FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: DIV0008

Nazwa produktu: MĄKA SEMOLA 25 KG

Opis: Mąka z pszenicy twardej, zalecana do przygotowywania makaronów, świeżego makaronu jajecznego i kuskusu. Uzyskiwana wyłącznie z rdzenia ziarna pszenicy dzięki niskiej wydajności mielenia, charakteryzuje się typowym intensywnie żółtym kolorem oraz grubą i jednolitą konsystencją. Doskonale nadaje się do wszelkiego rodzaju przetwarzania oraz do uzyskania najróżniejszych kształtów makaronów.

EAN produktu: 8005121201109

Składniki: mąka z **pszenicy** twardej

Wartości chemiczno-fizyczne	
Wilgotność	Max 15,00%
Zawartość popiołu	Max 0,90%
Kolor b (160 mikronów)	+22,50 min
Kolor (b) t.q.	+28,00 min
Rozm. ziarna 425 mikronów	29% (wartości orient)
Rozm. ziarna 394 mikronów	30% (wartości orient)
Rozm. ziarna 393 mikronów	14% (wartości orient)
Rozm. ziarna 270 mikronów	17% (wartości orient)
Rozm. ziarna 180 mikronów	7 % (wartości orient)
Rozm. ziaren przechodzących	3 % (wartości orient)

Normy higieniczno-sanitarne	
CBT	< 100.000 ufc/g
Enterobacteriaceae	< 1000 ufc/g
Bakterie z grupy coli ogółem	< 1000 ufc/g
Gronkowce koagulazy +	< 10 ufc/g
Salmonella spp.	brak w 25 g
Listeria monocytogenes	brak w 25 g
Pleśnie	< 1000 ufc/g
Drożdże	< 1000 ufc/g

Właściwości reologiczne	
Gluten wilgotny	min. 27%
Gluten suchy	min. 11,50%
Białko (N × 5,70) w suchej masie	min. 12,50%

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość energetyczna	Kcal 341/KJ 1448
tłuszcze w tym tłuszcze nasycone	1,0 g 0,2 g
Węglowodany w tym cukry proste	72,0 g 2,0 g
Białko	11,0 g
Sól	0,004 g

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)