

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Descrizione Prodotto        | Fagioli Borlotti Bio dell'Umbria - rintracciabilità di filiera   |
| Ingredienti                 | Fagioli borlotti bio   |
| Caratteristiche Chimiche    | Umidità 13,58 g/100g di prodotto; Ceneri 6,89 g/100g di prodotto; aW N.A.; Ph. N.A.  |
| Profilo Microbiologico      | Carica batterica mesofila totale 10 CFU/g; Coliformi totali <5 CFU/g; E.coli <5 CFU/g; Stafilococchi coag+term+ <5 CFU/g; Salmonella: assente /25g; Listeria Monocytogenes: assente /25g; Muffe <5 CFU/g; Lieviti <5 CFU/g   |
| Valori Nutrizionali std USA | Secondo lo Standard USA: Porzione 45g (1/5 cup); Porzioni per confezione 111 (riferito a 5kg); Calorie 140; Calorie dai lipidi 10. Valore percentuale giornaliero*: Lipidi totali 1g (2%); Lipidi saturi 0,5g (2%); Colesterolo 0mg (0%); Sodio 10mg (0%); Carboidrati totali 24g (9%); Fibra alimentare 8g (32%); Zuccheri 2g; Proteine 9g; Vitamina A 0%; Vitamina C 0%; Calcio 8%; Ferro 34% *I valori percentuali giornalieri - Percent Daily Value (DV) - sono basati su una dieta di 2000 calorie. I vostri valori giornalieri potrebbero essere superiori o inferiori e dipendono dalle rispettive necessità caloriche: calorie 2000 (2500). Lipidi totali inferiori a 65g (80g); Lipidi saturi inferiori a 20g (25g); Colesterolo inferiore a 300mg (300mg); Sodio inferiore a 2400mg (2400mg); Carboidrati totali 300g (375g); Fibra alimentare 25g (30g). Calorie per grammo: Lipidi 9; Carboidrati 4; Proteine 4. |
| Valori Nutrizionali std EU  | Secondo lo standard UE: Principali valori per 100g: Valore energetico 280 Kcal/100g; Valore energetico 1170 KJ/100g; Proteine 18,9 g/100g; Carboidrati totali 56,8 g/100g; Lipidi totali 2,42 g/100g; Fibra alimentare n.a. g/100g; Sodio 17,1 mg/100g; Ferro 255,6 mg/100g; Lipidi saturi N.A. g/100g; Calcio 148 mg/100g   |
| Profilo Organolettico       | Odore e colore tipico del prodotto   |
| Stabilizzazione             | Pressione atmosferica  |
| Modalità di Conservazione   | Conservare in luogo fresco e asciutto e ad una temperatura non superiore a 10° C   |
| Conservabilità              | Un anno  |
| Aspetto                     | Sacco da 5 kg  |