

| ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ | | |
| ΠΕΡΙΓΡΑΦΕΣ – ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ | | |
| ΟΝΟΜΑ / ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: | ΣΤΡΙΦΤΗ ΣΠΑΝΑΚΙ ΤΥΡΙ | |
| ΣΥΣΤΑΣΗ – ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ | | |
| ΣΥΝΘΕΣΗ ΖΥΜΗΣ : | ΣΥΝΘΕΣΗ ΓΕΜΙΣΗΣ: | |
| <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 ,αλάτι, άμυλο καλαμποκιού.</p> | <p>Σπανακι 60%,πράσσο, τυρί (μυζήθρα, τυρί αγελαδινό-αιγοπρόβειο), κρεμμύδι, πουρές πατάτας (αφυδατωμένες πατάτες, γαλακτοματοποιητής (E471), σταθεροποιητής (E450(i), εκχυλίσματα μπαχαρικών, συντηρητικό (E223), αντιοξειδωτικά (εκχύλισμα δενδρολίβανου) μέσο οξίνισης, (E330)), ηλιέλαιο, πιπέρι, ζωμος λαχανικών (περιέχει <u>σέλινο, γλουταμινικό μονονάτριο</u>), άνηθος, δυόσμος, αλάτι.</p> <p><u>Πιθανώς να υπάρχουν ίχνη Σησαμιού, αυγού, σόγιας, μουστάρδας</u></p> | |
| ΤΥΠΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ | | |
| <p>- Χαρτοκιβώτια, σύνολο τεμαχίων 30 - Χαρτοκιβώτια, σύνολο τεμαχίων 45. Φύλλα διάφανου πλαστικού ανάμεσα σε κάθε σειρά προϊόντων</p> | | |
| ΒΑΡΟΣ – ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ : | 220 gr | |
| ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ | | |
| ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ : | Χειροποίητο προϊόν | |
| ΜΟΡΦΗ - ΣΧΗΜΑ : | στρογγυλό | |
| ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : | Κατανάλωση μετά από θερμική επεξεργασία (ψήσιμο) | |
| ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ: | 12 μήνες. | |
| ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ : | Διατηρείται υπό κατάψυξη, $\Theta \leq -18^{\circ} \text{C}$. | |
| ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ : | Μεταφορά με οχήματα της εταιρείας σε $\Theta \leq -18^{\circ} \text{C}$. | |
| ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ (Πληροφορίες στον τελικό καταναλωτή) : | <ul style="list-style-type: none"> - Διατήρηση υπό κατάψυξη (-18°C) - Κατανάλωση μόνο μετά από θερμική επεξεργασία. | |
| ΣΗΜΕΙΑ ΠΩΛΗΣΗΣ – ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΟΙ ΧΡΗΣΤΕΣ : | Χονδρική πώληση(μονάδες μαζικής εστίασης κτλ.) – Απευθύνεται σε όλες τις ομάδες καταναλωτών | |
| ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - E. coli < 10^3 / gr. - Staphylococcus aureus < 100 /gr. - Salmonella spp < Απουσία / 25gr | | |
| ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Κατάλοιπα κτηνιατρικών φαρμάκων : Όρια Νομοθεσίας • Κατάλοιπα φυτοφαρμάκων : Όρια Νομοθεσίας • Απουσία ξένων σωμάτων. | | |
| ΕΓΚΡΙΣΗ : Α.Κωνσταντινίδης Γενικός Δ/ντης | ΕΚΔΟΣΗ : 2η ΗΜ/ΝΙΑ : 01/12/10 | ΚΩΔΙΚΟΣ : ΠΡ-1 ΣΕΛΙΔΑ : 1 από 1 |