

Descrizione Prodotto	Orzo Perlato 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 5×10^3 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 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 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 76,3 g/100g; Lipidi totali 1,0 g/100g; Fibra alimentare 9,1 g/100g; Sodio 10 mg/100g; Ferro 4,7 mg/100g; Lipidi saturi N.A. g/100g; Calcio 22,1 mg/100g
Profilo Organoleptico	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 400gr in scatola da 6 pezzi