

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: KOJI

DESCRIZIONE:

Prodotto ottenuto dallo sviluppo di un micelio di A.oryzae su riso integrale.

COMPOSIZIONE:

Rottura di riso Integrale, Aspergillus Oryzae.

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

Chicchi di riso dal colore frazionato affetti da Aspergillus oryzae (polverina bianca).

APPLICAZIONI e MODALITA' D'USO:

Prodotto semilavorato ad esclusivo utilizzo professionale destinato prevalentemente alle diverse composizioni culinarie tipiche giapponesi (miso, shoyu, amazake, shio koji). Può essere utilizzato tal quale previa reidratazione in acqua di almeno 1 ora, seguendo le istruzioni riportate nelle schede di utilizzo.

SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Umidità	>14	%
Proteine	6,2 g	g/100g
Grassi	0,03	g/100g
Grassi saturi	0,01	g/100g
Carboidrati	88,7	g/100g
Zuccheri	5,0	g/100g
Fibra Alimentare	4,9	g/100g
Sale (NaCl)	<0,1	g/100g
Valore Energetico	386 1638,7	kcal\100g (kJ\100g)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Conta Microbica Totale	<1,00,000	cfu/g
E. Coli	NEG	cfu/g
Salmonella	NEG	NEG/375g

CONFEZIONAMENTO:

Sacco in plastica 100% riciclata da 500 g.

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

Malto di riso (koji) integrale.

ALLERGENI:

Nessuno.

CONSERVAZIONE:

il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 25°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 24 mesi dalla data di produzione.