SPECYFIKACJA PRODUKTOWA
*opracowana przez Mille Sapori Plus Sp. z o.o. na podstawie oryginalnej specyfikacji produktowej dostawcy



Kod produktu: FL162 **EAN produktu:** 8030759250731

Nazwa produktu: MĄKA DO PIZZY BLU 25 KG – FARINA ITALIANA PIZZA TIME

Składniki: Mąka **pszenna** typu 00

Charakterystyka mikrobiologiczna:
Bakterie ogółem: 100 000 jtk/g
Pleśnie: 1000 jtk/g
Drożdże: 1000 jtk/g
Escherichia coli: 10 jtk/g
Salmonella: brak
Gronkowce koagulazo-dodatnie: 10 jtk/g
Listeria monocytogenes: brak
Bacillus cereus: 100 jtk/g

Charakterystyka fizyko-chemiczna:
Wilgotność: 13,5 - 15,5%
Popiół: 0,55%
Gluten: 7,5 – 8%
Białka: 13%
Liczba opadania: min 250 s
W: 220 - 280
Elastyczność P/L: 0,55 – 0,7

Charakterystyka organoleptyczna:
Barwa: biała, kość słoniowa
Zapach: typowy, bez obcych zapachów
Smak: typowy, bez obcego posmaku

Wartości odżywcze	**Średnia wartość dla 100 g produktu**
Wartość energetyczna	1423 kJ 340 kcal
Tłuszcz	0,7 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0 g
Węglowodany	77 g
w tym cukry	1,7 g
Błonnik	2,2 g
Białko	11 g
Sól	0 g

Opakowanie, paletyzacja:

Sztuka/op. jednostkowe	25KG
Ilość sztuk na warstwie	4
Ilość sztuk na palecie	40

Warunki przechowywania: Przechowywać w chłodnym, czystym, suchym miejscu, wolnym od owadów, w oryginalnym opakowaniu

Alergeny: zboża zawierające gluten

Może zawierać: soja, gorczyca, łubin