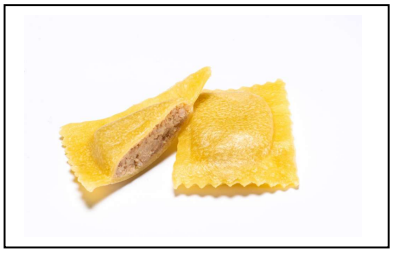
FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: SAB0023

Nazwa produktu: MAKARON RAVIOLOTTI Z NADZIENIEM Z DUSZONEJ WOŁOWINY MROŻONY 1 KG 3/BOX

Opis: To kwintesencja włoskiej tradycji i rzemieślniczego kunsztu. Delikatne, aksamitne ciasto makaronowe skrywa w sobie niezwykle bogate, głębokie w smaku wnętrze, obok którego nie da się przejść obojętnie. Farsz to najwyższej jakości wołowina, wolno duszona przez wiele godzin w świeżych warzywach i kompozycji śródziemnomorskich ziół. Mięso rozpływa się w ustach.

EAN produktu: 8056389513237

EAN box:

Składniki: MAKARON: semolina z **PSZENICY** durum, **JAJA**, woda.
NADZIENIE 50% całości, w tym: mięso wołowe 16%, szynka gotowana — mięso wieprzowe, sól, stabilizator: polifosforan sodu, regulator kwasowości: kwas askorbinowy, konserwant: azotan potasu; **JAJA**; sos beszamelowy — **MLEKO**, masło (**MLEKO**), skrobia kukurydziana; ricotta — serwatka z **MLEKA, MLEKO**, sól; ser Edamer — **MLEKO**, sól, podpuszczka; bułka tarta — mąka z **PSZENICY** zwyczajnej, woda, sól, drożdże; cebula, marchew, białe wino, oliwa z oliwek extra vergine, przyprawy i aromaty.

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość energetyczna	Kcal 245/KJ 1033
Tłuszcze w tym tłuszcze nasycone	5,2 g 2,4 g
Węglowodany w tym cukry proste	35 g 1,2 g
Białko	14 g
Sól	0,8 g

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, MLEKO i JAJA**. Może zawierać **SOJĘ i GORCZYCĘ**.

Paletyzacja:
Ilość szt. w kart.: 3
Ilość kart. na warstwie: 18
Ilość warstw na palecie: 10
Ilość szt. na palecie: 180kart.
Waga brutto palety: 612kg (587kg netto)