



**ΑΠΟΣΤΟΛΟΠΟΥΛΟΥ ΠΕΠΕΔ ΕΠΕ**

Λεωφ. Κων/ως 486B, 13677, Αχαρνές

website: [www.ergastiriocastello.gr](http://www.ergastiriocastello.gr)

e-mail: [info@ergastiriocastello.gr](mailto:info@ergastiriocastello.gr)

τηλ: 2102463925

**Νοέμβριος 2021**

H.O. 14.3 / Έκδοση 5η

**Πίτσα Special Παραδοσιακή 850-880 γρ. / 32 cm**

**Κωδικός:** 141530 **Κατηγορία:** Foodservice

**Συστατικά:** **ΑΛΕΥΡΑ** (σίτου 33%), **ΤΥΡΙΑ 20%** (gouda), νερό, σάλτσα ντομάτας (ψιλοκομμένες αποφλοιωμένες τομάτες (70%), ελαφρά συμπυκνωμένος χυμός τομάτας (30%), διορθωτής οξύτητας: κιτρικό οξύ), ζαμπόν 5% ( κρέας χοιρινό 60%, αλάτι, άμυλο πατάτας, πρωτεΐνη **ΣΟΓΙΑΣ**, πρωτεΐνη **ΑΥΓΟΥ**, φυτικές ίνες, καρυκεύματα, σάκχαρο, δεξτρόζη, ερυθροβικό νάτριο, χρωστική: καρμίνιο, σάκχαρο: δεξτρόζη, σταθεροποιητής: καραγεννάνη, πολυφωσφορικά άλατα, συντηρητικό: νιτρώδες νάτριο), μανιτάρι 4% (μανιτάρια, νερό, αλάτι, κιτρικό οξύ (E330), αντιοξειδωτικό: ασκορβικό οξύ (E300)), πιπερίες 3%, μπέικον 3% (πανσέτα χοιρινή (90%), νερό, άμυλο ταπίοκας, ΚΑΖΕΙΝΙΚΟ ΝΑΤΡΙΟ, ζάχαρη, γαλακτωματοποιητής: τριφωσφορικό νάτριο, αρωματικές ύλες, σταθεροποιητής: καραγεννάνη, αλάτι, αντιοξειδωτικό: ερυθροβικό νάτριο, άρτυμα καπνιστών τροφίμων, συντηρητικό: νιτρώδες νάτριο, ενισχυτικό γεύσης: γλουταμινικό νάτριο, ινοσινικό νάτριο-γουαλινικό νάτριο, μαλτοδεξτρίνη, δεξτρόζη), **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, 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](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>	324Kcal / 1357kJ	
<b>Πρωτεΐνες</b>	13,56g	
<b>Λιπαρά</b>	10,36g	
Κορεσμένα	5,52g	
<b>Υδατάνθρακες</b>	38,28g	
Σάκχαρο	2,80g	
<b>Φυτικές Ίνες</b>	1,15g	
<b>Αλάτι</b>	1,59g	
<b>*Guideline Daily Amount:</b> Ενδεικτική Ημερήσια Πρόσληψη, με βάση δίαιτα 2000 θερμίδων που αντιστοιχούν στις μέσες ανάγκες ενός ενήλικα.		

**Τεχνικά Χαρακτηριστικά**

<b>Διάμετρος:</b> 30-35 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>		850 g					5200118561041
<b>Κιβώτιο</b>	Χαρτοκιβώτιο	8500 g	8750 g	36,1 cm	32,6 cm	28,7 cm	
<b>Παλέτα</b>	Ευρωπαϊκέτα	255 kg	279,5 kg	120 cm	80 cm	164 cm	
Τεμάχια / Συσκευασίες: 1	Τεμάχια / Κιβώτιο: 10		Κιβώτια / Παλέτα: 30				
	Τεμάχια / Παλέτες: 300		Στρώσεις / Παλέτα: 5				
<b>Μονάδα Τιμολόγησης:</b> ΤΕΜΑΧΙΟ				<b>Ελάχιστη Μονάδα Παραγγελίας:</b> ΚΙΒΩΤΙΟ			

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.