FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: CAN0022

Nazwa produktu: MĄKA TYPU 00 25 KG

Opis: Mąka uzyskana poprzez mielenie i przesiewanie krajowych zbóż miękkich. Charakteryzująca się wyjątkowo białą barwą mąka ta idealnie nadaje się do wypieku ciast i chleba, nadając mu złocistą skórkę.

EAN produktu: 8057711470389

Składniki: pszenica miękka

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość energetyczna	Kcal 341 /KJ 1449
tłuszcze w tym tłuszcze nasycone	1,0 g 0,03 g
Węglowodany w tym cukry proste	71,0 g 1,8 g
Białko	11,0 g
Błonnik	2,2 g
Sól	0,03 g

Charakterystyka chemiczno-fizyczna	
Wilgotność maks.	15,5 % max
Popiół	0,50 max
Gluten	8 % min
Wskaźnik opadania	> 250
W	180 - 220
P/L	0,45 – 0,55
Białko	11 % 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)