



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 Special SM 850-900 g / 30 cm

Κωδικός: 15006 **Κατηγορία:** Foodservice

Συστατικά: **ΑΛΕΥΡΑ** (σίτου 33%), **ΤΥΡΙΑ 20%** (gouda), νερό, σάλτσα ντομάτας (ψιλοκομμένες αποφλοιωμένες τομάτες (70%), ελαφρά συμπυκνωμένος χυμός τομάτας (30%), διορθωτής οξύτητας: κιτρικό οξύ), ζαμπόν 5% (κρέας χοιρινό 60%, αλάτι, άμυλο πατάτας, πρωτεΐνη **ΣΟΓΙΑΣ**, πρωτεΐνη **ΑΥΓΟΥ**, φυτικές ίνες, καρυκεύματα, σάκχαρα, δεξτρόζη, ερυθροβικό νάτριο, χρωστική: καρμίνιο, σάκχαρα: δεξτρόζη, σταθεροποιητής: καραγεννάνη, πολυφωσφορικά άλατα, συντηρητικό: νιτρώδες νάτριο), μανιτάρι 4% (μανιτάρια, νερό, αλάτι, κιτρικό οξύ (E330), αντιοξειδωτικό: ασκορβικό οξύ (E300)), πιπερίες 3%, μπέικον 3% (πανσέτα χοιρινή (90%), νερό, άμυλο ταπίοκας, ΚΑΖΕΙΝΙΚΟ ΝΑΤΡΙΟ, ζάχαρη, γαλακτωματοποιητής: τριφωσφορικό νάτριο, αρωματικές ύλες, σταθεροποιητής: καραγεννάνη, αλάτι, αντιοξειδωτικό: ερυθροβικό νάτριο, άρτυμα καπνιστών τροφίμων, συντηρητικό: νιτρώδες νάτριο, ενισχυτικό γεύσης: γλουταμινικό νάτριο, ισοονικό νάτριο-γυοαλινικό νάτριο, μαλτοδεξτρίνη, δεξτρόζη), **ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ**, βάση σάλτσας (τροποποιημένο άμυλο αραβοσίτου, ζάχαρη, αλάτι, αρτυματικές ύλες (κρεμμύδι, πάπρικα, σκόρδο, ρίγανη, βασιλικός), εκχύλισμα **ΜΑΓΙΑΣ**, **ΤΥΡΙ** σε σκόνη), ηλιέλαιο, **ΓΑΛΑ** σκόνη, αλάτι, **ΜΑΓΙΑ**, ζάχαρη. **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 χρόνο παράδοσης είναι 300 ημέρες. **Οργανοληπτικές προδιαγραφές –Χαρακτηριστικά** **Διαθρεπτικές πληροφορίες**

Άρωμα, χρώμα, γεύση χαρακτηριστικά.

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
Ενέργεια / Energy	324 Kcal / 1357 KJ
Πρωτεΐνες / Proteins	13,56 g
Λιπαρά / Fat	10,36 g
Κορεσμένα / Saturated Fat	5,52 g
Υδατάνθρακες / Carbohydrates	38,28 g
Σάκχαρα / Sugars	2,80 g
Φυτικές Ίνες / Fibres	1,15 g
Αλάτι / Salt	1,59 g

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Διάμετρος: 30 cm	Είδος	Καθαρό Βάρος	Μεικτό Βάρος (+/- 5%)	Μήκος	Πλάτος	Ύψος	Barcode
Τεμάχιο		880 g					
Συσκ/σία	Χάρτινο Κουτί	880 g	980 g	30 cm	3 cm	30 cm	5200118560266
Κιβώτιο	Χαρτοκιβώτιο	5280 g	6130 g	38,6 cm	30,6 cm	21,2 cm	
Παλέτα	Ευρωπαϊκέτα	190,08 kg	237,68 kg	120 cm	80 cm	145 cm	
Τεμάχια / Συσσκευασίες: 1	Συσσκευασίες / Κιβώτιο: 6		Κιβώτια / Παλέτα: 36				
	Συσσκευασίες / Παλέτα: 216		Στρώσεις / Παλέτα: 6				
Μονάδα Τιμολόγησης: ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ				Ελάχιστη Μονάδα Παραγγελίας: ΚΙΒΩΤΙΟ			

Το εργαστήριο μας εφαρμόζει σύστημα διαχείρισης υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων πιστοποιημένο κατά το 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

