

| | |
|-----------------------------|--|
| Descrizione Prodotto | Fagioli Neri Bio |
| Ingredienti | Fagioli neri bio |
| Caratteristiche Chimiche | Umidità 12,8 g/100g di prodotto; Ceneri 4,43 g/100g di prodotto; aW N.A.; Ph. N.A. |
| Profilo Microbiologico | Carica batterica mesofila totale 2×10^2 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 555 (riferito a 25kg); Calorie 140; Calorie dai lipidi 10. Valore percentuale giornaliero*: Lipidi totali 1g (2%); Lipidi saturi 0,5g (2%); Colesterolo 0mg (0%); Sodio 20mg (0%); Carboidrati totali 22g (8%); Fibra alimentare 8g (32%); Zuccheri 2g; Proteine 12g; Vitamina A 0%; Vitamina C 0%; Calcio 8%; Ferro 14% *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 280,4 Kcal/100g; Valore energetico 1172 KJ/100g; Proteine 24,8 g/100g; Carboidrati totali 54,8 g/100g; Lipidi totali 2,6 g/100g; Fibra alimentare n.a. g/100g; Sodio 40 mg/100g; Ferro 6,8 mg/100g; Lipidi saturi N.A. g/100g; Calcio 142,5 mg/100g |
| Profilo Organoleptico | 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 |