

**Ιανουάριος 2017**

Η.Ο. 14.3 / Έκδοση 5η

**Κοτόπιτα 1400-1500 g. Ε/Σ**
**Κωδικός:** 141537 **Κατηγορία:** Foodservice

**Συστατικά** αλεύρι **ΣΙΤΟΥ, ΤΥΡΙ 15%:** gouda, κρεμμύδι, πιπεριές Φλωρίνης, κοτόπουλο προψημένο Ε.Ε. 11% (στήθος κοτόπουλο, αλάτι, ζάχαρη, δεξτρόζη, ορός **ΓΑΛΑΚΤΟΣ**, σταθεροποιητές: διφωσφορικό νάτριο, αποβουτυρωμένο **ΓΑΛΑ**, αρωματικά 14%), ηλιέλαιο, νερό, ketchup (νερό, τοματοπολτός διπλής συμπύκνωσης(23%), γλυκόζη, **ΞΥΔΙ**, τροποποιημένο άμυλο αραβοσίτου, αλάτι, σταθεροποιητές (κόμμι γκουάρ, κόμμι ξανθάνης), καρυκεύματα, ρυθμιστής οξύτητας:κιτρικό οξύ, συντηρητικό: σορβικό κάλιο, γλυκαντική ύλη: ζαχαρίνη), αλάτι, **ΞΥΔΙ**, πιπέρι.

**Μπορεί να περιέχει ίχνη από σόγια, σέλινο,θειώδη & σησάμι.**

**Οδηγίες παρασκευής / χρήσης:** Η πίτα μας μπορεί να κοπεί σε 4, 6 ή 12 κομμάτια ανάλογα με την προτίμησή σας. Σε **συμβατικό φούρνο:** Προθερμαίνουμε το φούρνο μέχρι να φτάσει η θερμοκρασία στους 180° C, τοποθετούμε το βουτυρωμένο / λαδωμένο ταψάκι μας στη μεσαία σχάρα και ψήνουμε για περίπου 50-55 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**

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</b>
<b>Ενέργεια</b>		
<b>Πρωτεΐνες</b>		
<b>Λιπαρά</b> Κορεσμένα		
<b>Υδατάνθρακες</b> Σάκχαρα		
<b>Φυτικές Ύνες</b>		
<b>Αλάτι</b>		
*Guideline Daily Amount: Ενδεικτική Ημερήσια Πρόσληψη, με βάση δίαιτα 2000 θερμίδων που αντιστοιχούν στις μέσες ανάγκες ενός ενήλικα.		

**Τεχνικά Χαρακτηριστικά**

	<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>		1450 g		26 cm	26 cm		
<b>Συσκ/σία</b>	Σακούλα PE	1450 g	1452 g	45 cm	45 cm		
<b>Κιβώτιο</b>	Χαρτοκιβώτιο	7250 g	7500 g	33,5 cm	28,5 cm	21 cm	
<b>Παλέτα</b>	Ευρωπαϊκέτα	348 kg	377 kg	120 cm	80 cm	145 cm	
Τεμάχια / Συσκευασίες: 1	Τεμάχια / Κιβώτιο: 5		Κιβώτια / Παλέτα: 48				
	Τεμάχια / Παλέτες: 240		Στρώσεις / Παλέτα: 6				
		<b>Μονάδα Τιμολόγησης:</b> ΤΕΜΑΧΙΟ		<b>Ελάχιστη Μονάδα Παραγγελίας:</b> 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.