



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

Πίτσα Plant Based SM 530 g / 26 cm

Κωδικός: 15111 **Κατηγορία:** Foodservice

Συστατικά: **ΑΛΕΥΡΑ** (σίτου 23%), νερό, vegan αναπλήρωμα κίτρινου & λευκού τυριού (νερό, φυτικά λιπαρά :καρυδέλαιο 24%, τροποποιημένο άμυλο πατάτας, άμυλο ταπιόκας, αλάτι, φυτικές αρωματικές ύλες, χρωστική : β' καροτένιο), γύρος plant-based 14% (ρεβύθια, ρύζι, νερό, φυτικά λίπη και έλαια, άμυλο πατάτας, άμυλο καλαμποκιού, φυτικές ίνες εσπεριδοειδών, psyllium, πιπεριά, φυσικό άρωμα, εκχύλισμα μαγιάς, αλάτι, βότανα και μπαχαρικά σε ποικίλη αναλογία, αποξηραμένα λαχανικά, κρεμμύδι, πάπρικα, ζωμός φυτικής πρωτεΐνης, σιρόπι γλυκόζης, ίνες μπαμπού, συμπύκνωμα παντζαριού, γαλακτωματοποιητής: μεθυλοκυτταρίνη), σάλτσα ντομάτας (ψιλοκομμένες αποφλοιωμένες τομάτες (70%), ελαφρά συμπυκνωμένος χυμός τομάτας (30%), διορθωτής οξύτητας: κιτρικό οξύ), ηλιέλαιο, **ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ**, πιπεριές 4%, μανιτάρια 4% (μανιτάρια, νερό, αλάτι, κιτρικό οξύ (E330), αντιοξειδωτικό: ασκορβικό οξύ (E300)), βάση σάλτσας (τροποποιημένο άμυλο αραβοσίτου, ζάχαρη, αλάτι, αρτυματικές ύλες (κρεμμύδι, πάπρικα, σκόρδο,ρίγανη,βασιλικός), εκχύλισμα **ΜΑΓΙΑΣ**), ηλιέλαιο, αλάτι, ζάχαρη, **ΜΑΓΙΑ**. **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

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

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	279 Kcal /1166 KJ	
Πρωτεΐνες	6,14 g	
Λιπαρά	8,75 g	
Κορεσμένα	5,80 g	
Υδατάνθρακες	44,02 g	
Σάκχαρα	1,77 g	
Φυτικές Ίνες	1,17 g	
Αλάτι	1,35 g	

***Guideline Daily Amount:** Ενδεικτική Ημερήσια Πρόσληψη, με βάση δίαιτα 2000 θερμίδων που αντιστοιχούν στις μέσες ανάγκες ενός ενήλικα.

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Διάμετρος: 26 cm	Είδος	Καθαρό Βάρος	Μεικτό Βάρος (+/- 5%)	Μήκος	Πλάτος	Ύψος	Barcode
Τεμάχιο		530 g					
Συσκ/σία	Σακούλα PE, Κουτί	530 g	630 g	26	26	4	5200118560389
Κιβώτιο	Χαρτοκιβώτιο	5300 g	6550 g	53,2 cm	26,4 cm	20,9 cm	
Παλέτα	Ευρωπαϊκά	191 kg	252,8 kg	120 cm	80 cm	145 cm	
Συσκευασίες / Κιβώτιο: 10 Συσκευασίες / Παλέτα: 360		Τεμάχια / Συσκευασίες: 1 Τεμάχια / Κιβώτιο: 10 Τεμάχια / Παλέτες: 360		Κιβώτια / Παλέτα: 36 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.

