FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: CAN0023

Nazwa produktu: MĄKA TYPU 0S 25 KG

Opis: Mąka typu 0 uzyskana poprzez zmielenie pszenicy miękkiej pochodzącej z Włoch i północnej Europy. Mąka ta, charakteryzująca się wyjątkowo białą barwą, jest zalecana do produkcji wyrobów cukierniczych i piekarniczych, w których pożądany jest silny kontrast między złocistą skórką a białą miękiszem.

EAN produktu: 8057711470440

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	69,0 g 1,7 g
Białko	12,5 g
Błonnik	2,2 g
Sól	0,02 g

Charakterystyka chemiczno-fizyczna	
Wilgotność maks.	15,5 % max
Popiół	0,65 % max
Gluten	10,5 % min
Wskaźnik opadania	> 250
W	260 - 280
P/L	0,6 – 0,8
Białko	12,5 % 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)