

**Ιανουάριος 2017**

Η.Ο. 14.3 / Έκδοση 5η

**Χυλός για Κρέπες 5 kg / 3 kg**
**Κωδικός:** 1291 / 1292 / **Κατηγορία:** Foodservice

**Συστατικά:** νερό, αλεύρι **ΣΙΤΟΥ**, **ΓΑΛΑ** σκόνη, ζάχαρη, **ΑΥΓΟ** σκόνη, αλάτι, βανίλια.

**Μπορεί να περιέχει ίχνη από θειώδη.**
**Οδηγίες παρασκευής / χρήσης:**

 Ξεπαγώνετε στη συντήρηση στους 0-4 °C για 4-5 ώρες έως ότου επανέλθει το μείγμα σε ρευστή μορφή, ανακατεύετε καλά και χρησιμοποιείτε. Για χρήση σε τηγάνι αραιώνεται με 400 g νερό. Για τις δικές μας συνταγές και προτάσεις, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας [www.ergastiriocastello.gr](http://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 180 ημέρες από την ημερομηνία παραγωγής του ενώ η μέγιστη απόκλιση από το χρόνο παράδοσης είναι 160 ημέρες.

**Οργανοληπτικές προδιαγραφές –Χαρακτηριστικά**

Άρωμα, χρώμα, γεύση χαρακτηριστικά κρέπας.

**Διαθρεπτικές πληροφορίες**
**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>

	<b>Ανά 100 g προϊόντος</b>	<b>GDA* ανά μερίδα</b>
<b>Ενέργεια</b>	286 Kcal /1197 kJ	
<b>Πρωτεΐνες</b>		
<b>Λιπαρά</b>	4,32 g	
Κορεσμένα	1,96 g	
<b>Υδατάνθρακες</b>		
Σάκχαρα	6,19 g	
<b>Φυτικές Ίνες</b>		
<b>Αλάτι</b>	0,75 g	
*Guideline Daily Amount: Ενδεικτική Ημερήσια Πρόσληψη, με βάση διαίτα 2000 θερμίδων που αντιστοιχούν στις μέσες ανάγκες ενός ενήλικα.		

**Τεχνικά Χαρακτηριστικά**

5 kg 3 kg	Είδος	Καθαρό Βάρος	Μεικτό Βάρος (+/- 5%)	Μήκος	Πλάτος	Διάμετρος	Ύψος	Barcode
<b>Συσκ/σία</b>	Κάδος Πλάστικός & Καπάκι ασφαλείας	5000 g 3000 g	5215 g 3165 g			24 cm 20 cm	16 cm 15 cm	
<b>Παλέτα</b>	Ευρωπαϊκέτα	500 kg 240 kg	517 kg 257 kg	120 cm	80 cm		99 cm 79 cm	
		<b>5 kg</b> Συσκευασίες / Παλέτα: 100 Στρώσεις / Παλέτα: 5			<b>3 kg</b> Συσκευασίες / Παλέτα: 80 Στρώσεις / Παλέτα: 4			
		<b>Μονάδα Τιμολόγησης:</b> ΚΙΛΟ			<b>Ελάχιστη Μονάδα Παραγγελίας:</b> ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ			

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.