FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: CAN0031

Nazwa produktu: MĄKA TYPU "00 PASTA" 25 KG

Opis: Mąka uzyskana z mielenia ziaren krajowych i północnoeuropejskich o wysokiej zawartości białka. Szczególnie nadaje się do przygotowania różnych rodzajów świeżego makaronu: tagliatelle, cappelletti, tortelli i lasagne.

EAN produktu: 8057711470945

Składniki: pszenica miękka

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość energetyczna	Kcal 342 /KJ 1451
tłuszcze w tym tłuszcze nasycone	1,1 g 0,05 g
Węglowodany w tym cukry proste	69,0 g 1,0 g
Białko	13,0 g
Błonnik	2,0 g
Sól	0,02 g

Charakterystyka chemiczno-fizyczna	
Wilgotność maks.	15,5 % max
Popiół	0,50 max
Gluten	>8,7 %
Wskaźnik opadania	> 300
W	270 - 300
P/L	0,55 – 0,70
Białko	11,0 % min
Absorbcja	58% 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)