

**Απρίλιος 2020**  
Η.Ο. 14.3 / Έκδοση 7η

**Πίτσα Μαργαρίτα**

**Κωδικός:** 15005 **Κατηγορία:** Foodservice

**Συστατικά:** **ΤΥΡΙΑ 27%** (gouda, μοτσαρέλα), 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](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 / Per 100 g</b>
<b>Ενέργεια / Energy</b>	346 Kcal / 1446 Kj
<b>Πρωτεΐνες / Proteins</b>	15,05 g
<b>Λιπαρά / Fat</b>	11,06 g
Κορεσμένα / Saturated Fat	6,30 g
<b>Υδατάνθρακες / Carbohydrates</b>	45,58 g
Σάκχαρα / Sugars	3,15 g
<b>Φυτικές Ίνες / Fibres</b>	1,28 g
<b>Αλάτι / Salt</b>	1,65 g

**Τεχνικά Χαρακτηριστικά**

<b>Διάμετρος:</b> 30 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>		750-780 g					
<b>Συσκ/σία</b>	Χάρτινο Κουτί	780 g	880 g	30 cm	3 cm	30 cm	5200118560280
<b>Κιβώτιο</b>	Χαρτοκιβώτιο	4680 g	5580 g	36,5 cm	33 cm	29,5 cm	
<b>Παλέτα</b>	Ευρωπαϊκά	112 kg	151 kg	120 cm	80 cm	137 cm	
Τεμάχια / Συσσκευασίες: 1		Συσσκευασίες / Κιβώτιο: 6 Συσσκευασίες / Παλέτα: 144		Κιβώτια / Παλέτα: 24 Στρώσεις / Παλέτα: 4			
<b>Μονάδα Τιμολόγησης:</b> ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ				<b>Ελάχιστη Μονάδα Παραγγελίας:</b> ΚΙΒΩΤΙΟ			

Το εργαστήριο μας εφαρμόζει σύστημα διαχείρισης υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων πιστοποιημένο κατά το 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.

