FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: CAN0021

Nazwa produktu: MĄKA TYPU ON 25 KG

Opis: Mąka uzyskana poprzez mielenie i przesiewanie krajowych zbóż miękkich. Charakteryzująca się wyjątkowo białą barwą i bogata w sole mineralne oraz białka, mąka ta idealnie nadaje się do wypieku zwykłego chleba.

EAN produktu: 8257711470365

Składniki: pszenica miękka

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość energetyczna	Kcal 340 /KJ 1442
tłuszcze w tym tłuszcze nasycone	1,0 g 0,03 g
Węglowodany w tym cukry proste	70,0 g 1,8 g
Białko	11,5 g
Błonnik	2,2 g
Sól	0,03 g

Charakterystyka chemiczno-fizyczna	
Wilgotność maks.	15,5 % max
Popiół	0,65 max
Gluten	9,5 min
Wskaźnik opadania	> 250
W	330 - 360
P/L	0,60 – 0,70
Białko	9,5% min

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

Okres przydatności do spożycia: 8 miesięcy w oryginalnym opakowaniu

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)