

Ιανουάριος 2018

Η.Ο. 14.3 / Έκδοση 5η

Ζαμπονοτυρόπιτα 1600-1700 g. Ε/Σ

Κωδικός: 141543 **Κατηγορία:** Foodservice

Συστατικά: αλεύρι **ΣΙΤΟΥ**, ζαμπόν Ε.Ε. 21% (κρέας χοιρινό(60%), καρυκεύματα, νερό, άμυλο **ΣΙΤΟΥ** & πατάτας, αλάτι, πρωτεΐνη **ΣΟΓΙΑΣ**, δεξτρόζη, σακχαρόζη, μαλτοδεξτρίνη, καρυκεύματα με **ΣΕΛΙΝΟ**, **ΛΑΚΤΟΖΗ**, γαλακτωματοποιητές: (διφωσφορικό δινάτριο, τριφωσφορικό πεντανάτριο) , σταθεροποιητές: καραγενάνη, ξανθάνη, κόμμι γκουάρ, αντιοξειδωτικά: (ασκορβικό, ισοασκορβικό & γαλακτικό νάτριο, ενισχ. γεύσης: (γλουταμινικό νάτριο), συντηρητικό: (νιτρώδες νάτριο)), **ΤΥΡΙΑ:** gouda 15%, νερό, **ΤΥΡΙΑ:** μοτσαρέλα 12%, ηλιέλαιο, σάλτσα ντομάτας πελτές, φρυγανιά (αλεύρι **ΣΙΤΟΥ** (ανθρακικό ασβέστιο, σίδηρο, νιασίνη, υδροχλωρική θυαμίνη), αλάτι, όξινο ανθρακικό αμμώνιο (E503ii)), 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), **ΣΟΥΣΑΜΙ**, αλάτι, **ΞΥΔΙ**. **Μπορεί να περιέχει ίχνη από αυγό & θειώδη.**

Οδηγίες παρασκευής / χρήσης: Η πίτα μας μπορεί να κοπεί σε 6, 9 ή 16 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

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

	Είδος	Καθαρό Βάρος	Μεικτό Βάρος (+/- 5%)	Μήκος	Πλάτος	Ύψος	Barcode
Τεμάχιο		1650 g		26 cm	26 cm		
Συσκ/σία	Σακούλα PE	1650 g	1652 g	45 cm	45 cm		
Κιβώτιο	Χαρτοκιβώτιο	8250 g	8500 g	33,5 cm	28,5 cm	21 cm	
Παλέτα	Ευρωπαϊκή	396 kg	425 kg	120 cm	80 cm	145 cm	
Τεμάχια / Συσκευασίες: 1		Τεμάχια / Κιβώτιο: 5 Τεμάχια / Παλέτες: 240		Κιβώτια / Παλέτα: 48 Στρώσεις / Παλέτα: 6			
		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.