



ΠΑΣΤΑ ORANGE PIE

Ίσως από τις πιο πολυταξιιδεμένες πορτοκαλόπιτες, γνωστή σε όλα τα μήκη και πλάτη του κόσμου, φρέσκο στραγγιστό γιαούρτι, και φρεσκοστυμμένος φυσικός χυμός πορτοκαλιού, συνθέτουν ένα από τα αγαπημένα γλυκά μας.

Συστατικά: σιρόπι (ζάχαρη, νερό, κιτρικό οξύ), ζύμη [γιαούρτι στραγγιστό (γάλα αγελάδος, μαγιά γιαουρτιού), ζάχαρη, ηλιέλαιο, αυγό παστεριωμένο, χυμός πορτοκαλιού (νερό, χυμός πορτοκαλιού, συμπύκνωμα πορτοκαλιού, άρωμα πορτοκάλι), baking powder (δισόξινο πυροφωσφορικό νάτριο, όξινο ανθρακικό νάτριο, αλεύρι σίτου), ξύσμα πορτοκάλι, βανιλίνη], φύλλο κρούστας (αλεύρι σίτου, νερό, άμυλο καλαμποκιού, αλάτι, συντηρητικό: σορβικό κάλιο), γαρνίρισμα [ζελέ (αμυλοσιρόπι, ζάχαρη, σταθεροποιητής: άγαρ άγαρ, ρυθμιστής οξύτητας: κιτρικό οξύ, ανθρακικό νάτριο, συντηρητικό: σορβικό κάλιο, αρωματικές ύλες), πορτοκάλι φέτα (πορτοκάλι, ζάχαρη, σιρόπι γλυκόζης, συντηρητικό: σορβικό κάλιο)].

Μπορεί να περιέχει ίχνη από σόγια, θειώδη, αραχίδες, ξηρούς καρπούς, σουσάμι.

Προδιαγραφές προϊόντος:

κωδικός	51036
μερίδα/κιβώτιο	12
καθαρό βάρος μερίδας (kg)	~ 0.17
καθαρό βάρος κιβωτίου (kg)	~2.04
μεικτό βάρος κιβωτίου (kg)	~2.27
διαστάσεις κιβωτίου (cm)	40x308x8

παλετοποίηση (1,20mx0,80m)	
κιβώτια/παλλέτα	160
μερίδες/παλλέτα	1920
καθαρό βάρος παλλέτας (kg)	~326
μεικτό βάρος παλλέτας (kg)	~363
συνολικό ύψος παλλέτας (m)	1.8

Συμβουλές απόψυξης & χειρισμού προϊόντος:

Αποθήκευση: ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΨΥΞΗ (ΣΤΟΥΣ -22°C) ΓΙΑ 10 ΜΗΝΕΣ.

Για να τοποθετηθεί στον χώρο πώλησης θα πρέπει να **αποψυχθεί** σε θερμοκρασία 0°C για τουλάχιστον 4-6 ώρες.

Απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη μετά την απόψυξη.

Διάρκεια ζωής προϊόντος:

- Στην κατάψυξη στους -22°C για 10 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής του.
- Στη συντήρηση για **10 ημέρες** από την απόψυξη του στους 0°C<T<+4°C

ΝΤΑΣΙΟΣ ΑΒΕΕ – Βιοτεχνία παγωτού-γλυκού
10° χλμ Γρεβενών-Κοζάνης – 51100 Γρεβενά
τηλ.: 0030-24620-61586, fax: 0030-24620-61564
www.zoomserie.gr info@zoomserie.gr

Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά:

Σύμφωνα με Κανονισμό (ΕΚ) αριθμ. 2073/2005 της επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα:

ΟΜΧ:	-
Ολικά κολοβακτηρίδια:	-
E-coli:	<100cfu/g
Salmonella:	Απουσία στα 25g
Listeria Monocytogenes:	<100cfu/g
Enterobacteriaceae:	-
Ζύμες:	<100cfu/g
Μούχλες:	<100cfu/g

Όπου n=αριθμός μονάδων δειγματοληψίας που αποτελούν το δείγμα, c= αριθμός μονάδων δειγματοληψίας με τιμές μεταξύ m και M.

