

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ		
ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
ΠΕΡΙΓΡΑΦΕΣ – ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ		
<b>ΟΝΟΜΑ / ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ:</b>	<b>ΡΟΛΛΙΝΙ ΤΥΡΙ</b>	
ΣΥΣΤΑΣΗ – ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ		
<b>ΣΥΝΘΕΣΗ ΖΥΜΗΣ :</b>	<b>ΣΥΝΘΕΣΗ ΓΕΜΙΣΗΣ:</b>	
<p>Αλεύρι σίτου ,νερό, μαγειρικό λίπος (φυτικά έλαια και φυτικά λίπη, μερικώς υδρογονωμένα φυτικά έλαια και λίπη, αρωματική ύλη, χρωστική β-καροτένιο,(E 160α), ηλιέλαιο , πυρινέλαιο, ελαιόλαδο, αλάτι, άμυλο καλαμποκιού.</p>	<p>Τυριά 55%(μυζήθρα, τυρί τρίμμα αγελαδινό &amp; αιγοπρόβειο) , νερό, μίγμα μπεσαμέλα (τροπ άμυλο E1414, φυτικά λιπαρά: κοκοφοινικέλαιο, άπαχο γάλα σκόνη, λακτόζη (γάλα), άμυλο σίτου, αλάτι, σταθεροποιητές: E450, E339, E516, πυκνωτικό μέσο: E401, ενισχυτικό γεύσης: E621, γαλακτωματοποιητές:E471, E322, αρωματικές ύλες, χρωστική: E160b),σιμιγδάλι, φυτική μαργαρίνη, αλάτι, πιπέρι.</p> <p><u>Πιθανώς να υπάρχουν ίχνη Σησαμιού, αυγού, σόγιας, μουστάρδας</u></p>	
ΤΥΠΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ		
<p>- Χαρτοκιβώτια, σύνολο 5 κιλα. Φύλλα διάφανου πλαστικού ανάμεσα σε κάθε σειρά προϊόντων</p>		
<b>ΒΑΡΟΣ – ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ :</b>	35-40 gr	
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ		
<b>ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ :</b>	Χειροποίητο προϊόν	
<b>ΜΟΡΦΗ - ΣΧΗΜΑ :</b>	Ορθογώνιο παραλληλόγραμμο	
<b>ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ :</b>	Κατανάλωση μετά από θερμική επεξεργασία (ψήσιμο)	
<b>ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ:</b>	12 μήνες.	
<b>ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ :</b>	Διατηρείται υπό κατάψυξη, $\Theta \leq -18^{\circ} \text{C}$ .	
<b>ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ :</b>	Μεταφορά με οχήματα της εταιρείας σε $\Theta \leq -18^{\circ} \text{C}$ .	
<b>ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ (Πληροφορίες στον τελικό καταναλωτή) :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Διατήρηση υπό κατάψυξη ( <math>-18^{\circ} \text{C}</math> )</li> <li>- Κατανάλωση μόνο μετά από θερμική επεξεργασία.</li> </ul>	
<b>ΣΗΜΕΙΑ ΠΩΛΗΣΗΣ – ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΟΙ ΧΡΗΣΤΕΣ :</b>	Χονδρική πώληση(μονάδες μαζικής εστίασης κτλ.) – Απευθύνεται σε όλες τις ομάδες καταναλωτών	
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- E. coli &lt; <math>10^3</math> / gr.</li> <li>- Staphylococcus aureus &lt; 100 /gr.</li> <li>- Salmonella spp &lt; Απουσία / 25gr</li> </ul>		
ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατάλοιπα <b>κτηνιατρικών</b> φαρμάκων : Όρια Νομοθεσίας</li> <li>• Κατάλοιπα φυτοφαρμάκων : Όρια Νομοθεσίας</li> <li>• Απουσία ξένων σωμάτων.</li> </ul>		
<b>ΕΓΚΡΙΣΗ :</b> Α.Κωνσταντινίδης Γενικός Δ/ντης	<b>ΕΚΔΟΣΗ :</b> 2η <b>ΗΜ/ΝΙΑ :</b> 01/12/10	<b>ΚΩΔΙΚΟΣ :</b> ΠΡ-1 <b>ΣΕΛΙΔΑ :</b> 1 από 1