

Ιανουάριος 2017

Η.Ο. 14.3 / Έκδοση 5η

Πίτσα Mozarella Pesto
Κωδικός: 141532 **Κατηγορία:** Foodservice

Συστατικά: αλεύρι **ΣΙΤΟΥ**, νερό, **ΤΥΡΙ** gouda 13%, σάλτσα ντομάτας κονκασέ (ψιλοκομμένες αποφλοιωμένες τομάτες (70%), ελαφρά συμπυκνωμένος χυμός τομάτας (30%), διορθωτής οξύτητας: κιτρικό οξύ), **ΤΥΡΙΑ:** μοτσαρέλα 7%, μοτσαρέλα φρέσκια 7%, σάλτσα pesto 1% (ελαιόλαδο, βασιλικός 25%, ηλιέλαιο, **ΚΑΣΙΟΥΣ**, **ΤΥΡΙ:** grana padano 4% (**ΓΑΛΛΑ**, αλάτι, τυτιά, συντηρητικό: λυσοζύμη (πρωτεΐνη **ΑΥΓΟΥ**), αλάτι, κουκουνάρι 2%, νιφάδες πατάτας, πρωτεΐνη **ΓΑΛΑΚΤΟΣ**, σκόρδο, φυσικές αρωματικές ύλες, ρυθμιστής οξύτητας: γαλακτικό οξύ, αντιοξειδωτικό: ασκορβικό οξύ (E300), σορβικό κάλιο (E202)), λιαστή ντομάτα (αποξηραμένες ντομάτες 55%, ηλιέλαιο, **ΞΥΔΙ** κρασιού (κρασί, νερό, **ΘΕΙΩΔΗ**), αλάτι, αρωματικές ύλες, μυρωδικά, ρυθμιστής οξύτητας: κιτρικό οξύ, αντιοξειδωτικό: ασκορβικό οξύ), σάλτσα ντομάτας πελτές, ketchup (νερό, τοματοπολτός διπλής συμπύκνωσης(23%), γλυκόζη, **ΞΥΔΙ**, τροποποιημένο άμυλο αραβοσίτου, αλάτι, σταθεροποιητές (κόμμι γκουάρ, κόμμι ξανθάνης), καρκεύματα, ρυθμιστής οξύτητας:κιτρικό οξύ, συντηρητικό: σορβικό κάλιο, γλυκαντική ύλη: ζαχαρίνη), αλάτι, μαγιά, ηλιέλαιο, δεξτρώζη, ζάχαρη, προζύμι **ΣΙΤΟΥ**, **ΞΥΔΙ**, **ΓΑΛΛΑ**, ρίγανη, πιπέρι, θυμάρι, βελτιωτικό: στεατυλο-2-γαλακτυλικό νάτριο, γαλακτωματοποιητής: μονο και δι-γλυκερίδια. **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		
Πρωτεΐνες		
Λιπαρά Κορεσμένα		
Υδατάνθρακες Σάκχαρα		
Φυτικές Ίνες		
Αλάτι		
*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		670-680 g					
Συσκ/σία	Σακούλα PE	675 g	677 g	45 cm	45 cm		
Κιβώτιο	Χαρτοκιβώτιο	6750 g	7050 g	36 cm	32 cm	29 cm	
Παλέτα	Ευρωπαϊκά	162 kg	186 kg	120 cm	80 cm	133 cm	
Τεμάχια / Συσκευασίες: 1		Τεμάχια / Κιβώτιο: 10 Τεμάχια / Παλέτες: 240		Κιβώτια / Παλέτα: 24 Στρώσεις / Παλέτα: 4			
		Μονάδα Τιμολόγησης: ΤΕΜΑΧΙΟ		Ελάχιστη Μονάδα Παραγγελίας: 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.