

Azienda Agricola
PODERE PERETO
di Bordon Franco

Località Podere Pereto
53040 Rapolano Terme (SI)



tel / fax 0577 704371
cell 348 0661955

e-mail: info@poderepereto.it
PEC: bordonifranco@legalmail.it
web: www.poderepereto.it

SCHEDA TECNICA

A Denominazione di vendita, descrizione del prodotto e destinazione d'uso	
Denominazione commerciale	FARINA DI PICCOLO FARRO "Triticum Monococcum" BIO
Denominazione legale	Farina di Triticum Monococcum
Descrizione del prodotto: Processo produttivo di filiera	Farina macinata a pietra, ottenuta dalla varietà di farro "Triticum Monococcum".
Istruzioni d'uso	Consumare previa cottura. Indicata per diversi prodotti da forno e di gastronomia.
A Ingredienti	
Farina di farro "Triticum Monococcum" BIO	
A Zona di origine degli ingredienti primari	
Agricoltura Italia	
B Informazioni nutrizionali per 100 g	
Energia	Kcal 355 Kj 1493
Grassi	g 2,6
Di cui acidi grassi saturi	g 0,4
Carboidrati	g 71
Di cui zuccheri	g 1,9
Proteine (N x 6,25)	g 13
Sale	g 0,005
B CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	
Umidità: Reg. CE N. 1470/78	INFERIORE A 14,50
Glutine	NON VERIF.
W	NON VERIF.
P/L	NON VERIF.
CENERI	1,40
RESIDUI PESTICIDI	ENTRO I LIMITI DI LEGGE 834/2007
AFLATOSSINE	ENTRO I LIMITI DI LEGGE
CONTA BATTERICA TOTALE	< 1.000.000

Azienda Agricola
PODERE PERETO
di Bordoni Franco

Località Podere Pereto
53040 Rapolano Terme (SI)



tel / fax 0577 704371
cell 348 0661955

e-mail: info@poderepereto.it
PEC: bordonifranco@legalmail.it
web: www.poderepereto.it

B Dati di certificazione BIO			
Ente Certificatore	ICEA	CODICE OPERATORE	B293
B Caratteristiche generali per confezionamenti fino a 5 kg			
Confezione primaria	Sacchetto con film in materiale idoneo al contatto con prodotti alimentari secondo DM 21/03/73 e successive modifiche. Confezionato in atmosfera Protettiva.		
Formato	1000 g / 5 kg		
Shelf-life	18 mesi		
Identificazione del lotto	Gg mm aa		
Codice EAN valido solo per confezionamento da 1000 g	8032601030607		
B Caratteristiche generali per confezionamenti oltre i 5 kg			
Confezione primaria	Sacco di carta o BigBag con film in materiale idoneo al contatto con prodotti alimentari secondo DM 21/03/73 e successive modifiche.		
Formato	25 kg / BigBag 1000 kg		
Shelf-life	6 mesi in sacco 25 Kg / 2 mesi in bigbag 1000 Kg		
Identificazione del lotto	Lotto / Anno di lavorazione		
B Allergeni			
	Allergene presente nel prodotto	Allergene <u>assente</u> nel prodotto ma presente nella linea di produzione per altre lavorazioni	Possibilità di escludere la contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine (compresi loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - Avena, Grano, Segale, Orzo, Farro e Turanicum	SI		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	
Latte e prodotti a base di latte (lattosio compreso)	NO	NO	
Frutta a guscio	NO	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg-l	NO	NO	

Azienda Agricola
PODERE PERETO
di Bordon Franco

Località Podere Pereto
53040 Rapolano Terme (SI)



tel / fax 0577 704371
cell 348 0661955

e-mail: info@poderepereto.it
PEC: bordonifranco@legalmail.it
web: www.poderepereto.it

Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	
C Caratteristiche organolettiche			
Colore	Beige		
Odore	Inodore		
Sapore	Tipico della Farro		
C Condizioni di distribuzione e conservazione			
Temperatura di conservazione	Conservare a temperatura ambiente.		
Istruzioni conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo aver aperto le confezioni, i prodotti vanno consumati nei termini indicati e protetti con contenitori chiusi.		
Responsabile della Qualità: Barbara Borsa			