



Спецификация готовой продукции

Bio Factor Group Порошковый Премиум "БЕЛЫЙ ЧЕДДАР" сырный соус со сливочным вкусом

Стабильный при хранении и готовый к приготовлению сырный соус

Пищевая ценность

Размер порции (50г)

Количество на порцию

Калорий 180

Всего жиров 4.3г

Насыщенные жиры 1.6г

Полиненасыщенные жиры 2,3г

Мононенасыщенные жиры 0.9г

Транс жиры 0г

Всего углеводов 38г

Всего сахара 1.8г

Белок 3.8г

АЛЛЕРГИЧЕСКИЙ СТАТУС: СОДЕРЖИТ: МОЛОКО.



Способ приготовления:

Для приготовления 1 порции соуса 250 гр возьмите 50 гр порошка сырного соуса, добавьте 205 мл питьевой воды, или молока, или смеси воды и молока - (рекомендованное соотношение - 70 % воды, 30 % молока), затем добавьте 1 чайную ложку рафинированного растительного масла, или 5 гр сливочного масла, тщательно перемешайте и доведите до кипения на среднем огне, непрерывно помешивая (небольшая часть жидкости при этом испарится). Подавайте теплым.



0 745687 126048



Из одной упаковки 200 г порошка сырного соуса после приготовления получается 1 кг. готового сырного соуса. Из 1кг соответственно 5 кг.

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вкус после приготовления	СЫРА БЕЛЫЙ ЧЕДДЕР СО СЛИВОЧНЫМ АКЦЕНТОМ
Текстура после приготовления	Гладкая и кремовая
Не содержит Глютен	
Цвет	ОРАНЖЕВО - КРЕМОВЫЙ

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

ДАННЫЙ ПРОДУКТ ПРОИЗВОДИТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С 21 "CFR" ЧАСТЬ 117 И СТАНДАРТАМИ УПРАВЛЕНИЯ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПРОДУКТАМИ И ЛЕКАРСТВАМИ США (USA FDA).

УПАКОВКА

Первичная упаковка	Дой пак с зипером 200г,
Единица продажи	Коробка
Вес Нетто и Брутто	Нетто 200г, Брутто 211г
Количество пакетов в коробке	48 шт.
Вес Брутто коробки	11.2кг
Вес Нетто коробки	9.6кг.
Коробок в ряду	9 шт
Рядов на паллете	9.5 рядов
Коробок на паллете	86 шт
Вес Нетто на паллете	825.6кг
Вес Брутто на паллете	963.2 кг
Общий вес паллета	978.7кг

СТАТУС	Халяль и Кошер Сертифицирован
КОД ТН ВЭД	2103909009
СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА	США

МИНИМАЛЬНЫЙ ОРДЕР: 1 контейнер / 20 паллетов / 1720 коробок / 82560 пакетов
(смешанные контейнера возможны в ассортименте с другими сырными соусами в порошке)

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ:

ХРАНИТЬ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ 10° ДО 30°С В ТЁМНОМ, СУХОМ И ВЕНТИЛИРУЕМОМ МЕСТЕ

СРОК ГОДНОСТИ:

При температуре окружающей среды: от 10°С до 30°С - 24 месяца

ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА: Bio Factor Group поддерживает программу обеспечения качества, которая гарантирует качество всего сырья, условий эксплуатации технологического процесса и требований к готовой продукции.

Варианты упаковки [возможно производство под вашим брендом (СТМ)]:
Фольгированный дой-пак 200г (24), 1кг (10), 2кг (5), балк в многослойных крафт/поли мешках по 25кг.



Возможен с
трюфельным
вкусом.

