FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: DIV0074

Nazwa produktu: BISZKOPTY SAVOIARDI 400 G

Opis: Savoiardi 400 g to profesjonalny format biszkoptów typu ladyfingers – kluczowy komponent do tiramisù i deserów warstwowych. Ich porowata struktura zapewnia kontrolowane nasiąkanie (kawa, syropy, likiery), a jednocześnie biszkopt zachowuje kształt podczas składania i chłodzenia deseru. Większe opakowanie 400 g jest wygodne w kuchni produkcyjnej i w lokalach o wysokiej rotacji – minimalizuje liczbę otwarć i usprawnia przygotowanie partii deserów.

EAN produktu: 8005121213300

EAN box: 8005121733303

Składniki: Mąka **pszenna**, cukier jaja 26%, substancje spulchniające: węglan amonu, węglan sodu, syrop glukozowy 0,3%, aromaty

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość energetyczna	Kcal 378 / KJ 1603
Tłuszcze w tym tłuszcze nasycone	3,3 g 1,0 g
Węglowodany w tym cukry proste	78,3 g 49,4 g
Białko	7,9 g
Sól	0,4 g
Błonnik	1,9 g

Normy higieniczno-sanitarne	
ACC	< 10000 ufc/g
Enterobacteriaceae	< 100 ufc/g
Bakterie z grupy coli ogółem	<100 CFU/g
Staphylococcus aureus	<10 CFU/g
Salmonella	Brak w 25 g
Escherichia Coli	<10 CFU/g
Pleśnie i Drożdże	< 1000 ufc/g

Okres przydatności do spożycia: 12 miesięcy od daty produkcji

Warunki przechowywania: Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu

Alergen: Zboża zawierające gluten, jaja; soja, mleko gorczyca, orzechy i produkty z niej wytwarzane

Paletyzacja:

Ilość szt. w kart.: 15
Ilość kart. na warstwie: 7
Ilość warstw na palecie: 6
Ilość szt. na palecie: 630 (42 kart.)
Waga brutto palety: 314,8kg (289,8kg netto)