FOODiAMO

**SPECYFIKACJA PRODUKTOWA**

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



**Kod produktu:** SAB0035

**Nazwa produktu: MAKARON TORTELLINI Z MIĘSEM MROŻONY 1 KG 3/BOX**

**Opis:** Tortellini z mięsem to popularne, włoskie pierożki w kształcie małych uszek, wypełnione najczęściej farszem z mięsa wieprzowego, szynki lub mortadeli. Znakomicie smakują zarówno serwowane na ciepło w esencjonalnym bulionie, jak i jako szybkie danie obiadowe czy sycąca sałatka

**EAN produktu**: 8056389513336

**EAN box:**

**Składniki:** MAKARON: semolina z **PSZENICY** durum, **JAJA**, woda.
NADZIENIE 30% całości, w tym: mięso wołowe 15%, szynka gotowana — mięso wieprzowe, sól, stabilizator: polifosforan sodu, regulator kwasowości: kwas askorbinowy, konserwant: azotan potasu; mortadela — mięso wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, konserwant: azotyn sodu; bułka tarta — mąka z **PSZENICY** zwyczajnej, woda, sól, drożdże; cebula, marchew, oliwa z oliwek extra vergine, sól, przyprawy i aromaty.

| **Wartości odżywcze na 100 gr produktu** | |
|---|---|
| Wartość energetyczna | Kcal 234/KJ 991 |
| Tłuszcze<br>w tym tłuszcze nasycone | 3,6 g<br>1,3 g |
| Węglowodany<br>w tym cukry proste | 36 g<br>0,9 g |
| Białko | 14 g |
| Sól | 0,4 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)