FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: MLS0039

Nazwa produktu: MAKARON PENNE RIGATE BEZGLUTENOWE 400 G 14/BOX

Opis: Wśród wielkich klasyków, uwielbianych zarówno przez dorosłych, jak i dzieci, nie mogło zabraknąć w naszej ofercie makaronu Penne rigate 20 w wersji bezglutenowej, dzięki czemu jest on dostępny również dla tych, którzy nie mogą delektować się jego klasyczną wersją.
Równie smaczne i wszechstronne, mają doskonałą grubość i konsystencję, a dzięki karbowanej powierzchni idealnie nadają się do potraw z sosami, od najprostszego sosu ze świeżych pomidorów po bogatsze włoskie ragù. W gorącym sezonie letnim idealnie nadają się również do przygotowania sałatek makaronowych, wzbogaconych warzywami, które można zabrać do biura lub na plażę albo podać w apetycznych miseczkach podczas aperitifu z przyjaciółmi; dzieje się tak, ponieważ dzięki swojej konsystencji i doskonałemu wyciskaniu na matrycach z brązu pozostają jędrne nawet po ugotowaniu i nie tracą swojego pierwotnego kształtu.

EAN produktu: 8004690470039

EAN box: 8004690470036

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	75,9 g 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 lub produkty pochodne < 10 ppm

Paletyzacja:
Ilość szt. w kart.: 14
Ilość kart. na warstwie: 8
Ilość warstw na palecie: 6
Ilość szt. na palecie: 672 (48kart.)
Waga brutto palety: 320,48kg