

rosmarino essiccato dried rosemary



Organoleptic features:

Aspect: needle
Colour: green
Smell: Pleasant
Taste: Characteristic

Chemical - Physical – Microbiological features:

Total bacterial 10.000 *
Coliform <0.3 MPN/g
Escherichia Coli <0.3 MPN/g
Moulds and yeasts 0 UFC/g
Staphylococcus Aureus 0 UFC/g
Humidity 10,00% *

Nutritional values: (The average values reported at 100 g. product)

Proteins 5,88%
Fats 3,18% *
Carbohydrates 74,71% *
Energetic value in Kcal/100g 350,98
Energetic value in KJ/100g 1487,69

Packaged:

In Sachet (weight 30g)

Data marked with an asterisk might change

Caratteristiche Organolettiche:

Aspetto: Aghiforme
Colore: Verde
Odore: Gradevole
Sapore: Caratteristico

Caratteristiche Chimico - Fisiche - Microbiologiche:

Carica batterica totale: 10.000 *
Coliformi <0.3 MPN/g
Escherichia Coli <0.30 MPN/g
Muffe e lieviti: 0 UFC/g
Staphylococcus Aureus: 0 UFC/g
Umidità: 10,00% *

Valori Nutrizionali: (Valori medi riferiti a 100 g. di prodotto)

Proteine: 5,88% *
Grassi: 3,18% *
Carboidrati: 74,71% *
Valore energetico in Kcal/100g: 350,98 *
Valore energetico in KJ/100g: 1487,69 *

Confezionato: In bustine (peso 30g)

I dati contrassegnati con l'asterisco sono soggetti a variazioni