

peperone secco piccante dried whole hot pepper

Caratteristiche Organolettiche:

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

Caratteristiche Chimico - Fisiche - Microbiologiche:

Carica batterica totale: 3.900 *
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: 14,5% *

Micro Elementi:

Magnesio: 101,40 mg/Kg *
Calcio: 136 mg/Kg *
Fosforo: 304,30 mg/100g *
Potassio: 1,70 mg/100g *

Vitamine:

“A” – “B1” – “B2” – “C” – “PP”

Confezionato: in sacchetti (peso 30g)

dati contrassegnati con l'asterisco potrebbero subire variazioni

Organoleptic features:

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

Chemical - Physical – Microbiological features:

Total bacterial: 3.900 *
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: 14,5% *

Micro Elements:

Magnesium: 101,40 mg/Kg *
Calcium: 136 mg/Kg *
Phosphorus: 304,30 mg/100g *
Potassium: 1,70 mg/100g *

Vitamins:

“A” – “B1” – “B2” – “C” – “PP”

Packaged: In Satchet

Data marked with an asterisk might change

