

Ιανουάριος 2017

Η.Ο. 14.3 / Έκδοση 5η

Sauce Λεμόνι Θυμάρι 5 kg / 2,5 kg / 40 g
Κωδικός: 121616 / 121615 /141211 **Κατηγορία:** Foodservice

Συστατικά: ηλιέλαιο, μαγιονέζα (φυτικά έλαια 50%, νερό, **ΞΥΔΙ**, άμυλο πατάτας, **ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ**, αλάτι, πρωτεΐνη **ΓΑΛΑΚΤΟΣ**, ζάχαρη, τροποποιημένο άμυλο: όξινο φωσφορικό υδροξυπροπυλάμυλο (E1442), πηκτικά μέσα: κόμμι γκουάρ (E412), κόμμι ξανθάνης (E414), συντηρητικά: σορβικό κάλιο (E202), βενζοϊκό οξύ (E211), αρώματα, γλυκαντική ουσία: νατριούχος σακχαρίνη (E954), χρωστική: καροτένια (E160 A)), χυμός λεμονιού 9% (συμπυκνωμένος χυμός λεμονιού, νερό, βενζοϊκό νάτριο) μέλι, μουστάρδα (νερό, **ΣΙΝΑΠΟΣΠΟΡΟΣ**, **ΞΥΔΙ**, άμυλο αραβοσίτου, αλάτι, γλυκόζη, συντηρητικό: σορβικό κάλιο, σταθεροποιητής: κόμμι ξανθάνης, αρωματικές ύλες, χρωστική: κουρκουμίνη, γλυκαντική ύλη: ζαχαρίνη), νερό, θυμάρι 0,09 %. **Μπορεί να περιέχει ίχνη από αυγό.**

Οδηγίες παρασκευής / χρήσης: Προτείνεται ως **συνδυευτικό** για ψάρι ψητό, τηγανιτό ή πανέ, μπιφτέκια, μπριζόλες & ψητό κοτόπουλο, **dressing** για σαλάτες. 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 χρόνος παράδοσης είναι 45 ημέρες.

Οργανοληπτικές προδιαγραφές –Χαρακτηριστικά

Άρωμα, χρώμα, γεύση χαρακτηριστικά λεμονιού & μαγιονέζας.

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 15 g
Ενέργεια	600 kcal /2510 Kj	4,50 %
Πρωτεΐνες		
Λιπαρά	63,08 g	13,52 %
Κορεσμένα	6,81 g	5,11 %
Υδατάνθρακες		
Σάκχαρα	7,01 g	1,17 %
Φυτικές Ίνες		
Αλάτι	0,53 g	8,84 %

*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	Ευρωπαϊκά	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 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.