

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO PAN INTEGRAL TRIGO CANDEAL PURO 100% PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

PARÁMETROS BÁSICOS	RESULTADOS ANALÍTICOS	EN PORCENTAJE SOBRE EL TOTAL	DATOS SOBRE SUSTANCIA SECA
Extracto seco	66%	66%	
Humedad (QAL-HU-01)	33,4%	33,4%	
Proteína (QAL-PR-01)	6,8%	6,8%	10,3% s.s.
Materia grasa (QAL-GR-01)	2,2%	2,2%	3,3% s.s.
Hidratos de carbono	55,3%	55,3%	83,8% s.s.
Cenizas	2,3%	2,3%	3,5% s.s.
Materia grasa 2,2%			
Sobre la materia grasa total			
Ácidos grasos monoinsaturados	28,3%	0,6%	0,9% s.s.
Ácidos grasos poliinsaturados	51,3%	1,1% Esencialmente omega 6 y omega3	1,7% s.s.
Ácidos grasos saturados	20,3%	0,4%	0,7% s.s.
Cenizas/Minerales 2,3%			
Sodio	0,534%	0,534%	0,809% s.s.
Calcio	369 mg/kg	0,037%	0,056% s.s.
Hierro	22 mg/kg	0,002%	0,0003% s.s.
Magnesio	700 mg/100g	0,700%	1,061% s.s.
Potasio	2768 mg/kg	0,279%	0,422% s.s.
Fosfatos	4706 mg/kg	0,471%	0,713% s.s.
Hidratos de carbono			
Fibra	29,6%		44,8% s.s.
Azúcares	5,2%		7,9% s.s.
Almidón	65,2%		
Vitamina B9	27,8 ug/100g		
Valor calórico	268kcal/100g		
	1121 kJ/100g		