FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

Opracowane przez Foddiamo Sp. z o.o. na podstawie oryginalnej specyfikacji produktowej dostawcy 2



Kod produktu: MLS0036

Nazwa produktu: MAKARON MEZZI RIGATONI 500 G 24/BOX

Opis: Dwa kluczowe czynniki, które decydują o jakości makaronu i sprawiają, że La Molisana to wyjątkowy produkt, jak na przykład Mezzi rigatoni32 – jeden z najlepiej sprzedających się formatów. Charakteryzują się idealnym kształtem, sporą grubością i niesamowitą chropowatością powierzchni dzięki tłoczeniu na brązowych matrycach. Lubimy wykorzystywać je w niezliczonych przepisach, od najprostszych po najbardziej wyrafinowanych.
Od Mezzi rigatoni cacio e pepe lub nieprzemijającej gricia, po Mezzi rigatoni alla boscaiola; wielki klasyk i przepis łatwy i szybki w przygotowaniu, w którym jakość surowca robi różnicę. Na koniec, pyszna propozycja z grzybami

EAN produktu: 8004690053225

EAN box: 8004690053222

Składniki: semolina z PSZENICY twardej, woda

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość energetyczna	Kcal351/KJ1489
Tłuszcze w tym tłuszcze nasycone	1,0 g 0,3 g
Węglowodany w tym cukry proste	70,0 g 4,0 g
Błonnik	3,0 g
Białko	14,0 g
Sól	0,02 g
Sód	8,0g

Normy mikrobiologiczne	**Standard**	**Maksimum**
Liczba mikroorganizmów w temp 30 °C CFU/g	1000	10000
Liczba bakterii Escherichia coli wykaz. aktywność beta-glukuronidazy (CFU/g)	Brak	10
Staphylococcus aureus CFU/g	Brak	10
Salmonella w 25g	Brak	Brak
Listeria monocytogenes w 25 g	Brak	Brak
Bakterie z gr coli termotolerancyjne CFU/g	Brak	10
Pleśnie CFU/g	50	100
Drożdże CFU/g	50	100

Okres przydatności do spożycia: 36 miesięcy od daty produkcji

Warunki przechowywania: Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu

Alergen: Zboża zawierające gluten; soja, gorczyca, łubin i produkty z nich wytwarzane

Paletyzacja:
Ilość szt. w kart.: 24
Ilość kart. na warstwie: 6
Ilość warstw na palecie: 3
Ilość szt. na palecie: 432 (18kart.)
Waga brutto palety: 248,30kg