

Codice prodotto/Product code	Peso U.V. (g) / Net weight (g)	Florenpepe s.r.l.
MPLC280		
Data approv.ne/Approval date	Revisione/Revison	<i>Via Piero Gobetti - Campi Bisenzio (FI)</i>
20/02/2016	0	

CARATTERISTICHE COMMERCIALI/COMMERCIAL CHARACTERISTIC

Denominazione prodotto/Product name	<i>ORZO PERLATO / Pearl barley</i>		
Tipologia prodotto/Product category	<i>CEREALI / Cereal</i>	Shelf-life	<i>12 Mesi / 12 Months</i>
Elenco ingredienti/Ingredients list	<i>ORZO PERLATO / Pearl barley</i>		
Destinazione d'uso/Intended use - limitazioni all'utilizzo per soggetti sensibili / Limitation for sensible costumers	Modalità di consumo/Mode of consupption		
<i>Uso destinato all'alimentazione umana. Tenere lontano dalla portata dei bambini a causa della tipologia del prodotto. / Use it for human consumption. Keep out of reach of children due to the tipology of product.</i>	<i>Consumare il prodotto previa cottura/ Consume the product after cooking</i>		
Condizioni/Storage conditions - modalità di conservazione dopo apertura/Storage condition after opening	Il prodotto deve essere stoccato al riparo dalle intemperie, in ambienti freschi e debitamente ventilati, al riparo da fonti di calore e luce diretta. Se possibile la temperatura del prodotto deve essere mantenuta tra i 15 - 25 °C. Non devono essere presenti fonti di umidità e condensa. / The product should be stored far from adversity, in a cool and properly ventilated place, away from heat and direct light. Try to keep the temperature between 15 - 25 °C. There must be no humidity and condensate sources.		

CARATTERISTICHE QUALITA'/QUALITY CHARACTERISTICS

Valori nutrizionali medi/Nutrition declaration (per 100g)		Parametri organolettici/Organoleptic parameters	
Valore energetico/Enegetic value (Kcal)	335,0	Aspetto/Aspect	Forma ovoidale allungata di piccole dimensioni / Small and elongated shape
Valore energetico/Enegetic value (KJ)	1419,0		
Carboidrati/carbohydrates (g)	69,0		
di cui zuccheri /of which sugar (g)	1,5	Odore/Smell	
Proteine/Protein (g)	8,2		
Grassi/Fat (g)	0,8	Sapore/Taste	
di cui grassi saturi /of which saturated (g)	0,3		
Sale/Salt (g)	0,02	Colore/Color	Marrone chiaro / Light brown
Fibre alimentari/Alimentary fiber (g)	9,4		
Ceneri totali/Total ash (g)		Confezione/pack	
Carboidrati di cui amido/carbohydrates of which starch (g)			

Dichiarazione allergeni/Allergens declaration Reg UE 1169/2011	<input type="checkbox"/>	<i>Nel prodotto non sono presenti sostanze allergeniche/The product doesn't contain any allergen</i>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Nel prodotto sono presenti e dichiarate in etichetta le seguenti sostanze allergeniche:/The product contains the following allergens which are declared in the labels as: Glutine / gluten</i>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Nel prodotto possono essere presenti per contaminazione crociata e sono dichiarate in etichetta come "può contenere tracce di...", le seguenti sostanze allergeniche:/Due to cross contamination the product may contain the following allergens, which are declared in the labels as "the product may contain traces of...": mandorle, sesamo, sedano, solfiti e soia / almonds , sesame, celery, sulphites and soya</i>

OGM/Radiazioni ionizzanti/Dichiarazione igienica degli alimenti	Il prodotto ed i suoi componenti sono di origine e di composizione non-OGM e non richiedono di essere etichettati in conformità ai regolamenti relativi all'etichettatura ed alla tracciabilità sugli OGM. Il prodotto ed i suoi componenti non sono sottoposti a radiazioni ionizzanti e non richiedono di essere etichettati in conformità ai regolamenti relativi all'etichettatura ed alla tracciabilità dei prodotti sottoposti a radiazioni ionizzanti. Presso il sito produttivo e lungo la filiera produttiva sono in atto procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP, ai sensi dell'art. 5 comma 1 del Regolamento CE 852/2004 e Regolamento CE 178/2002 /The product and its components are GMO-free and thus they don't need to be labelled in conformity with legislation about label and traceability of GMO The product and its components are not treated with ionising radiations and thus they don't need to be labelled in conformity about label and traceability of product treated with ionising radiation./ On the production site and on the supplier chain are in place procedures based on the HACCP system in accordance with EC regulation no. 852/2004 and EC regulation no. 178/2002.
--	--

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO/PACKAGING CHARACTERISTIC

Tipologia imballaggio/Packaging category	Descrizione imballo primario/Packaging Description	Materiale/Material	Misure o spessore/Measurement and thikness
---	---	---------------------------	---

Codice prodotto/Product code	Peso U.V. (g) / Net wieght (g)	Florenpepe s.r.l.	
MPLC280			
Specifiche di stoccaggio/Storage specifications		Specifiche di trasporto/Transport specifications	
<p><i>Il prodotto deve essere stoccato al riparo dalle intemperie, in ambienti freschi e debitamente ventilati, al riparo da fonti di calore e luce diretta. Se possibile la temperatura del prodotto deve essere mantenuta tra i 15 - 25 °C. Non devono essere presenti fonti di umidità e condensa./ The product should be stored far from adversity, in a cool and properly ventilated places, away from heat and direct light. Try to keep the temperature between 15 - 25 °C. There must be no humidity and condensate sources.</i></p>		<p><i>Il prodotto deve essere trasportato all'interno della sua confezione originale, esente da rotture lesioni e contaminazioni. Non deve essere posto a diretto contatto con il suolo/pavimento. Deve essere posto al riparo dalle intemperie, variazioni di calore improvvise e contaminazioni./ The product must be transported in its original packaging, free from fractures, injuries and contamination. It should not be placed in direct contact with floor. he product should be stored far from adversity, heat variations and contaminations.</i></p>	

La scrivente non si assume nessuna responsabilità, né potrà accettare alcuna richiesta di danni di qualsiasi genere, derivante dall'uso irresponsabile, illegale o improprio, diretto o indiretto, del prodotto presentato o venduto. E' responsabilità dell'utilizzatore verificare il rispetto degli obblighi di legge relativi all'alimento prodotto sulla base delle informazioni ricevute e/o contenute nel presente documento.