

**Ιανουάριος 2017**

Η.Ο. 14.3 / Έκδοση 5η

**Κρέμα Ζαμπόν Μπέικον Τυριά 80 g.**
**Κωδικός:** 12221 **Κατηγορία:** Foodservice

**Συστατικά:** νερό, **ΓΑΛΑ** παστεριωμένο, αλεύρι **ΣΙΤΟΥ, ΤΥΡΙΑ:** gouda 6%, μπέικον κύβοι Ε.Ε. 6% (πανσέτα 90% Ε.Ε., αλάτι, σταθεροποιητής: φωσφορικά άλατα, αντιοξειδωτικό: ασκορβικό - ερυθροβικό νάτριο, συντηρητικό: νιτρώδες νάτριο), ζαμπόν Ε.Ε. 6% (κρέας χοιρινό(60%), καρυκεύματα, νερό, άμυλο **ΣΙΤΟΥ** & πατάτας, αλάτι, πρωτεΐνη **ΣΟΓΙΑΣ**, δεξτρόζη, σακχαρόζη, μαλτοδεξτρίνη, καρυκεύματα με **ΣΕΛΙΝΟ, ΛΑΚΤΟΖΗ**, γαλακτωματοποιητές: (διφωσφορικό δινάτριο, τριφωσφορικό πεντανάτριο) , σταθεροποιητές: καραγενάνη, ξανθάνη, κόμμι γκουάρ, αντιοξειδωτικά: (ασκορβικό, ισοασκορβικό & γαλακτικό νάτριο, ενισχ. γεύσης: (γλουταμινικό νάτριο), συντηρητικό: (νιτρώδες νάτριο)) **ΓΑΛΑ** σκόνη, ζάχαρη, **ΑΥΓΟ** σκόνη, αλάτι, πιπέρι μαύρο, ρίγανη, βανίλια. **Μπορεί να περιέχει ίχνη από σινάπι, θειώδη, ξηροί καρποί, αραχίδες.**

**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 15-20 λεπτά σε θερμό αέρα. **Εναλλακτική πρόταση:** Σκεπάζουμε με 50 g τριμμένα τυριά, περιχύνουμε με 50 ml κρέμα γάλακτος και τοποθετούμε το ταψάκι στη μεσαία σχάρα του φούρνου. Ψήνουμε για περίπου 20-25 λεπτά σε θερμό αέρα. Οι χρόνοι ψήσιματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το φούρνο. **Σε φούρνο μικροκυμάτων:** Αναθερμαίνουμε για 3-4 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**

Άρωμα, χρώμα, γεύση χαρακτηριστικά.

**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 (1 κρέπα)</b> |
|--|----------------------------|---------------------------------|
| <b>Ενέργεια</b>  | 262 kcal / 1096 Kj         | 10,5 %                          |
| <b>Πρωτεΐνες</b>   |                            |                                 |
| <b>Λιπαρά Κορεσμένα</b>  | 8,70 g<br>4,01 g           | 9,90 %<br>16,0 %                |
| <b>Υδατάνθρακες Σάκχαρα</b>  | 5,12 g                     | 4,50 %                          |
| <b>Φυτικές Ίνες</b>  |                            |                                 |
| <b>Αλάτι</b>   | 1,30 g                     | 21,67 %                         |
| <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><br>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>            |                          | 80 g                                  |                              |  |               |             |                |
| <b>Κιβώτιο</b>            | Σακούλα PE, Χαρτοκιβώτιο | 8000 g                                | 8250 g                       | 35,5 cm  | 28,5 cm       | 21 cm       |                |
| <b>Παλέτα</b>             | Ευρωπαϊκέτα              | 384 kg                                | 413 kg                       | 120 cm   | 80 cm         | 145 cm      |                |
|                           |                          | Τεμάχια / Κιβώτιο: 100                |                              | Κιβώτια / Παλέτα: 48                           |               |             |                |
|                           |                          | Τεμάχια / Παλέτες: 4800               |                              | Στρώσεις / Παλέτα: 6                           |               |             |                |
|                           |                          | <b>Μονάδα Τιμολόγησης:</b><br>ΤΕΜΑΧΙΟ |                              | <b>Ελάχιστη Μονάδα Παραγγελίας:</b><br>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.