FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: DIV0014

Nazwa produktu: MĄKA PSZENNA 0 MANITOBA 25 KG

Opis: Mąka polecana do wypieków wymagających bardzo długiego wyrastania, uzyskiwana w wyniku mielenia ziaren pszenicy miękkiej pochodzącej z prowincji Manitoba w Ameryce Północnej. Jej właściwości reologiczne oraz odpowiednia równowaga między sprężystością a rozciągliwością sprawiają, że jest to mąka najwyższej jakości. Charakteryzuje się wysoką chłonnością wody i doskonałą konsystencją ciasta, dlatego jest również stosowana w piekarnictwie i pizzeriach jako składnik mieszanek mącznych wzmacniających ciasto.

EAN produktu: 8005121200249

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 2,0 g
Białko	12,8 g
Sól	0,004 g

Normy higieniczno-sanitarne	
Liczba kolonii aerobowych	< 100.000 ufc/g
Enterobacteriaceae	< 1.000 ufc/g
Bakterie z grupy coli ogółem	< 1.000 ufc/g
Staphylococcus coag. +	< 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	370-400
P/L	0,55–0,65
Gluten wilgotny	min. 32%
Gluten suchy	min. 13,20%
Białko (N × 5,70) w suchej masie	min. 14,20%
Wskaźnik opadania	350–380 sek.

Wartości chemiczno-fizyczne	
Wilgotność	Max 15,50%
Zawartość popiołu	Max 0,65%
Wchłanianie	59 ÷ 61%
Czas wiązania	3 ÷ 6 min
Stabilność	15–18 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 kart. na warstwie: 4
Ilość warstw na palecie: 10
Ilość szt. na palecie: 40
Waga brutto palety: 1029kg (1004kg netto)