FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

Opracowane przez Foddiamo Sp. z o.o. na podstawie oryginalnej specyfikacji produktowej dostawcy



Kod produktu: CAN0018

Nazwa produktu: SEMOLA RIMACINATA Z PSZENICY DURUM 25 KG

Opis: Produkt otrzymywany poprzez zmielenie i przesianie pszenicy twardej, oczyszczonej z obcych ciał i zanieczyszczeń.

EAN produktu: 8057711470242

Składniki: pszenica twarda

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość energetyczna	Kcal 345 /KJ 1466
tłuszcze w tym tłuszcze nasycone	1,0 g 0,0 g
Węglowodany w tym cukry proste	70,0 g 3,0 g
Białko	13,0 g
Błonnik	2,2 g
Sól	0,0 g

Charakterystyka chemiczno-fizyczna		
Wilgotność maks.	15,5 % max	
Popiół	0,86 ± 0,04	
Rozkład granulometryczny	≤425µm	80%±10%
	≥425 µm	20%±10%
Wskaźnik opadania	> 250	
Absorbcja	60 % ±2	
W	230 ± 30	
P/L	2 ± 1	
Białko	13% ± 1	
Stabilność	7 ± 2 min	

Właściwości mikrobiologiczne	
Parametr	**Wartość**
Całkowite obciążenie bakteryjne	< 500.000
Pleśnie i drożdże	< 5000
Całkowita liczba bakterii grupy coli	< 1000
Salmonella	Brak (w 25g)

Zanieczyszczenia chemiczno-biologiczne	
Mikotoksyny*	Aflatoksyny (B1) <2 µg/kg
	Aflatoksyna (suma B1, B2, G1 i G2)
	Deoksywaleno (DON) < 750 µg/kg
	Zearalenon < 750 µg/kg
	Okratoksyna A < 3 µg/kg
	Toksyny T-2 i HT-2 < 20 µg/kg
	Alkaloidy z Claviceps spp. <100 µg/kg
	*Limity prawne, Rozp. (WE) nr. 915/2023, Rozp. (WE) i późniejsze zmiany
Pestycydy	W granicach ustalonych przez obowiązujące przepisy ustawowe w tej sprawie oraz późniejsze zmiany

Metale ciężkie*	Ołów < 0,2 mg/kg
	Kadm < 0,2 mg/kg
	Arsen < 0,1 mg/kg
	*W granicach określonych w rozporządzeniu (UE) nr 915/2023 z późniejszymi zmianami.

Okres przydatności do spożycia: 6 miesięcy zachowuje trwałość w oryginalnym opakowaniu. Używane opakowania nadają się do kontaktu z żywnością.

Opakowanie: Produkt jest pakowany w worki o wadze 25 kg lub 5 kg

Stosowane opakowania nadają się do kontaktu z żywnością

Warunki przechowywania: Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu, z dala od ciepła i światła.

Alergen: Zboża zawierające gluten, soja, gorczyca i produkty z nich wytwarzane

Paletyzacja:

Ilość szt. na warstwie: 8
Ilość warstw na palecie: 5
Ilość szt. na palecie: 40
Waga brutto plt: 1029kg (1004kg netto)