

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Descrizione Prodotto        | Farina integrale di Orzo Bio dell'Umbria - rintracciabilità di filiera  |
| Ingredienti                 | Orzo perlato bio  |
| Caratteristiche Chimiche    | Umidità 12 g/100g di prodotto; Ceneri n.a. g/100g di prodotto; aW N.A.; Ph. N.A.  |
| Profilo Microbiologico      | Carica batterica mesofila totale $1,4 \times 10^4$ CFU/g; Coliformi totali $5 \times 10^3$ CFU/g; E.coli <5 CFU/g; Stafilococchi coag+term+ <5 CFU/g; Salmonella: assente /25g; Listeria Monocytogenes: assente /25g; Muffe 10 CFU/g; Lieviti $3,7 \times 10^2$ CFU/g   |
| Valori Nutrizionali std USA | Secondo lo Standard USA: Porzione 45g (1/5 cup); Porzioni per confezione 11 (riferito a 500g); Calorie 150; Calorie dai lipidi 10. Valore percentuale giornaliero*: Lipidi totali 1g (2%); Lipidi saturi 0,5g (2%); Colesterolo 0mg (0%); Sodio 0mg (0%); Carboidrati totali 35g (12%); Fibra alimentare 4g (16%); Zuccheri 0g; Proteine 3g; Vitamina A 0%; Vitamina C 0%; Calcio 0%; Ferro 4% *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 345,4 Kcal/100g; Valore energetico 1443,77 KJ/100g; Proteine 7,8 g/100g; Carboidrati totali 76,3g/100g; Lipidi totali 1,0 g/100g; Fibra alimentare 9,1 g/100g; Sodio 10 mg/100g; Ferro 4,7 mg/100g; Calcio 22,1 mg/100g   |
| Profilo Organolettico       | Odore e colore tipico del prodotto  |
| Stabilizzazione             | Atmosfera controllata con azoto e anidride carbonica  |
| Modalità di Conservazione   | Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore  |
| Conservabilità              | Due anni  |
| Aspetto                     | Sacchetto da 500gr in scatola da 10 pezzi   |