

PRODOTTO:	<b>GERME DI GRANO TENERO TOSTATO</b>  germe di grano fresco estratto direttamente dalla macinazione, tostato mediante trattamento termico.
-----------	--

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 5.0%
Ceneri	Max. 6.0%
Granulometria:	
500 micron	72.4% +/- 2.5
308 micron	14.2% +/- 2.5
180 micron	5.3% +/- 2.5

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	1.000.000 Ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente
E.Coli	10 Ufc/g
Lieviti	2.000 ufc/g
Muffe	2.000 Ufc/g

#### INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI

Fitofarmaci	Nei limiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia e delle successive modificazioni
Micotossine	Nei limiti previsti dalla circolare n.10 del 09/06/99 del Ministero della sanità e succ. modificazioni
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466 del 08/03/2001
Filth test	50 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni:	cereali contenenti glutine.
Origine:	nazionale, CEE ed Ex CEE.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza	Sfarinato granulare
Colore	Nocciola
Odore	Caratteristico del prodotto tostato , con assenza di odori sgradevoli, di muffa,rancido.

#### CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Sacco di carta neutro a bocca aperta cucito da 25 kg Sacco di carta cucito e/o termosaldato da 5kg
TMC	18 mesi , nei mesi caldi si consiglia una T < 25°C
Luogo di conservazione	Fresco e asciutto.
Diciture su sacchi:	Etichetta su sacco

#### VALORI NUTRIZIONALI SU 100GR DI PRODOTTO

Valore energetico	382 kcal 1598 kJ
Grassi	g 10.7
Di cui saturi	g 1.83
Carboidrati	g 49.6
Di cui zuccheri	g 7.8
Fibra alimentare totale	g 14.1
Proteine	g 29.1
Sale	g 0.04

