



ΑΠΟΣΤΟΛΟΠΟΥΛΟΥ ΠΕΠΕΔ ΕΠΕ
Λεωφ. Κων/ως 486B, 13677, Αχαρνές
website: www.ergastiriocastello.gr
e-mail: info@ergastiriocastello.gr
τηλ: 2102463925

Νοέμβριος 2021

H.O. 14.3 / Έκδοση 5η

Κρέπα Πραλίνα Μπισκότο 75-80 g.

Κωδικός: 12411 **Κατηγορία:** Foodservice

Συστατικά: νερό, πραλίνα φουντουκιού 35% (άχαρη, φυτικά έλαια (ηλιέλαιο, βαμβάκελαιο, φοινικέλαιο σε μεταβαλλόμενες αναλογίες), αποβουτυρωμένο κακάο σε σκόνη 8%, ορός **ΓΑΛΑΚΤΟΣ** σκόνη, άμυλο αραβοσίτου, **ΦΟΥΝΤΟΥΚΟΠΑΣΤΑ** 2% γαλακτοματοποιητής: λεκιθίνη **ΣΟΓΙΑΣ**, βανιλίνη), αλεύρι **ΣΙΤΟΥ**, μπισκότο 3% (αλεύρι **ΣΙΤΟΥ**, μαργαρίνη [φυτικά έλαια και μερικώς υδρογονωμένα φυτικά έλαια (φοινικέλαιο, φοινικοκυρηνέλαιο, κραιμβέλαιο, καρυδέλαιο, **ΣΟΓΙΕΛΑΙΟ**, ηλιέλαιο σε μεταβαλλόμενες αναλογίες), νερό, γαλακτοματοποιητές: πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων, μόνο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων, λεκιθίνη (από ηλιανθέλαιο), αλάτι, συντηρητικό: σορβικό κάλιο, ρυθμιστής οξύτητας: κιτρικό οξύ, χρωστική: β-καροτένιο, αρωματικές ύλες], άχαρη, 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 & σησάμι.**

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 χρόνος παράδοσης είναι 300 ημέρες.

Οργανοληπτικές προδιαγραφές –Χαρακτηριστικά

Άρωμα, χρώμα, γεύση χαρακτηριστικά.

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

O.M.X <10⁵
Κολοβακτηριοειδή < 10³
Εντερικά κολοβακτηριοειδή Απουσία
Salmonella spp Απουσία / 25 gr
Staph. Aureus Απουσία
Listeria απουσία / 25 gr

Διαθρεπτικές πληροφορίες

	Ανά 100 g προϊόντος	GDA*ανά μερίδα
Ενέργεια	449 kcal / 1879 KJ	
Πρωτεΐνες		
Λιπαρά	20,20 g	
Κορεσμένα	5,64 g	
Υδατάνθρακες		
Σάκχαρα	30,48 g	
Φυτικές Ίνες		
Αλάτι	0,46 g	
*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		75 g					
Κιβώτιο	Σακούλα PE, Χαρτοκιβώτιο	7500 g	7750 g	35,8 cm	25,6 cm	16,2 cm	
Παλέτα	Ευρωπαϊκή	405 kg	436 kg	120 cm	80 cm	121 cm	
		Τεμάχια / Κιβώτιο: 100 Τεμάχια / Παλέτες: 5400		Κιβώτια / Παλέτα: 54 Στρώσεις / Παλέτα: 6			
		Μονάδα Τιμολόγησης: ΤΕΜΑΧΙΟ		Ελάχιστη Μονάδα Παραγγελίας: ΚΙΒΩΤΙΟ			

Το εργαστήριό 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.

