FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: CAN0030

Nazwa produktu: MĄKA L' ADAGIO 00 – 24h 25 KG

Opis: Mąka typu 00 uzyskana z mielenia pszenicy miękkiej krajowej i północnoeuropejskiej, charakteryzująca się wysoką zawartością białka i wysoką zdolnością absorpcyjną, mąka ta pozwala uzyskać ciasto o wysokiej intensywności smaku. Dzięki wysokiej elastyczności „L'Adagio" jest szczególnie polecana do produkcji wyrobów piekarniczych o długim czasie wyrastania.

EAN produktu: 8057711471393

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	69,0 g 1,0 g
Białko	13,0 g
Błonnik	2,2 g
Sól	0,03 g

Charakterystyka chemiczno-fizyczna	
Wilgotność maks.	15,5 % max
Popiół	0,60 max
Gluten	11,5 min
Wskaźnik opadania	> 250
W	330 - 360
P/L	0,60 – 0,70
Absorbcja	58% min
Stabilność	10 min

Właściwości mikrobiologiczne	
Parametr	**Wartość**
Całkowite obciążenie bakteryjne	< 100.000
Pleśnie i drożdże	< 1000
Całkowita liczba bakterii grupy coli	< 100
Salmonella	Brak (w 25g)

Okres przydatności do spożycia: 8 miesięcy

Warunki przechowywania: Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu, z dala od ciepła i światła.

Alergen: Zboża zawierające gluten, soja, gorczyca i produkty z niej wytwarzane

Paletyzacja:
Ilość szt. na warstwie: 8
Ilość warstw na palecie: 5
Ilość szt. na palecie: 40
Waga brutto plt: 1029kg (1004kg netto)