

Ιανουάριος 2017

H.O. 14.3 / Έκδοση 5η

Φύλλο Κρέπας ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ 25-30 g.

Κωδικός: 1215 / **Κατηγορία:** Foodservice

Συστατικά: νερό, αλεύρι **ΣΙΤΟΥ**, **ΓΑΛΑ** σκόνη, **ΑΥΓΟ** σκόνη, ηλιέλαιο

Μπορεί να περιέχει ίχνη από θειώδη.

Οδηγίες παρασκευής / χρήσης: Βγάζουμε τη συσκευασία από την κατάψυξη και ξεπαγώνουμε: στο ψυγείο: για περίπου 1 ώρα / σε φούρνο μικροκυμάτων: για 30 δευτερόλεπτα στα 1000 Watt / σε συμβατικό φούρνο: για 10 λεπτά στους 180°C τυλιγμένες σε κατάλληλο αλουμινόχαρτο. Τοποθετούμε τη γέμιση της αρεσκείας μας, τυλίγουμε σε ρολά ή τρίγωνα και ψήνουμε αναλόγως. Για τις δικές μας συνταγές και προτάσεις, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας www.ergastiriocastello.gr

Οδηγίες συντήρησης: Το προϊόν διατηρείται στην κατάψυξη στους -18° C μέχρι την ημερομηνία ανάλωσης. Μετά το ξεπάγωμα, διατηρείται στη συντήρηση στους 0-4° C για 48 ώρες. Μετά την απόψυξη δεν επανακαταψύχεται.

Διάρκεια Ζωής: Εφόσον τηρηθούν αυστηρά οι προδιαγραφόμενες συνθήκες συντήρησης, το προϊόν διατηρείται για 365 ημέρες από την ημερομηνία παραγωγής του ενώ η μέγιστη απόκλιση από το χρόνος παράδοσης είναι 300 ημέρες.

Οργανοληπτικές προδιαγραφές –Χαρακτηριστικά

Άρωμα, χρώμα, γεύση χαρακτηριστικά κρέπας.

Διαθρεπτικές πληροφορίες

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

O.M.X <10⁵
Κολοβακτηριοειδή < 10³
Εντερικά κολοβακτηριοειδή Απουσία
Salmonella spp Απουσία / 25 gr
Staph. Aureus Απουσία
Listeria απουσία / 25 gr

	Ανά 100 g προϊόντος	GDA* ανά μερίδα
Ενέργεια		
Πρωτεΐνες		
Λιπαρά Κορεσμένα		
Υδατάνθρακες Σάκχαρα		
Φυτικές Ίνες		
Αλάτι		
*Guideline Daily Amount: Ενδεικτική Ημερήσια Πρόσληψη, με βάση δίαιτα 2000 θερμίδων που αντιστοιχούν στις μέσες ανάγκες ενός ενήλικα.		

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Διάμετρος: 16 cm	Είδος	Καθαρό Βάρος	Μεικτό Βάρος (+/- 5%)	Μήκος	Πλάτος	Ύψος	Barcode
Τεμάχιο		55-60 g					
Συσκ /σία	Σακούλα PE	300 g	306 g	27 cm	30 cm		
Κιβώτιο	Χαρτοκιβώτιο	9000 g	9300 g	42,5 cm	23,5 cm	30,5 cm	
Παλέτα	Ευρωπαϊκά	252 kg	278 kg	120 cm	80 cm	141 cm	
Τεμάχια / Συσκευασία: 10		Συσκευασίες / Κιβώτιο: 30		Κιβώτια / Παλέτα: 28			
Τεμάχια / Κιβώτιο: 300		Συσκευασίες / Παλέτα: 840		Στρώσεις / Παλέτα: 4			
Τεμάχια / Παλέτες: 8400		Μονάδα Τιμολόγησης: ΤΕΜΑΧΙΟ		Ελάχιστη Μονάδα Παραγγελίας: ΚΙΒΩΤΙΟ			

Το εργαστήριό μας εφαρμόζει σύστημα διαχείρισης υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων πιστοποιημένο κατά τα πρότυπα ISO 22000 και FSSC 22000. Επειδή η ποιότητα των προϊόντων μας αποτελεί βασική προτεραιότητά μας, φροντίζουμε πάντοτε τα υλικά που χρησιμοποιούμε να είναι επιλεγμένα και προσεκτικά διαλεγμένα ενώ με τη χρήση εξειδικευμένου εξοπλισμού τελευταίας τεχνολογίας εξασφαλίζουμε τη φρεσκάδα και τη σπιτική τους γεύση ακόμη και μετά την απόψυξη. Όλα μας τα προϊόντα παράγονται και συσκευάζονται στην Ελλάδα, ενώ σχεδιάζονται και διακινούνται σύμφωνα με αυστηρές προδιαγραφές ποιότητας και ασφάλειας και είναι σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή και Ελληνική νομοθεσία που αφορά στα τρόφιμα. Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούμε πληρούν όλες τις προϋποθέσεις και διαθέτουν τα απαραίτητα πιστοποιητικά καταλληλότητας για τη συντήρηση των τροφίμων.