

BARBABIETOLA ROSSA DISIDRATATA IN POLVERE (Beta Vulgaris)

SCHEMA TECNICA

Il prodotto fresco, pulito, lavato, selezionato, è disidratato secondo buona tecnica di essiccazione. Il prodotto si presenta polverulento.

Origine: Europa

ANALISI

• **Chimico – Fisiche (valori indicativi)**

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA	UN. MISURA
Colore	Rosso cupo tendente al viola		
Odore	Tipico, intenso del prodotto		
Sapore	Tipico della bietola rossa		
Granulometria	95% attraverso 200µm		
Umidità	8	max	%

• **Microbiologiche**

DESCRIZIONE	VALORE	UN. MISURA
Carica Batterica Tot.e	<8x10 ⁵	u.f.c/g
Coliformi totali	10 ³	u.f.c/g
E.Coli	<10	u.f.c/g
Stafilococco aureus	<10	u.f.c/g
Muffe e Lieviti	< 2x10 ³	u.f.c/g
Salmonella	Assenti	u.f.c/g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Test	Unità di misura	Risultato
Energia	kcal/100g	327
Energia	kJ/100g	1380
Grassi saturi (SAFA)	g/100 g	0,1
Sodio	g/100 g	0,40
Sodio cloruro (Na x 2,5)	g/100 g	1,00
Ceneri	%	6,39
Grassi	%	0,4
Carboidrati	%	60,5
Umidità	%	4,0
Zuccheri totali	%	59,3
Proteine (N*6,25)	%	11,9
Fibre	%	16,8

PESTICIDI

Entro i valori di legge (Reg. CE 396/2005 e 149/2008 e successivi aggiornamenti).

IMBALLO E CONSERVAZIONE

Le confezioni sono:

- Cartoni da kg. 20 (DVE1020103003)
- Buste da kg.1 in alluminio AL/PE (DVE1001103001)

Scadenza: 18 mesi dalla data di produzione

Per la conservazione del prodotto si riporta quanto segue:

“Da conservare preferibilmente in ambiente con temperatura non superiore ai 20° gradi centigradi, umidità relativa inferiore al 75%”.

“Le confezioni utilizzate parzialmente devono essere conservate in frigorifero. ”

Conservare in luogo fresco e asciutto. Non esporre alla luce per lunghi periodi (I raggi ultravioletti determinano cambiamenti del colore originario).

DICHIARAZIONI AGGIUNTIVE

OGM FREE: Il prodotto proviene da coltivazioni non geneticamente modificati.

Radioattività : Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti

RISERVA: I valori microbiologici indicano risultati medi e non costituiscono una garanzia del ns. laboratorio per partite specifiche , a meno che non siano state concordate precedentemente.