



CON SESAMO

DENOMINAZIONE : **SEMPREORA CON SESAMO**

INGREDIENTI: Formaggio 85%(Latte,caglio,sale),amido di mais senza glutine, sesamo ,sale marino iodato.

DESCRIZIONE: Friabile e Croccante

METODO DI CONSERVAZIONE : In luogo fresco e asciutto. **SHELF LIFE :** 24 Mesi

PARAMETRI ANALITICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	RISULTATI	TERRENO/METODO
Coliliformi Totali	u.f.c./g	<1,0 x 10 ¹	AOAC 991.14 2002
Escherichia Coli	u.f.c./g	<1,0 x 10 ¹	AOAC 991.14 2002
Stafilococchi Aurei	u.f.c./g	<1,0 x 10 ¹	UNI EN ISO 6888-2/A1: 2004
Lieviti	u.f.c./g	<1,0 x 10 ¹	Rapporti ISTISAN 96/35 p.28
Muffe	u.f.c./g	<1,0 x 10 ¹	Rapporti ISTISAN 96/35 p.28
Salmonella	In 25 g	Assente	Metodo interno POM.DA 04-2006 Ed. 1 Rev.2
Listeria Monocytogenes	In 25 g	Assente	Metodo interno POM.DA 05-2006 Ed. 1 Rev 2

Il risultato delle analisi microbiologiche è espresso in conformità alla norma UNI EN ISO 7218:2007



CON SESAMO

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	X 100 GR	SERVING 40 G	SERVING 20 G
SESAMO	KCAL 510 KJ 2135	KCAL 204 KJ 854	KCAL 102 KJ 427
PROTEINE	36,4 GR (72%AR**)	14,5 GR (30%AR**)	7,3 GR (15%AR**)
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	29,5 GR 0 GR	11,8 GR 0 GR	5,9 GR 0 GR
GRASSI DI CUI SATURI OMEGA3	27,3 GR 12 GR 0.7 gr (33%AR**)	10,8 GR 4,8 GR 0.28 Gr (13%AR**)	5,4 GR 2,4 0.14Gr(7%AR**)
FOSFORO	780 MG (97%VNR*)	312 MG (38,8%VNR*)	156 (19,4%VNR*)
CALCIO	1135 MG (141%VNR*)	454 MG (56,4%VNR*)	227 (28,2%VNR*)
SALE	1,8 GR	0,7 GR	0,35
IODIO	56,3 Microgr (37.5%VNR*)	22,5 Microgr (15%VNR*)	11,25 (7,5%VNR*)

** AR : Assunzione di riferimento *VNR : Valore nutrizionale di riferimento