



Pol. Ind. Camins Nous, parcela 4
43740 Móra d'Ebre
Tarragona



INFORMACIÓN TÉCNICA

COPOS DE CEBADA ECOLÓGICOS

ref. 151600

- Certificado: OKO-KONTROLLSTELLE
- País de origen: Alemania
- Producto: producto obtenido del grano de cebada ecológico pelado, humectado por vaporización, cocción por infrarrojos y laminado en rodillo.

PROPIEDADES FÍSICAS:

Aspecto: copos grandes y en forma de disco, de estructura ligera y harinosa.
Olor: característico del grano fresco tostado.
Color: desde marrón claro a amarillento.
Gusto: característico de la cebada.
Consistencia: copos bien definidos.

PROPIEDADES MICROBIÓLOGICAS

Recuento total: < 100.000 ucf/g
E.coli: ausencia en 10 g
Levaduras: < 10 ucf/g
Hongos: 1.000 ucf/g
Salmonella: ausencia 25 g

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

Cenizas: máx. 1.0 %
Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2): < 0.004 mg/Kg.
Ocratoxina: < 0.005 mg/Kg.
Aditivos: sin aditivos
Humedad: 13.5 ± 0.1 %

VALOR NUTRICIONAL (por 100 g; valores promedio, pudiendo variar al ser producto natural):

Energía: 1437 KJ = 360 Kcal.
Proteína: 10.4 g
Grasa: 1.8 g
Hidratos de carbono: 71 g
Fibra dietética: 10.7 g

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN

Sacos de papel multihoja de 25 Kg. 30 sacos por palet.

Almacenar en lugar fresco /temperatura no superior a 20° C) y seco (humedad relativa inferior al 60 %) en su envase de origen cerrado, conserva sus propiedades durante 12 meses.