

Descrizione Prodotto	Farro Intero Bio
Ingredienti	Farro triticum dicoccum intero bio
Caratteristiche Chimiche	Umidità 12,1 g/100g di prodotto; Ceneri N.A. g/100g di prodotto; aW N.A.; Ph. N.A.
Profilo Microbiologico	Carica batterica mesofila totale $1,6 \times 10^4$ CFU/g; Coliformi totali $1,7 \times 10^2$ CFU/g; E.coli <5 CFU/g; Stafilococchi coag+term+ <5 CFU/g; Salmonella: assente /25g; Listeria Monocytogenes: assente /25g; Muffe $6,5 \times 10^2$ 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 150; Calorie dai lipidi 10. Valore percentuale giornaliero*: Lipidi totali 1,5g (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.
Valori Nutrizionali std EU	Secondo lo standard UE: Principali valori per 100g: Valore energetico 359,6 Kcal/100g; Valore energetico 1503,13 KJ/100g; Proteine 12,1 g/100g; Carboidrati totali 74,2 g/100g; Lipidi totali 1,6 g/100g; Fibra alimentare 5,8 g/100g; Sodio 27,3 mg/100g; Ferro 6,3 mg/100g; Lipidi saturi N.A. g/100g; Calcio 38,9 mg/l
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