



ΑΠΟΣΤΟΛΟΠΟΥΛΟΥ ΠΕΠΕΔ ΕΠΕ
Λεωφ. Κων/ως 486B, 13677, Αχαρνές
website: www.ergastiriocastello.gr
e-mail: info@ergastiriocastello.gr
τηλ: 2102463925

Νοέμβριος 2021

H.O. 14.3 / Έκδοση 5η

Κοτόπιτα 900-1000 γρ.

Κωδικός: 15065 **Κατηγορία:** Foodservice

Συστατικά: **ΑΛΕΥΡΑ** (σίτου 45%), νερό, **ΤΥΡΙΑ 9%** (gouda), κοτόπουλο 9% (κοτόπουλο στήθος (97%), νερό, αλάτι, άμυλο ταπιόκας, D-xylose, δεξτρόζη, σταθεροποιητές (E331, E500)), κρεμμύδια, πιπεριές, ηλιέλαιο, ketchup (νερό, τοματοπολτός διπλής συμπύκνωσης(23%), γλυκόζη, **ΞΥΔΙ**, τροποποιημένο άμυλο αραβοσίτου, αλάτι, σταθεροποιητές (κόμμι γκούαρ, κόμμι ξανθάνης), καρυκεύματα, ρυθμιστής οξύτητας:κιτρικό οξύ, συντηρητικό: σορβικό κάλιο, γλυκαντική ύλη: ζαχαρίνη), αλάτι, **ΞΥΔΙ**, πιπέρι. **Μπορεί να περιέχει ίχνη από σόγια, αυγό & σέλινο.**

Οδηγίες παρασκευής / χρήσης: Οι Πίτες μας είναι ορθογώνιες και μπορείτε να τις σερβίρετε, κόβοντας τες σε 4, 8, και 16 κομμάτια ανάλογα με τις ανάγκες σας. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι οι κοπές σε 4 κομμάτια αφορούν μερίδες βιτρίνας ενώ η κοπή σε 8 και 16 κομμάτια, μπορεί να σας προσφέρει ως αποτέλεσμα τη δική σας σειρά από παραδοσιακά, χωριάτικα πιτάκια όλων των ειδών για το μπουφέ 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 <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

26x22	Είδος	Καθαρό Βάρος	Μεικτό Βάρος (+/- 5%)	Μήκος	Πλάτος	Ύψος	Barcode
Τεμάχιο		950 g		26 cm	22 cm		5200118561119
Κιβώτιο	Χαρτοκιβώτιο	5700 g	5950 g	35,8 cm	25,6 cm	162 cm	
Παλέτα	Ευρωπαϊκέτα	307,8 kg	338,3 kg	120 cm	80 cm	121 cm	
Τεμάχια / Συσκευασίες: 1	Τεμάχια / Κιβώτιο:	6		Κιβώτια / Παλέτα:	54		
	Τεμάχια / Παλέτες:	324		Στρώσεις / Παλέτα:	6		
	Μονάδα Τιμολόγησης: TEMAXIO			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.

