FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: CAN0029

Nazwa produktu: MĄKA L' ALLEGRO 6h - 25 KG

Opis: Mąka uzyskana z przemiału i przesiewania niekiełkującej włoskiej i europejskiej pszenicy miękkiej. Charakteryzuje się krótkim czasem wyrastania, co czyni ją szczególnie odpowiednią dla profesjonalistów, którzy chcą uzyskać doskonały produkt, minimalizując jednocześnie czas wyrastania. Dzięki zaledwie 6 godzinom wyrastania, mąka ta pozwala uzyskać ciasto o wysokim aromacie i chłonności, co zapewnia mu wysoką elastyczność. Nadaje się do wypieku tradycyjnej pizzy, zarówno na kawałki, jak i na blachę.

EAN produktu: 8057711472253

Składniki: pszenica miękka

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość energetyczna	Kcal 338 /KJ 1434
tłuszcze w tym tłuszcze nasycone	1,0 g 0,03 g
Węglowodany w tym cukry proste	69,0 g 1,0 g
Białko	12,0 g
Błonnik	2,5 g
Sól	0,03 g

Charakterystyka chemiczno-fizyczna	
Wilgotność maks.	15,5 % max
Popiół	0,65 max
Gluten	9,5 min
Wskaźnik opadania	> 250
Absorbcja	56 % min
W	200 - 220
P/L	0,50 – 0,65

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

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)