



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

Πίτσα Μαργαρίτα Παραδοσιακή 730-750 γρ. / 32 cm

Κωδικός: 141529 **Κατηγορία:** Foodservice

Συστατικά: **ΑΛΕΥΡΑ** (σίτου 33%), **ΤΥΡΙΑ 25%** (gouda), νερό, σάλτσα ντομάτας (ψιλοκομμένες αποφλοιωμένες τομάτες (70%), ελαφρά συμπυκνωμένος χυμός τομάτας (30%), διορθωτής οξύτητας: κιτρικό οξύ), **ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ**, βάση σάλτσας (τροποποιημένο άμυλο αραβοσίτου, ζάχαρη, αλάτι, αρτυματικές ύλες (κρεμμύδι, πάπρικα, σκόρδο, ρίγανη, βασιλικός), εκχύλισμα **ΜΑΓΙΑΣ**, **ΤΥΡΙ** σε σκόνη), ηλιέλαιο, **ΓΑΛΑ** σκόνη, αλάτι, **ΜΑΓΙΑ**, ζάχαρη. **Μπορεί να περιέχει ίχνη από σόγια & θειώδη.**

αλεύρι **ΣΙΤΟΥ**, νερό, σάλτσα ντομάτας πελτές, σάλτσα ντομάτας κονκασέ (ψιλοκομμένες αποφλοιωμένες τομάτες (70%), ελαφρά συμπυκνωμένος χυμός τομάτας (30%), διορθωτής οξύτητας: κιτρικό οξύ), βάση σάλτσας (άμυλο αραβοσίτου, ζάχαρη, αλάτι, αρτυματικές ύλες, εκχύλισμα μαγιάς, άρωμα **ΤΥΡΙ** σκόνη), **ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ**, ηλιέλαιο, **ΓΑΛΑ**, αλάτι, ζάχαρη, μαγιά. **Μπορεί να περιέχει ίχνη από σόγια, σέλινο, θειώδη & σινάπι.**

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 7-10 λεπτά σε θερμό αέρα. 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 χρόνο παράδοσης είναι 300 ημέρες.

Οργανοληπτικές προδιαγραφές –Χαρακτηριστικά

Άρωμα, χρώμα, γεύση χαρακτηριστικά.

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
Ενέργεια	346Kcal /1446kJ	
Πρωτεΐνες	15, 05g	
Λιπαρά	11,06g	
Κορεσμένα	6,30g	
Υδατάνθρακες	45,58g	
Σάκχαρα	3,15g	
Φυτικές Ίνες	1,28g	
Αλάτι	1,65g	
*Guideline Daily Amount: Ενδεικτική Ημερήσια Πρόσληψη, με βάση δίαιτα 2000 θερμίδων που αντιστοιχούν στις μέσες ανάγκες ενός ενήλικα.		

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Διάμετρος: 30-35 cm	Είδος	Καθαρό Βάρος	Μεικτό Βάρος (+/- 5%)	Μήκος	Πλάτος	Ύψος	Barcode
Τεμάχιο		730 g					5200118561034
Κιβώτιο	Χαρτοκιβώτιο	7300 g	7550 g	36,1 cm	32,6 cm	28,7 cm	
Παλέτα	Ευρωπαϊκή	219 kg	243,5 kg	120 cm	80 cm	164 cm	
Τεμάχια / Συσκευασίες: 1		Τεμάχια / Κιβώτιο: 10 Τεμάχια / Παλέτες: 300		Κιβώτια / Παλέτα: 30 Στρώσεις / Παλέτα: 5			
		Μονάδα Τιμολόγησης: TEMAXIO		Ελάχιστη Μονάδα Παραγγελίας: ΚΙΒΩΤΙΟ			

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.

