

peperone intero dry whole sweet pepper



Organoleptic features:

Aspect: Whole pepper
Colour: Red
Smell: Pleasant
Taste: Characteristic, fragrant, sweet

Chemical - Physical – Microbiological features:

Total bacterial 5.500 *
Coliform <0.3 MPN/g
Escherichia Coli <0.3 MPN/g
Moulds and yeasts 0 UFC/g
Staphylococcus Aureus 0 UFC/g
Listeria Monocytogenes Absent in 25g
Salmonella Absent in 25g
Humidity 9,5% *

Micro Elements:

Magnesium 100,40 mg/Kg *
Calcium 136 mg/Kg *
Phosphorus 302,30 mg/100g *
Potassium 1,70 mg/100g *

Vitamins:

“A” – “B1” – “B2” – “C” – “PP”

Packaged:

In Sachet

Data marked with an asterisk might change

Caratteristiche Organolettiche:

Aspetto: Peperone intero
Colore: Rosso intenso
Odore: Gradevole
Sapore: Caratteristico, Fragrante, Dolce

Caratteristiche Chimico - Fisiche - Microbiologiche:

Carica batterica totale: 5.500 *
Coliformi: <0.3 MPN/g
Escherichia Coli: <0.3 MPN/g
Muffe e lieviti: 0 UFC/g
Staphylococcus Aureus: 0 UFC/g
Listeria Monocytogenes: Assente in 25g
Salmonella: Assente in 25g
Umidità: 9,5% *

Micro Elementi:

Magnesio: 100,40 mg/Kg *
Calcio: 136 mg/Kg *
Fosforo: 302,30 mg/100g *
Potassio: 1,70 mg/100g *

Vitamine:

“A” – “B1” – “B2” – “C” – “PP”

Confezionato: in sacchetti (peso 100g)

dati contrassegnati con l'astereisco potrebbero subire variazioni
variazioni