

MEDRONHO EM PÓ



DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

ORIGEM:

Castelo Branco (Portugal)

MATÉRIA-PRIMA:

Medronho.

PROCESSAMENTO:

Lavagem, desidratação e moenda.

INGREDIENTES:

Medronho.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Informação nutricional	Por 100 g	Método
Energia (Kcal/100g)	354	Cálculo Regulamento (UE) Nº 1169/2011 25 de Outubro
Gordura (g)	1,30	NP 2105:1983, Van Gulik
Dos quais ácidos gordos saturados	0,30	GC-FID
Hidratos de carbono (g)	74,90	Cálculo Regulamento (UE) Nº 1169/2011 25 de Outubro
Fibra (g)	14,50	NP 2029:1983 Método gravimétrico
Proteínas (g)	3,50	Método Kjeldahl
Sódio (mg)	11,30	Absorção atómica

MEDRONHO EM PÓ

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

	Resultados	Método
Mesófilos aeróbios	116 UFC/g	ISO 4833-1:2013
Bolores	85 UFC/g	ISO 21527-2:2008
Leveduras	43 UFC/g	ISO 21527-2:2008
Coliformes totais	<10 UFC/g	ISO 9308-1:2000
<i>Escherichia coli</i>	<10 UFC/g	ISO 16649-2:2015

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

pH (25 °C)	4,10
Acidez (mEq/100 g)	27,60
Humidade (%)	3,10
$\alpha\omega$ (25 °C)	0,263