

Ιανουάριος 2017

H.O. 14.3 / Έκδοση 5η

Sauce Γιαούρτι Δυόσμος 5 kg / 2,5 kg / 40 g

Κωδικός: 12169 / 121610 / 141520 **Κατηγορία:** Foodservice

Συστατικά: ΓΙΑΟΥΡΤΙ 47% (αγελαδινό ΓΑΛΑ, ανθόγαλα, πρωτεΐνες ΓΑΛΑΚΤΟΣ, καλλιέργεια), επιδόρπιο ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ 47% (αγελαδινό ΓΑΛΑ άπαχο αφυδατωμένο, φυτικό έλαιο (φοινικοπυρηνέλαιο), πρωτεΐνες ΓΑΛΑΚΤΟΣ, τροποποιημένο άμυλο: άμυλο αραβοσίτου & ταπιόκας, σταθεροποιητής: ζελατίνη, καλλιέργεια ΓΙΑΟΥΡΤΗΣ, γαλακτωματοποιητής: μονοδιγλυκερίδια, συντηρητικό: σορβικό κάλιο), ηλιέλαιο, χυμός λεμονιού (συμπυκνωμένος χυμός λεμονιού, νερό, βενζοϊκό νάτριο), φρέσκος δυόσμος 0,50%, αλάτι. **Μπορεί να περιέχει ίχνη από θειώδη.**

Οδηγίες παρασκευής / χρήσης: Προτείνεται ως συνοδευτικό για κερπάπ, μπιφτέκια μοσχαρίσια ή χοιρινά, λουκάνικο & κοτόπουλο ψητό, dip για λαχανικά, dressing για κρητικό ντάκο & σαλάτα με πληργούρι. Για τις δικές μας συνταγές και προτάσεις, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας 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 γιαουρτιού.

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 15 g
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

5 kg 2,5 kg 40 g	Είδος	Καθαρό Βάρος	Μεικτό Βάρος (+/- 5%)	Μήκος	Πλάτος	Διάμετρος	Ύψος	Barcode
Συσκ/σία	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	
Κιβώτιο	Χαρτοκιβώτιο	2160 g	2950 g	33,5 cm	28,5 cm		21 cm	
Παλέτα	Ευρωπαϊκή	500 kg 200 kg 104 kg	517 kg 217 kg 159 kg	120 cm	80 cm		99 cm 79 cm 145 cm	
40 g Συσκευασίες / Κιβώτιο: 54 Συσκευασίες / Παλέτα: 2592 Κιβώτια / Παλέτα: 48 Στρώσεις / Παλέτα: 6		5 kg Συσκευασίες / Παλέτα: 100 Στρώσεις / Παλέτα: 5		2,5 kg Συσκευασίες / Παλέτα: 80 Στρώσεις / Παλέτα: 4				
		Μονάδα Τιμολόγησης: ΚΙΛΟ (5 kg /2,5 kg)/ΤΕΜΑΧΙΟ (40 g)				Ελάχιστη Μονάδα Παραγγελίας: ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (5 kg /2,5 kg)/ΚΙΒΩΤΙΟ (40 g)		

Το εργαστήριο 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.