

Ιανουάριος 2017

H.O. 14.3 / Έκδοση 5η

Κρέπα Πραλίνα Μπισκότο 70 g.

Κωδικός: 12411 **Κατηγορία:** Foodservice

Συστατικά: νερό, πραλίνα φουντουκιού 35% (ζάχαρη, φυτικά έλαια (ηλιέλαιο, βαμβακέλαιο σε μεταβαλλόμενες αναλογίες), αποβουτυρωμένο κακάο σε σκόνη 6%, ορρός **ΓΑΛΑΚΤΟΣ** σκόνη, φυτικά λιπη (φοινικέλαιο), άμυλο αραβοσίτου, **ΦΟΥΝΤΟΥΚΟΠΑΣΤΑ** 2% γαλακτοματοποιητής:λεκιθίνη **ΣΟΓΙΑΣ**), αλεύρι **ΣΙΤΟΥ**, μπισκότο 3% (αλεύρι **ΣΙΤΟΥ**, μαργαρίνη [φυτικά έλαια και μερικώς υδρογονωμένα φυτικά έλαια (φοινικέλαιο, φοινικοπυρηνέλαιο, κραμβέλαιο, καρυδέλαιο, **ΣΟΓΙΕΛΑΙΟ**, ηλιέλαιο σε μεταβαλλόμενες αναλογίες), νερό, γαλακτωματοποιητές: πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων, μόνο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων, λεκιθίνη (από ηλιανθέλαιο), αλάτι, συντηρητικό: σορβικό κάλιο, ρυθμιστής οξύτητας: κιτρικό οξύ, χρωστική: β-καροτένιο, αρωματικές ύλες], ζάχαρη, σιρόπι γλυκόζης-φρουκτόζης, **ΓΑΛΑ** πλήρες σε σκόνη, διογκωτικοί παράγοντες: όξινο ανθρακικό αμμώνιο, όξινο ανθρακικό νάτριο, αρωματικές ύλες, αλάτι, σταφιδίνη), **ΓΑΛΑ** σκόνη, ζάχαρη, **ΑΥΓΟ** σκόνη, αλάτι, βανίλια. **Μπορεί να περιέχει ίχνη από ξηρούς καρπούς, αραχίδες, σόγια & σισάμι.**

Οδηγίες παρασκευής / χρήσης: Σε συμβατικό φούρνο: Προθερμαίνουμε το φούρνο μέχρι να φτάσει η θερμοκρασία στους 180° C, τοποθετούμε το ταψάκι μας στη μεσαία σχάρα και ψήνουμε για περίπου 8-10 λεπτά σε θερμό αέρα. Σε φούρνο μικροκυμάτων: Αναθερμαίνουμε για 2-3 λεπτά στα 1000 Watt. Για ιδανικό αποτέλεσμα προτείνεται το ψήσιμο σε συμβατικό φούρνο και όχι η αναθέρμανση στα μικροκύματα. Το προϊόν δεν χρειάζεται ξεπάγωμα. 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 χρόνο παραδόσης είναι 300 ημέρες.

Οργανοληπτικές προδιαγραφές –Χαρακτηριστικά

Άρωμα, χρώμα, γεύση χαρακτηριστικά.

Διαθρεπτικές πληροφορίες

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

O.M.X <10 ⁵
Κολοβακτηριοειδή < 10 ³
Εντερικά κολοβακτηριοειδή Απουσία
Salmonella spp Απουσία / 25 gr
Staph. Aureus Απουσία
Listeria απουσία / 25 gr

	Ανά 100 g προϊόντος	GDA*ανά μερίδα
Ενέργεια	449 kcal / 1879 KJ	15,7 %
Πρωτεΐνες		
Λιπαρά	20,20 g	20,2 %
Κορεσμένα	5,64 g	19,7 %
Υδατάνθρακες		
Ζάχαρα	30,48 g	23,7 %
Φυτικές Ίνες		
Αλάτι	0,46 g	7,67 %
*Guideline Daily Amount: Ενδεικτική Ημερήσια Πρόσληψη, με βάση δίαιτα 2000 θερμίδων που αντιστοιχούν στις μέσες ανάγκες ενός ενήλικα.		

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Μήκος: 14-16 cm	Είδος	Καθαρό Βάρος	Μεικτό Βάρος (+/- 5%)	Μήκος	Πλάτος	Ύψος	Barcode
Τεμάχιο		70 g					
Κιβώτιο	Σακούλα PE, Χαρτοκιβώτιο	7000 g	7250 g	35,5 cm	28,5 cm	21 cm	
Παλέτα	Ευρωπαϊκά	336 kg	365 kg	120 cm	80 cm	145 cm	
		Τεμάχια / Κιβώτιο: 100 Τεμάχια / Παλέτες: 4800		Κιβώτια / Παλέτα: 48 Στρώσεις / Παλέτα: 6			
		Μονάδα Τιμολόγησης: ΤΕΜΑΧΙΟ		Ελάχιστη Μονάδα Παραγγελίας: ΚΙΒΩΤΙΟ			

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.