FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: SAB0005

Nazwa produktu: MAKARON FUSILLONE Z ATRAMENTEM Z MĄTWY MROŻONY 1,5 KG 1/BOX

Opis: Fusillone al Nero di Seppia to unikalny, gruby włoski makaron w kształcie dużych świderków, który zawdzięcza swój intensywny czarny kolor oraz delikatny morski aromat naturalnemu atramentowi z mątwy. Tradycyjna receptura opiera się na mące z pszenicy durum (semolinie), co pozwala zachować idealną sprężystość *al dente*. Ze względu na swój charakterystyczny, lekko słonawy profil smakowy, makaron ten stanowi doskonałą bazę do dań z rybami i owocami morza.

EAN produktu: 8056389512797

EAN box:

Składniki: MAKARON: Semolina z **PSZENICY** durum, woda, atrament z **MĄTWY** 1,5%.

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość energetyczna	Kcal 276/KJ 1172
Tłuszcze w tym tłuszcze nasycone	1,2 0,2
Węglowodany w tym cukry proste	56 1,1
Białko	9,6
Sól	0,3

CECHY MIKROBIOLOGICZNE PRODUKTU NIEPODDANEGO OBRÓBCE TERMICZNEJ	
Ogólna liczba bakterii	< 100 000 jtk/g
Escherichia coli β-glukuronidazo-dodatnia	< 10
Gronkowce koagulazo-dodatnie	< 1 000
Przypuszczalny Bacillus cereus	< 100
Drożdże i pleśnie	< 100
Listeria monocytogenes	< 100
Salmonella	nieobecna w 25 g

Okres przydatności do spożycia: 18 miesięcy od daty produkcji

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

Alergen: zawiera GLUTEN i MIĘCZAKI. Może zawierać SOJĘ, GORCZYCĘ, JAJA.

Paletyzacja:
Ilość szt. w kart.: 1
Ilość kart. na warstwie: 18
Ilość warstw na palecie: 10
Ilość szt. na palecie: 180kart.
Waga brutto palety: 342kg (317kg netto)