

Ιούνιος 2017

H.O. 14.3 / Έκδοση 6η

Πίτσα με Γύρο Χοιρινό

Κωδικός: 1501 **Κατηγορία:** Foodservice

Συστατικά: αλεύρι **ΣΙΤΟΥ**, γύρος χοιρινός 17%(χοιρινό κρέας Ε.Ε. (95%), κρεμμύδι, αρτυματικές ύλες, αλάτι, εκχύλισμα μαγιάς, φυτική ίνα σίτου, δεξτρόζη, μέσο οξίνισης:κιτρικό οξύ, οξικό νάτριο), **ΤΥΡΙ** λευκό τυρί 15%, νερό, κρεμμύδι, σάλτσα ντομάτας κονκασέ (ψιλοκομμένες αποφλοιωμένες τομάτες (70%), ελαφρά συμπυκνωμένος χυμός τομάτας (30%), διορθωτής οξύτητας: κιτρικό οξύ), **ΤΥΡΙ** gouda 16%, πιπεριές κόκκινες, πιπεριές πράσινες, 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), καρυκεύματα, ρυθμιστής οξύτητας:κιτρικό οξύ, συντηρητικό: σορβικό κάλιο, γλυκαντική ύλη: ζαχαρίνη), ηλιέλαιο, **ΑΥΓΟ**, ζάχαρη, αλάτι, μαγιά, ρίγανη, πιπέρι, θυμάρι. **Μπορεί να περιέχει ίχνη από σέλινο, σόγια, σινάπι & θειώδη.**

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 χρόνος παράδοσης είναι 300 ημέρες.

Οργανοληπτικές προδιαγραφές –Χαρακτηριστικά

Άρωμα, χρώμα, γεύση χαρακτηριστικά.

Διαθρεπτικές πληροφορίες

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Ο.Μ.Χ <10⁵
Κολοβακτηριοειδή < 10³
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		970-1000 g					
Συσκ/σία	Σακούλα PE	980 g	982 g	45 cm	45 cm		
Κιβώτιο	Χαρτοκιβώτιο	9800 g	10100 g	36 cm	32 cm	29 cm	
Παλέτα	Ευρωπαϊκά	235 kg	259 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 εργαστήριό 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.