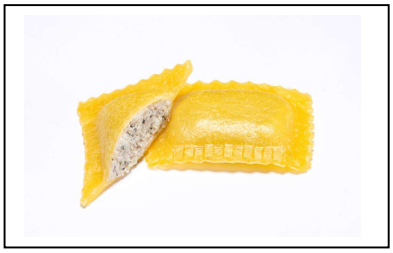
FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

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



Kod produktu: SAB0024

Nazwa produktu: MAKARON RAVIOLOTTI Z TRUFLĄ MROŻONY 1 KG 3/BOX

Opis: To jedno z najbardziej wykwintnych dań klasycznej kuchni włoskiej. Smak prawdziwej Italii ukryty w małych, idealnie uformowanych pierożkach. Powstają według tradycyjnej receptury z najwyższej jakości mąki Semola i świeżych jaj. Sercem dania jest wykwintny farsz, w którym aksamitna ricotta spotyka się z intensywnym bukietem włoskich trufli.

EAN produktu: 8056389513244

EAN box:

Składniki: MAKARON: semolina z **PSZENICY** durum, **JAJA**, woda.
NADZIENIE 50% całości, w tym: ricotta — serwatka z **MLEKA, MLEKO**, sól; krem truflowy 5% — pieczarki (Agaricus bisporus), olej słonecznikowy, oliwa z oliwek extra vergine, bezglutenowa bułka tarta — mąka ryżowa, skrobia kukurydziana, emulgatory: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, węglan wapnia, dekstroza, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy; trufla letnia (Tuber aestivum Vitt.); Grana Padano DOP — **MLEKO**, sól, podpuszczka, konserwant: lizozym z **JAJA**; płatki ziemniaczane, sól, przyprawy i aromaty.

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość energetyczna	Kcal 232/KJ 975
Tłuszcze w tym tłuszcze nasycone	7,2 g 1,1 g
Węglowodany w tym cukry proste	31 g 2,2 g
Białko	10 g
Sól	0,3 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, GORCZYCĘ, ORZECHY i SEZAM.**

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)