FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: MNT0003

Nazwa produktu: GNOCCHI KOZI SER I TRUFLE MROŻONE 1KG 10BOX

Opis: Gnocchi ziemniaczane z nadzieniem z koziego sera i trufli – produkt premium o wyrazistym, szlachetnym aromacie. Wymagają tylko krótkiego gotowania i delikatnego wykończenia na patelni z masłem, Parmigiano Reggiano lub lekkim sosem śmietanowym. Idealne do dań specjalnych, menu degustacyjnego i karty fine dining.

EAN produktu: 8051499000158

EAN kartonu: 80514990001405

Kod celny: 1902200040

Składniki: Ciasto ziemniaczane 80% - Płatki ziemniaczane rehydratowane (ziemniaki suszone, emulgator: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych (E471), stabilizator: difosforan disodowy (E450), środek konserwujący: metabisulfit sodu (E223) (SIARCZYNY), przyprawy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy (E330), przeciwutleniacz: palmitynian askorbylu (E304)), skrobia PSZENNA, skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, GLUTEN (Z PSZENICY), sól, regulator kwasowości: glukono-delta-lakton (E575), naturalne aromaty. Mąka ryżowa (posypka na powierzchni)
Nadzienie 20% - RICOTTA (pasteryzowana serwatka z MLEKA krowiego, sól, regulator kwasowości: kwas MLEKOWY (E270)), bułka tarta (mąka PSZENNA, drożdże piwne, sól), SER KOZI 1,5% (kozie MLEKO, podpuszczka, sól, fermenty MLEKOWE) Grana Padano DOP (MLEKO, sól, podpuszczka, środek konserwujący: lizozym jajeczny) suszone borowiki (Boletus edulis), aromat trufli 0,2% (oliwa z oliwek, aromat), sól.

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość energetyczna	Kcal 177 /KJ 743
tłuszcze w tym tłuszcze nasycone	3,0 g 1,6 g
Węglowodany w tym cukry proste	33,0 g 6,9 g
Białko	4,0 g
Sól	1,7 g

Właściwości mikrobiologiczne	
Całkowita liczba bakterii mezofilnych	$< 10^5$ CFU/g
Całkowita liczba bakterii z grupy coliformów	$< 10^2$ CFU/g
Gronkowce	$< 10^3$ CFU/g
Listeria spp.	nie wykryto w 25 g
Salmonella	nie wykryto w 25 g

Średnie parametry chemiczne: pH < 5,8; AW 0,98; wilgotność < 70%

Okres przydatności do spożycia: 18 miesięcy

Warunki przechowywania: Przechowywać w zamrażarce w temperaturze -18°C.

Alergen: zboża zawierające gluten, produkty pochodne mleka i jaj oraz siarczyny. Może zawierać śladowe ilości soi i gorczycy

Paletyzacja:
Ilość szt. w kartonie: 10
Ilość kart. na warstwie: 9
Ilość warstw na palecie: 7
Ilość kart. na palecie: 63
Ilość szt. na palecie: 630
Waga palety brutto: 682,09kg (657,09kg netto)