FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: DIV0025

Nazwa produktu: BUCATINI 500 G

Opis: Bucatini o charakterystycznym otworze, który pozwala lepiej zatrzymać sos wewnątrz makaronu. Idealne do dań takich jak amatriciana czy carbonara. Divella gwarantuje odpowiednią strukturę i sprężystość.

EAN produktu: 8005121000061

EAN box: 8005121500066

Składniki: semolina z PSZENICY twardej, woda

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość energetyczna	Kcal 355/KJ 1508
łuszcze w tym tłuszcze nasycone	1,7 g 0,9 g
Węglowodany w tym cukry proste	72,0 g 3,9 g
Białko	13,0 g
Sól	0,004 g
Błonnik	3,5 g

Normy higieniczno-sanitarne	
ACC	< 10000 ufc/g
Enterobacteriaceae	< 100 ufc/g
Bakterie z grupy coli ogółem	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
Salmonella spp.	brak w 25 g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Pleśnie	< 100 ufc/g
Drożdże	< 100 ufc/g

Okres przydatności do spożycia: 36 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.: 36
Ilość kart. na warstwie: 9
Ilość warstw na palecie: 5
Ilość szt. na palecie: 1620 (45 kart.)
Waga brutto palety: 875,5 kg (850,5kg netto)