



Pancake Red Velvet 50-60 g.

Κωδικός: 14984 / **Κατηγορία:** Foodservice

Συστατικά: **ΓΑΛΑ** παστεριωμένο, αλεύρι **ΣΙΤΟΥ**, επιδόρπιο **ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ** (αγελαδινό **ΓΑΛΑ** άπαχο αφυδατωμένο, φυτικό έλαιο (φοινικοπυρηνέλαιο), πρωτεΐνες **ΓΑΛΑΚΤΟΣ**, τροποποιημένο άμυλο: άμυλο αραβοσίτου & ταπιόκας, σταθεροποιητής: ζελατίνη, καλλιέργεια **ΓΙΑΟΥΡΤΗΣ**, γαλακτωματοποιητής: μονοδιγλυκερίδια, συντηρητικό: σορβικό κάλιο), **ΑΥΓΟ** παστεριωμένο, φυτική μαργαρίνη (φυτικά έλαια & λίπη 80% κ.β. (φοινικέλαιο, σογιέλαιο, φοινικοστεαρίνη), νερό, αλάτι, γαλακτωματοποιητής μονό και δι-γλυκερίδια λιπαρών όξων, πολυγλυκερίδια λιπαρών όξων), μέσο οξίνισης: κιτρικό οξύ, συντηρητικό: σορβικό κάλιο, χρωστική: β- καροτένιο, άρωμα), ζάχαρη, baking powder (διογκωτικές ύλες: δισόξινο πυροσφωρικό νάτριο (E450i), διττανθρακική σόδα (E500ii), άμυλο καλαμποκιού), σόδα μαγειρική, κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής (σιρόπι γλυκόζης, νερό, σακχαρόζη, χρωστική: E129, πηκτικός παράγοντας: E406, ρυθμιστής οξύτητας: E330, συντηρητικό: E202), αλάτι, βανίλια, αρωματική ύλη. **Μπορεί να περιέχει ίχνη από θειώδη, σόγια, ξηρούς καρπούς./ Το E129 μπορεί να έχει αρνητική επίδραση στην προσοχή & δραστηριότητα των παιδιών.**

Οδηγίες παρασκευής / χρήσης: Βγάζουμε τη συσκευασία από την κατάψυξη και ξεπαγώνουμε: στο ψυγείο: για περίπου 1 ώρα / σε φούρνο μικροκυμάτων: για 30 δευτερόλεπτα στα 1000 Watt / σε συμβατικό φούρνο: για 10 λεπτά στους 180°C τυλιγμένα σε κατάλληλο αλουμινοχαρτό. **Εναλλακτική Πρόταση:** Αφήνουμε τα pancakes να ξεπαγώσουν & τα ζεσταίνουμε σε τηγάνι, πλάτο ή τοστιέρα με βούτυρο της επιλογής μας. Τοποθετούμε τη γέμιση της αρεσκείας μας, αναθερμαίνουμε σε φούρνο ή μικροκύματα εφόσον το απαιτεί η γέμιση και σερβίρουμε. Δοκιμάστε τα μεμονωμένα σαν τηγανίτες ή φτιάξτε τη δική σας πρωτότυπη τούρτα τοποθετώντας τα το ένα πάνω στο άλλο ενώ ενδιάμεσα και περιμετρικά προσθέτετε τα υλικά της επιλογής σας. Μπορείτε επίσης να τα χρησιμοποιήσετε αντί για ψωμί φτιάχνοντας ένα ιδιαίτερο τoστ ή wrap με αλλαντικά & τυριά. 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 pancake.

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

O.M.X <10⁵
Κολοβακτηριοειδή < 10³
Εντερικά κολοβακτηριοειδή Απουσία
Salmonella spp Απουσία / 25 gr
Staph. Aureus Απουσία
Listeria απουσία / 25 gr

Διαθρεπτικές πληροφορίες

	Ανά 100 g προϊόντος	GDA* ανά μερίδα (2 pancakes)
Ενέργεια		
Πρωτεΐνες		
Λιπαρά Κορεσμένα		
Υδατάνθρακες Σάκχαρα		
Φυτικές Ίνες		
Αλάτι		
*Guideline Daily Amount: Ενδεικτική Ημερήσια Πρόσληψη, με βάση διαίτα 2000 θερμίδων που αντιστοιχούν στις μέσες ανάγκες ενός ενήλικα.		

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Διάμετρος: 10-12 cm	Είδος	Καθαρό Βάρος	Μεικτό Βάρος (+/- 5%)	Μήκος	Πλάτος	Ύψος	Barcode
Τεμάχιο		50 g					
Κιβώτιο	Χαρτοκιβώτιο	3000 g	3250 g	35,8 cm	25,6 cm	16,2 cm	
Παλέτα	Ευρωπαϊκά	162 kg	192,5 kg	120 cm	80 cm	121 cm	
Τεμάχια / Κιβώτιο:	50			Κιβώτια / Παλέτα:		54	
Τεμάχια / Παλέτες:	2700			Στρώσεις / Παλέτα:		6	
Μονάδα Τιμολόγησης: ΤΕΜΑΧΙΟ				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.