FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: MLS0038

Nazwa produktu: MAKARON SPAGHETTI BEZGLUTENOWE 400 G 12/BOX

Opis: To format najbardziej lubiany przez Włochów i najpopularniejszy na świecie, bez wątpienia numer jeden. Ten symbol włoskiej kuchni jest teraz dostępny również w wersji bezglutenowej.
Umiejętne połączenie kukurydzy, komosy ryżowej i brązowego ryżu sprawia, że codzienny rytuał jedzenia makaronu staje się wyjątkowy dla osób z nietolerancją lub po prostu zwolenników diety o obniżonej zawartości glutenu. Kolejną cechą, która jest dla nas nieodzowna, jest formowanie na matrycach z brązu, co nie zawsze jest oczywiste w przypadku produktów bezglutenowych. Chropowata i ciepła konsystencja przywodzi na myśl przyjemności związane z tradycyjnym makaronem. Spaghetti 15 bezglutenowe doskonale wchłania i zatrzymuje wszystkie rodzaje sosów. Nadaje się przede wszystkim do sosów na biało, jak w najprostszym z przepisów: czosnek, oliwa i papryczka chili, ale także do pysznych warzyw, na przykład przetworzonych na gęste i smaczne kremy, zgodne z zasadami zdrowego odżywiania.

EAN produktu: 8004690470022

EAN box: 18004690470029

Składniki: 4,5% mąki z brązowego ryżu, 30% mąki z żółtej kukurydzy, 15% mąki z białej kukurydzy, 10% mąki ryżowej, 7% skrobi z tapioki, 3% mąki z komosy ryżowej, 0,5% mono- i diglicerydów kwasów tłuszczowych (E471)

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość energetyczna	Kcal356/KJ1509
Tłuszcze w tym tłuszcze nasycone	2,0 g 0,68 g
Węglowodany w tym cukry proste	75,9g 0,38 g
Błonnik	1,9 g
Białko	7,6 g
Sól	0,01 g

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
Enterobatteriaceae 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 i produkty z nich wytwarzane

Paletyzacja:
Ilość szt. w kart.: 12
Ilość kart. na warstwie: 28
Ilość warstw na palecie: 3
Ilość szt. na palecie: 1008 (84kart.)
Waga brutto palety: 452,60kg