



**ΑΠΟΣΤΟΛΟΠΟΥΛΟΥ ΠΕΠΕΔ ΕΠΕ**  
 Λεωφ. Κων/ως 486B, 13677, Αχαρνές  
**website:** [www.ergastiriocastello.gr](http://www.ergastiriocastello.gr)  
**e-mail:** [info@ergastiriocastello.gr](mailto:info@ergastiriocastello.gr)  
**τηλ:** 2102463925

**Νοέμβριος 2021**

H.O. 14.3 / Έκδοση 5η

**Πίτα Plant Based 900-1000 γρ. SM**

**Κωδικός:** 15113 **Κατηγορία:** Retail

**Συστατικά:** **ΑΛΕΥΡΑ** (σίτου 45%), νερό, γύρος plant-based 10% (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), πράσο 10%, ντομάτες 7%, κρεμμύδι 5%, ελαιόλαδο, ηλιέλαιο, άνηθος, **ΣΟΥΣΑΜΙ**, αλάτι, **ΞΥΔΙ**, πιπέρι. **Μπορεί να περιέχει ίχνη από σόγια & θειώδη.**

**Οδηγίες παρασκευής / χρήσης:** **Οδηγίες παρασκευής / χρήσης:** Οι Πίτες μας είναι στρογγυλές και μπορείτε να τις σερβίρετε, κόβοντας τες σε 4, 8, και 16 κομμάτια ανάλογα με τις ανάγκες 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](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 χρόνος 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 προϊόντος</b>	<b>GDA*ανά μερίδα</b>
<b>Ενέργεια</b>	311/1300 kcal/kj	
<b>Πρωτεΐνες</b>	6,62 g	
<b>Λιπαρά</b> Κορεσμένα	9,07 g 1,78 g	
<b>Υδατάνθρακες</b> Σάκχαρα	50,13 g 1,24 g	
<b>Φυτικές Ίνες</b>	1,96 g	
<b>Αλάτι</b>	1,06 g	

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

**Τεχνικά Χαρακτηριστικά**

<b>Διάμετρος:</b> 26 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>		950-1000 g					
<b>Συσκ/σία</b>	Σακούλα PE	950 g	1050 g	26	26	4	5200118560396
<b>Κιβώτιο</b>	Χαρτοκιβώτιο	9500 g	10750 g	53,2 cm	26,4 cm	20,9 cm	
<b>Παλέτα</b>	Ευρωπαϊλέτα	342 kg	404 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			
		<b>Μονάδα Τιμολόγησης:</b> ΤΕΜΑΧΙΟ		<b>Ελάχιστη Μονάδα Παραγγελίας:</b> ΚΙΒΩΤΙΟ			

Το εργαστήριό 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

