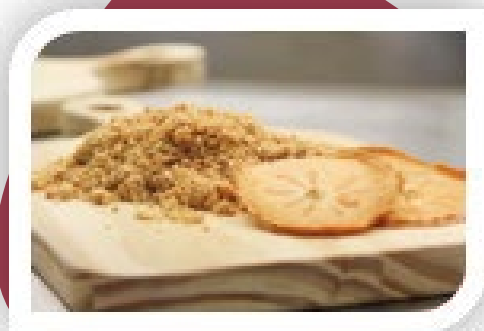


DIÓSPIRO EM PÓ



DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

ORIGEM:

Castelo Branco (Portugal)

MATÉRIA-PRIMA:

Dióspiro.

PROCESSAMENTO:

Lavagem, corte, desidratação e moenda.

INGREDIENTES:

Dióspiro.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Informação nutricional	Por 100 g	Método
Energía (Kcal/100g)	370	Cálculo Regulamento (UE) Nº 1169/2011 25 de Outubro
Gordura (g)	0,12	NP 2105:1983, Van Gulik
Dos quais ácidos gordos saturados	0,10	GC-FID
Hidratos de carbono (g)	86,80	Cálculo Regulamento (UE) Nº 1169/2011 25 de Outubro
Fibra dietética (g)	5,40	NP 2029:1983 Método gravimétrico
Proteínas (g)	2,80	Método Kjeldahl
Sódio (mg)	2,10	Absorção atómica

DIÓSPIRO EM PÓ

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

	Resultados	Método
Mesófilos aeróbios	57 UFC/g	ISO 4833-1:2013
Bolores	<10 UFC/g	ISO 21527-2:2008
Leveduras	69 UFC/g	ISO 21527-2:2008
Coliformes totais	<10 UFC/g	ISO 9308-1:2000
<i>Escherichia coli</i>	<10 UFC/g	ISO 9308-1:2000

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

pH (25 °C)	5,0
Acidez (mEq/100 g)	11,9
Humidade (%)	4,8
a_w (25 °C)	0,284