FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: CAN0028

Nazwa produktu: MĄKA LA MODERATA 25 KG

Opis: Mąka uzyskana z przemiału i przesiewania włoskiej i europejskiej pszenicy miękkiej. Jej pośredni czas wyrastania pozwala mące „La Moderata" na produkcję ciast o doskonałej intensywności smaku i dobrej chłonności. To, w połączeniu z dobrą elastycznością, daje produkt wysokiej jakości, godny profesjonalnego piekarza pizzy.

EAN produktu: 8057711470822

Składniki: pszenica miękka

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość energetyczna	Kcal 339 /KJ 1400
tłuszcze w tym tłuszcze nasycone	1,0 g 0,03 g
Węglowodany w tym cukry proste	69,0 g 1,0 g
Białko	12,5 g
Błonnik	8,5 g
Sól	0,03 g

Charakterystyka chemiczno-fizyczna	
Wilgotność maks.	15,5 % max
Popiół	0,65 max
Gluten	10 % min
Wskaźnik opadania	> 250
W	250 - 270
P/L	0,55 – 0,70
Białko	12,5 % min
Absorbcja	57% min
Stabilność	6 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: 6 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)