

Ιανουάριος 2017

H.O. 14.3 / Έκδοση 5η



**5 κρέπες Πραλίνα & Μπισκότο 350 g.**

**Κωδικός:** 11410 **Κατηγορία:** Retail

**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, φοινικοκυρηνέλαιο, κραμβέλαιο, καρυδέλαιο, σογιέλαιο, 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 & σσάμι.**

**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](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 365 ημέρες από την ημερομηνία παραγωγής του ενώ η μέγιστη απόκλιση από το χρόνο παράδοσης είναι 300 ημέρες.

**Οργανοληπτικές προδιαγραφές –Χαρακτηριστικά**

**Διαθρεπτικές πληροφορίες**

Άρωμα, χρώμα, γεύση χαρακτηριστικά.

**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>	449 kcal / 1879 KJ	15,7 %
<b>Πρωτεΐνες</b>		
<b>Λιπαρά Κορεσμένα</b>	20,20 g 5,64 g	20,2 % 19,7 %
<b>Υδατάνθρακες Σάκχαρα</b>	30,48 g	23,7 %
<b>Φυτικές Ύνες</b>		
<b>Αλάτι</b>	0,46 g	7,67 %
<b>*Guideline Daily Amount:</b> Ενδεικτική Ημερήσια Πρόσληψη, με βάση δίαιτα 2000 θερμίδων που αντιστοιχούν στις μέσες ανάγκες ενός ενήλικα.		

**Τεχνικά Χαρακτηριστικά**

<b>Μήκος:</b> 14-16 cm	<b>Είδος</b>	<b>Καθαρό Βάρος</b>	<b>Μεικτό Βάρος (+/- 5%)</b>	<b>Μήκος</b>	<b>Πλάτος</b>	<b>Ύψος</b>	<b>Barcode</b>
<b>Τεμάχιο</b>		70 g					5200118560723
<b>Συσκ/σία</b>	Ταψάκι Cpet, Φίλμ	350 g	420 g	24 cm	3,5 cm	17,5 cm	
<b>Κιβώτιο</b>	Σακούλα PE, Χαρτοκιβώτιο	7000 g	8700 g	35 cm	24 cm	33,5 cm	
<b>Παλέτα</b>	Ευρωπαϊκέτα	224 kg	295 kg	120 cm	80 cm	165 cm	
Τεμάχια / Συσσκευασίες: 5		Τεμάχια / Κιβώτιο: 100		Κιβώτια / Παλέτα: 32			
Συσσκευασίες / Κιβώτιο: 20		Τεμάχια / Παλέτες: 3200		Στρώσεις / Παλέτα: 4			
Συσσκευασίες / Παλέτα: 640		<b>Μονάδα Τιμολόγησης:</b> ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		<b>Ελάχιστη Μονάδα Παραγγελίας:</b> ΚΙΒΩΤΙΟ			

Το εργαστήριό 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.