FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: MLS0040

Nazwa produktu: MAKARON FUSILLI BEZGLUTENOWE 400 G 14/BOX

Opis: Wytrzymałe i sprężyste, o wydłużonym, zwężającym się i eleganckim kształcie: bezglutenowe Fusilli 28 z pewnością nie mogły zabraknąć w tej wersji, aby zadowolić również osoby z nietolerancją glutenu.
Gotowe zaspokoić nawet najbardziej wymagające podniebienia, są niezwykle wszechstronne, a dzięki wyciskaniu na matrycach z brązu doskonale komponują się z różnymi dodatkami: prostymi sosami, aromatycznymi i delikatnymi sosami oraz kremami warzywnymi, takimi jak brokułowy lub dyniowy na zimę, a latem na bazie świeżych cukinii i bakłażanów. Wzbogaćcie swoje dania startym serem z Molise, takim jak delikatne płatki caciocavallo z Alto Molise, lub spróbujcie stworzyć gęsty i aromatyczny sos, na którym ułożycie smaczne fusilli: sukces w kuchni będzie gwarantowany! Alternatywnie spróbujcie wykorzystać je również do przygotowania kolorowych sałatek makaronowych, które umilą Wam przerwę obiadową!
EAN produktu: 8004690470046

EAN box: 18004690470043

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: 5
Ilość szt. na palecie: 560 (40kart.)
Waga brutto palety: 272,80kg