FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: DIV0010

Nazwa produktu: MĄKA SEMOLA RIMACINATA 5 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: 8005121201017

EAN BOX: 8005121741018

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 w tym tłuszcze nasycone	1,0 g 0,22 g
Węglowodany w tym cukry proste	71,0 g 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. w opak.: 3
Ilość opak. na warstwie: 12
Ilość warstw na palecie: 5
Ilość szt. na palecie: 180 (60 kart)
Waga brutto palety: 936,4kg (911,4kg netto)