FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: DIV0006

Nazwa produktu: MĄKA DO PIZZY 00 25KG

Opis: Typ „00” (2 zera) — dobrze oczyszczona i drobno mielona, daje chrupkie ciasto. Mąka stworzona z myślą o potrzebach najlepszych mistrzów pizzy; polecana do przygotowania aromatycznej i lekkiej pizzy. Dzięki swoim właściwościom reologicznym oraz idealnej równowadze między siłą a rozciągliwością jest to najczęściej stosowana mąka w pizzeriach.

EAN produktu: 8005121200003

Składniki: mąka z **pszenicy** miękkiej typu 00

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość energetyczna	Kcal 341/KJ 1448
łuszcze w tym tłuszcze nasycone	1,0 g 0,2 g
Węglowodany w tym cukry proste	73,0 g 2,8 g
Białko	10,0 g
Sól	0,004 g

Normy higieniczno-sanitarne	
Liczba kolonii tlenowych	< 100.000 ufc/g
Enterobacteriaceae	< 1000 ufc/g
Bakterie z grupy coli ogółem	< 1000 ufc/g
Gronkowce koagulazy +	< 10 ufc/g
Salmonella spp.	Nie wykryto w 25 g
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25 g
Pleśnie	< 1000 ufc/g
Drożdże	< 1000 ufc/g

Właściwości reologiczne	
W	220-240
P/L	0,60–0,70
Gluten wilgotny	min. 26%
Gluten suchy	min. 10,50%
Białko (N × 5,70) w suchej masie	min. 11,50%
Wskaźnik opadania	300–330 sek.

Wartości chemiczno-fizyczne	
Wilgotność	Max 15,50%
Zawartość popiołu	Max 0,55%
Wchłanianie	53–56%
Czas wiązania	1’20 ÷ 1’50”
Stabilność	4–7 min

Okres przydatności do spożycia: 9 miesięcy od daty produkcji

Warunki przechowywania: Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu

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

Paletyzacja:
Ilość szt. na warstwie: 4
Ilość warstw na palecie: 10
Ilość szt. na palecie: 40
Waga brutto palety: 1029kg (1004kg netto)