

<i>Descrizione Prodotto</i>	Farro Spezzato Bio dell'Umbria - rintracciabilità di filiera
<i>Ingredienti</i>	Farro triticum dicoccum spezzato bio
<i>Caratteristiche Chimiche</i>	Umidità 12,2 g/100g di prodotto; Ceneri N.A. g/100g di prodotto; aW N.A.; Ph. N.A.
<i>Profilo Microbiologico</i>	Carica batterica mesofila totale $3 \times 10^3$ CFU/g; Coliformi totali 80 CFU/g; E.coli <5 CFU/g; Stafilococchi coag+term+ <5 CFU/g; Salmonella: assente /25g; Listeria Monocytogenes: assente /25g; Muffe 30 CFU/g; Lieviti 100 CFU/g
<i>Valori Nutrizionali std USA</i>	Secondo lo Standard USA: Porzione 45g (1/5 cup); Porzioni per confezione 9 (riferito a 400g); Calorie 150; Calorie dai lipidi 10. Valore percentuale giornaliero*: Lipidi totali 1g (2%); Lipidi saturi 0,5g (2%); Colesterolo 0mg (0%); Sodio 10mg (0%); Carboidrati totali 32g (11%); Fibra alimentare 3g (12%); Zuccheri 1g; Proteine 6g; Vitamina A 0%; Vitamina C 0%; Calcio 2%; Ferro 8% *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.
<i>Valori Nutrizionali std EU</i>	Secondo lo standard UE: Principali valori per 100g: Valore energetico 358,7 Kcal/100g; Valore energetico 1499,37 KJ/100g; Proteine 12 g/100g; Carboidrati totali 74,3 g/100g; Lipidi totali 1,5 g/100g; Fibra alimentare 5,1 g/100g; Sodio 23,5 mg/100g; Ferro 3,02 mg/100g; Lipidi saturi N.A. g/100g; Calcio 105,4 mg/l
<i>Profilo Organoleptico</i>	Odore e colore tipico del prodotto
<i>Stabilizzazione</i>	Atmosfera controllata con azoto e anidride carbonica
<i>Modalità di Conservazione</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore
<i>Conservabilità</i>	Due anni
<i>Aspetto</i>	Sacchetto da 400gr in scatola da 6 pezzi