



Νοέμβριος 2021

H.O. 14.3 / Έκδοση 5η

Μπουγάτσα με Φρούτα του Δάσους 900-1000 γρ.

Κωδικός: 15068 **Κατηγορία:** Foodservice

Συστατικά: **ΑΛΕΥΡΑ** (σίτου 48%), **ΓΑΛΑ**, φρούτα του δάσους 10% (cranberries, blackberries, blueberries, φραγκοστάφυλο) νερό, ηλιέλαιο, ζάχαρη, **ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ**, μπισκότο (αλεύρι **ΣΙΤΟΥ**, μαργαρίνη [φυτικά έλαια και μερικώς υδρογονωμένα φυτικά έλαια (φοινικέλαιο, φοινικοπυρηνέλαιο, κραμβέλαιο, καρυδέλαιο, σογιέλαιο, ηλιέλαιο σε μεταβαλλόμενες αναλογίες), νερό, γαλακτωματοποιητές: πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων, μόνο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων, λεικιθίνη (από ηλιανθέλαιο), αλάτι, συντηρητικό: σορβικό κάλιο, ρυθμιστής οξύτητας: κιτρικό οξύ, χρωστική: β-καροτένιο, αρωματικές ύλες], ζάχαρη, σιρόπι γλυκόζης-φρουκτόζης, **ΓΑΛΑ** πλήρες σε σκόνη, διογκωτικοί παράγοντες: όξινο ανθρακικό αμμώνιο, όξινο ανθρακικό νάτριο, αρωματικές ύλες, αλάτι, σταφιδίνη) αλάτι, **ΞΥΔΙ**, ξύδι, βανίλια.
Μπορεί να περιέχει ίχνη από σόγια, ξηρούς καρπούς & αυγό.

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 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		
Πρωτεΐνες		
Λιπαρά Κορεσμένα		
Υδατάνθρακες Σάκχαρα		
Φυτικές Ύλες		
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		5200118561140
Κιβώτιο	Χαρτοκιβώτιο	5700 g	5950 g	35,8 cm	25,6 cm	162 cm	
Παλέτα	Ευρωπαϊλέτα	307,8 kg	338,3 kg	120 cm	80 cm	121 cm	
Τεμάχια / Συσκευασίες: 1		Τεμάχια / Κιβώτιο: 6 Τεμάχια / Παλέτες: 324				Κιβώτια / Παλέτα: 54 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.

