sono di origine USA, acquistati in Italia dalla Coop. Bellini di Argenta (FE)</p>            |
| <b>Parametri microbiologici:</b> | <p>Escherichia coli ISO 16649-2:2001 UFC/g &lt;10</p> <p>Salmonella spp : UNI EN ISO 6579:2008 assente su 25g</p> <p>Listeia monocytogenes UNI EN ISO 11290-1:2005 assente su 25 g</p> |

## Scheda Tecnica

|                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| <b>Valori nutrizionali:</b> | Valori medi per 100 gr di prodotto: |
|                             | Energia Kj 740                      |
|                             | Energia Kcal 177                    |
|                             | Proteine 6,6                        |
|                             | Carboidrati 36,1                    |
|                             | Grassi 0,7                          |

### 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>Frequenza analisi sul materiale:</b>    | ANNUALE                     |
| <b>Certificazione BRC/IoP</b>              | BRC                         |
| <b>Materiale imballo secondario</b>        | Cartone 20x30x11 - 30x40x11 |
| <b>Pezzi per collo</b>                     | 6/12                        |
| <b>Colli per piano in pallet tipo EPAL</b> | 16/8                        |