

Descrizione Prodotto	Farina integrale di Farro Bio dell'Umbria - rintracciabilità di filiera
Ingredienti	Farro dicoccum bio
Caratteristiche Chimiche	Umidità 11,20 g/100g di prodotto; Ceneri 1,78 g/100g di prodotto; aW N.A.; Ph. N.A.
Profilo Microbiologico	Carica batterica mesofila totale $3,1 \times 10^4$ CFU/g; Coliformi totali $6,2 \times 10^2$ CFU/g; E.coli <5 CFU/g; Stafilococchi coag+term+ <5 CFU/g; Salmonella: assente /25g; Listeria Monocytogenes: assente /25g; Muffe 200 CFU/g; Lieviti 20 CFU/g
Valori Nutrizionali std USA	Secondo lo Standard USA: Porzione 45g (1/5 cup); Porzioni per confezione 555 (riferito a 25kg); Calorie 98; Calorie dai lipidi 5. Valore percentuale giornaliero*: Lipidi totali 0,5g (1%); Lipidi saturi 0g (0%); Colesterolo 0mg (0%); Sodio 0mg (0%); Carboidrati totali 33g (11%); Fibra alimentare 1g (4%); Zuccheri 0g; Proteine 4g; Vitamina A 0%; Vitamina C 0%; Calcio 1%; Ferro 5% *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 362,7 Kcal/100g; Valore energetico 1516,086 KJ/100g; Proteine 11,7 g/100g; Carboidrati totali 75,6g/100g; Lipidi totali 1,5 g/100g; Fibra alimentare 1,6 g/100g; Sodio 18,9 mg/100g; Ferro 3,12 mg/100g; Calcio 33,2 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 25 kg