FOODiAMO

**SPECYFIKACJA PRODUKTOWA**

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




**Kod produktu:** DIV0009

**Nazwa produktu: MĄKA SEMOLA RIMACINATA 25 KG**

**Opis:** Semola rimacinata — szczególnie polecana do pieczywa (np. friselle), daje żółty miękisz i dobrą trwałość wypieku, najczęściej jako podsypka do formowania i pracy na blacie/łopacie (mniej przywiera, pomaga uzyskać suchszy, bardziej chrupiący spód), ewentualnie jako domieszka w recepturze.

**EAN produktu**: 8005121201000

**Składniki:** mąka z **pszenicy** twardej

| **Wartości chemiczno-fizyczne** | |
|---|---|
| W | 180-200 |
| P/L | 0,90-1,30 |
| Gluten suchy | min. 12,50% |
| Białko | min. 13,70% |
| Wilgotność | 14,50 - 15,50% |
| Zawartość popiołu | 0,87 |
| | |
| | |

| **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 |

| **Wartości odżywcze na 100 gr produktu** | |
|---|---|
| Wartość energetyczna | Kcal 341/KJ 1448 |
| tłuszcze<br>w tym tłuszcze nasycone | 1,0 g<br>0,22 g |
| Węglowodany<br>w tym cukry proste | 71,0 g<br>2,5 g |
| Białko | 12,0 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)