Αλλεργιογόνα:

Αλλεργιογόνα σύμφωνα με την οδηγία 2003/89/ΕΚ.

	Παρουσία	Απουσία	Διασταυρούμενη επιμόλυνση (ύψη)
Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη (δηλαδή σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, σίτος σπέλτα, σιτηρά Kamut ή υβριδικές ποικιλίες) και προϊόντα με βάση τα σιτηρά αυτά	√		
Καρκινοειδή και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή		√	
Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά	√		
Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια		√	
Αραχίδες και προϊόντα με βάση τις αραχίδες			√
Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια			√
Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης)	√		
Καρποί με κέλυφος, δηλαδή αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, καρύδια ανακαρδιωτών, καρύδια πεκαν, καρύδια Βραζιλίας, φιστίκια, καρποί μακαδαμίας, και καρύδια Κουήνσλαντ και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω.			√
Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο		√	
Μουστάρδα και προϊόντα με βάση τη μουστάρδα		√	
Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού			√
Διοξειδίο του θείου καιθειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10mg/Kgr			√
Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο		√	
Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια		√	

Διατροφικές πληροφορίες προϊόντος:

α/α	Περιγραφή	Ποσότητα/100gr
1	Ενέργεια (Kcal)	255
2	Ενέργεια (KJ)	1076
3	Λιπαρά (gr)	6.9
4	Κορεσμένα λιπαρά (gr)	1.4
5	Υδατάνθρακες (gr)	47.0
6	Σάκχαρα (gr)	36.5
7	Πρωτεΐνες (gr)	2.5
8	Αλάτι (gr)	0.12

ΝΤΑΣΙΟΣ ΑΒΕΕ – Βιοτεχνία παγωτού-γλυκού
10° χλμ Γρεβενών-Κοζάνης – 51100 Γρεβενά
τηλ.: 0030-24620-61586, fax: 0030-24620-61564
www.zoomserie.gr info@zoomserie.gr

Προδιαγραφές υλικών συσκευασίας:

Τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα διέπονται από:

Τον κανονισμό (ΕΚ) 1935/2004 που είναι ο Κανονισμός πλαίσιο και θέτει τις γενικές απαιτήσεις για τα υλικά και αντικείμενα.

Τους κανονισμούς (ΕΚ) 2023/2006 και 10/2011 που ορίζουν τους κανόνες ορθής πρακτικής παραγωγής (ΟΠΠ) για όλα τα υλικά και αντικείμενα.

Η εταιρία συμμορφούμενη στα πρότυπα του ISO 22000, τηρεί αρχείο με όλους τους εγκεκριμένους προμηθευτές και πιστοποιητικά καταλληλότητας από όλα τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιεί και υπάρχει η δυνατότητα να σας αποσταλούν άμεσα τα πρόσφατα πιστοποιητικά καταλληλότητας και οι δηλώσεις συμμόρφωσης των υλικών και αντικειμένων.

GMO:

Τα προϊόντα με τις παραπάνω προδιαγραφές δεν παρασκευάζονται, ούτε περιέχουν Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (GMO) σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) 1829/2003 του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου και δεν απαιτείται επισήμανση περί γενετικώς τροποποιημένων προϊόντων σύμφωνα με την οδηγία 2001/18/ΕΚ.

Ομάδες καταναλωτών:

Κατάλληλο για την ανθρώπινη διατροφή και απευθύνεται σε όλες τις κατηγορίες καταναλωτών.

Για την **ΝΤΑΣΙΟΣ ΑΒΕΕ**
Ο συντονιστής ασφάλειας τροφίμων
ΙΩΑΝΝΗΣ ΝΤΑΣΙΟΣ

