FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: DIV0013

Nazwa produktu: MĄKA PSZENNA 0 MANITOBA 1 KG

Opis: Mąka uzyskana w wyniku mielenia pszenicy miękkiej pochodzącej z prowincji Manitoba w Kanadzie. Przeznaczona do wypieków wymagających długiego wyrastania, takich jak rogaliki, babki i panettone.

EAN produktu: 8005121200515

EAN box: 8005121740219

Składniki: mąka z **pszenicy** miękkiej typu 0

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość energetyczna	Kcal 341/KJ 1448
łuszcze w tym tłuszcze nasycone	1,0 g 0,22 g
Węglowodany w tym cukry proste	70,0 g 2,5 g
Białko	13,0 g
Sól	0,004 g

Normy higieniczno-sanitarne	
CBT	< 100.000 ufc/g
Enterobacteriaceae	< 10.000 ufc/g
Bakterie z grupy coli ogółem	< 1.000 ufc/g
Staphylococcus coagulans	< 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	360-400
P/L	0,55–0,65
Gluten wilgotny	min. 32%
Gluten suchy	min. 13,20%
Białko (N × 5,70) w suchej masie	min. 14,50%
Wskaźnik opadania	330–360 sek.

Wartości chemiczno-fizyczne	
Wilgotność	Max 15,50%
Zawartość popiołu	Max 0,65%
Wchłanianie	56–58%
Czas wiązania	2’ ÷ 3’
Stabilność	14–17 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)