



70778 - ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΚΙΒ 16ΤΕΜ. (PARASKEVAS)

Συστατικά: Σιρόπι (νερό, ζάχαρη, κιτρικό οξύ), ζύμη [**γιαούρτι** 10% (**γάλα**, **ανθόγαλα**, καλλιέργεια **γιαούρτης**), ζάχαρη, ηλιέλαιο, **αβγό** παστεριωμένο, χυμός πορτοκάλι (νερό, χυμός πορτοκάλι, συμπύκνωμα πορτοκαλιού, άρωμα πορτοκαλιού), ξύσμα πορτοκαλιού, baking powder (διογκωτικά: E450i, E500ii, αλεύρι **σίτου**), βανιλίνη], φύλλο Βηρυτού (αλεύρι **σίτου**, νερό, άμυλο καλαμποκιού, αλάτι, συντηρητικό: E202), ζελέ κατάψυξης (αμυλοσιρόπι, ζάχαρη, σταθεροποιητής: E406, ρυθμιστές οξύτητας: E330, E331, E500, συντηρητικό: E202, αρωματικές ύλες), πορτοκάλι φέτα (πορτοκάλι, ζάχαρη, σιρόπι γλυκόζης, μέσο οξίνισης: E330, συντηρητικό: E202).

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

Προδιαγραφές προϊόντος:

κωδικός	70778
ταψιά/κιβώτιο	1
μερίδα/ταψί	16
μερίδα/κιβώτιο	16
καθαρό βάρος μερίδας (gr)	~ 240
καθαρό βάρος κιβωτίου (kg)	~3,84
μεικτό βάρος κιβωτίου (kg)	~4,16
διαστάσεις κιβωτίου (mm)	379x289x60

παλετοποίηση (1,20mx0,80m)	
κιβώτια/στρώση	8
στρώσεις/παλέτα	22
κιβώτια/παλέτα	176
μερίδες/παλέτα	2816
καθαρό βάρος παλέτας (kg)	~675,8
μεικτό βάρος παλέτας (kg)	~758
συνολικό ύψος παλέτας (m)	~1,85

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.

Η απόψυξη του προϊόντος θα πρέπει να γίνει εντός συσκευασίας, έτσι ώστε η υγρασία του περιβάλλοντος να μην προσκολληθεί πάνω στο προϊόν κατά την διάρκεια της απόψυξης.

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 τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα:

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

Αλλεργιογόνα:

Αλλεργιογόνα σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.

	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			√
Διοξείδιο του θείου και θειώδεις 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)	1.7
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 (ΕΕ) 2023/915 της Επιτροπής σχετικά με μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα 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 επισημάνση 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

