

**Ιανουάριος 2017**

Η.Ο. 14.3 / Έκδοση 5η

**Sauce Μουστάρδα Μέλι 5 kg / 2,5 kg / 40 g**
**Κωδικός:** 12165 / 12166 / 141220 / **Κατηγορία:** Foodservice

**Συστατικά:** ηλιέλαιο, μουστάρδα 23% (νερό, **ΣΙΝΑΠΟΣΠΟΡΟΣ**, **ΞΥΔΙ**, άμυλο αραβοσίτου, αλάτι, γλυκόζη, συντηρητικό: σορβικό κάλιο, σταθεροποιητής: κόμμι ξανθάνης, αρωματικές ύλες, χρωστική: κουρκουμίνη, γλυκαντική ύλη: ζαχαρίνη) , μέλι 7%, μαγιονέζα (φυτικά έλαια 50%, νερό, **ΞΥΔΙ**, άμυλο πατάτας, **ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ**, αλάτι, πρωτεΐνη **ΓΑΛΑΚΤΟΣ**, ζάχαρη, τροποποιημένο άμυλο: όξινο φωσφορικό υδροξυπροπυλάμυλο (E1442), ηηκτικά μέσα: κόμμι γκουάρ (E412), κόμμι ξανθάνης (E414), συντηρητικά: σορβικό κάλιο (E202), βενζοϊκό οξύ (E211), αρώματα, γλυκαντική ουσία: νατριούχος σακχαρίνη (E954), χρωστική: καροτένια (E160 A) , νερό, μουστάρδα με κόκκους (νερό, **ΣΙΝΑΠΟΣΠΟΡΟΣ**, **ΞΥΔΙ**, αλάτι), worcestershire sauce (αναπλήρωμα ξυδιού από βύνη (περιέχει **ΚΡΙΘΑΡΙ**), αναπλήρωμα ξυδιού από αλκοόλη, μελάσσα, ζάχαρη, αλάτι, **ΑΝΤΣΟΥΓΙΕΣ**, ταμάρινδος, κρεμμύδι, σκόρδο, μπαχαρικά, αρωματικές ύλες) , tabasco (**ΞΥΔΙ**, κόκκινη πιπεριά 19%, αλάτι). **Μπορεί να περιέχει ίχνη από αυγό & Ξηρούς καρπούς.**

**Οδηγίες παρασκευής / χρήσης:** Προτείνεται ως **συνοδευτικό** για κοτόπουλο ψητό ή πανέ, γαλοπούλα, λουκάνικο, μπιφτέκια & χοιρινό, **dip** για πατάτες, **dressing** για σαλάτες, **σως** για ζεστά & κρύα sandwich. Για τις δικές μας συνταγές και προτάσεις, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας [www.ergastiriocastello.gr](http://www.ergastiriocastello.gr)

**Οδηγίες συντήρησης:** Το προϊόν διατηρείται στη συντήρηση στους 0-4° C μέχρι την ημερομηνία ανάλωσης. Ανακινήστε / ανακατέψτε πριν τη χρήση.

**Διάρκεια Ζωής:** Εφόσον τηρηθούν αυστηρά οι προδιαγραφόμενες συνθήκες συντήρησης, το προϊόν διατηρείται για 60 ημέρες από την ημερομηνία παραγωγής του ενώ η μέγιστη απόκλιση από το χρόνο παράδοσης είναι 45 ημέρες.

**Οργανοληπτικές προδιαγραφές –Χαρακτηριστικά**

Άρωμα, χρώμα, γεύση χαρακτηριστικά μουστάρδας.

**Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά**

<b>O.M.X &lt;10<sup>5</sup></b>
<b>Κολοβακτηριοειδή &lt; 10<sup>3</sup></b>
<b>Εντερικά κολοβακτηριοειδή Απουσία</b>
<b>Salmonella spp Απουσία /25 gr</b>
<b>Staph. Aureus Απουσία</b>
<b>Listeria απουσία /25 gr</b>

**Διαθρεπτικές πληροφορίες**

	<b>Ανά 100 g προϊόντος</b>	<b>GDA* ανά μερίδα 15 g</b>
<b>Ενέργεια</b>	573 kcal /2397 KJ	4,30 %
<b>Πρωτεΐνες</b>		
<b>Λιπαρά</b>	60,71 g	13,01%
Κορεσμένα	6,26 g	4,69 %
<b>Υδατάνθρακες</b>		
Σάκχαρα	6,85 g	1,14 %
<b>Φυτικές Ίνες</b>		
<b>Αλάτι</b>	0,88 g	14,6 %

\*Guideline Daily Amount: Ενδεικτική Ημερήσια Πρόσληψη, με βάση δίαιτα 2000 θερμίδων που αντιστοιχούν στις μέσες ανάγκες ενός ενήλικα.

**Τεχνικά Χαρακτηριστικά**

5 kg 2,5 kg 40 g	Είδος	Καθαρό Βάρος	Μεικτό Βάρος (+/- 5%)	Μήκος	Πλάτος	Διάμετρος	Ύψος	Barcode
<b>Συσκ/σία</b>	Κάδος Πλάστικός & Καπάκι ασφαλείας	5000 g 2500 g 40 g	5215 g 2665 g 50 g			24 cm 20 cm 6 cm	16 cm 15 cm 4 cm	
<b>Κιβώτιο</b>	Χαρτοκιβώτιο	2160 g	2950 g	33,5 cm	28,5 cm		21 cm	
<b>Παλέτα</b>	Ευρωπαϊκέτα	500 kg 200 kg 104 kg	517 kg 217 kg 159 kg	120 cm	80 cm		99 cm 79 cm 145 cm	
<b>40 g</b> Συσκευασίες / Κιβώτιο: 54 Συσκευασίες / Παλέτα: 2592 Κιβώτια / Παλέτα: 48 Στρώσεις / Παλέτα: 6		<b>5 kg</b> Συσκευασίες / Παλέτα: 100 Στρώσεις / Παλέτα: 5				<b>2,5 kg</b> Συσκευασίες / Παλέτα: 80 Στρώσεις / Παλέτα: 4		
		<b>Μονάδα Τιμολόγησης:</b> ΚΙΛΟ ( 5 kg /2,5 kg)/ΤΕΜΑΧΙΟ (40 g)				<b>Ελάχιστη Μονάδα Παραγωγής:</b> ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (5 kg /2,5 kg)/ΚΙΒΩΤΙΟ (40 g)		

Το εργαστήριο μας εφαρμόζει σύστημα διαχείρισης υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων πιστοποιημένο κατά τα πρότυπο 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.