FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: DIV0011

Nazwa produktu: MĄKA DO PIZZY 00 1 KG

Opis: Mąka uzyskana w wyniku mielenia krajowego i zagranicznego pszenicy miękkiej, idealna do pizzy, focacci, ciast na słono oraz ciasta francuskiego.

EAN produktu: 8005121004182

EAN box: 8005121740189

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

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość energetyczna	Kcal 339/KJ 1440
łuszcze w tym tłuszcze nasycone	1,0 g 0,25 g
Węglowodany w tym cukry proste	72,0 g 2,8 g
Białko	10,5 g
Sól	0,004 g

Normy higieniczno-sanitarne	
Liczba kolonii tlenowych	< 100.000 ufc/g
Enterobacteriaceae	< 10.000 ufc/g
Bakterie z grupy coli ogółem	< 1.000 ufc/g
Gronkowce koagulazy +	< 10 ufc/g
Salmonella spp.	brak w 25 g
Listeria monocytogenes	brak w 25 g
Pleśnie	< 1.000 ufc/g
Drożdże	< 1.000 ufc/g

Właściwości reologiczne	
W	240-270
P/L	0,60–0,70
Gluten wilgotny	min. 26%
Gluten suchy	min. 11,00%
Białko (N × 5,70) w suchej masie	min. 12,20%
Wskaźnik opadania	290–320 sek.

Wartości chemiczno-fizyczne	
Wilgotność	Max 15,50%
Zawartość popiołu	Max 0,55%
Wchłanianie	55–57%
Czas wiązania	1’30 ÷ 2’
Stabilność	6–9 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. w kart.: 10
Ilość kart. na warstwie: 11
Ilość warstw na palecie: 8
Ilość szt. na palecie: 880 (88 kart)
Waga brutto palety: 918,2kg (893,2kg netto)