



GUSTO DAIRY A.E.
3^ο ΧΙΛ. Π.Ε.Ο. ΚΑΤΕΡΙΝΗΣ- ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Τ.Κ. 601 00 Τ.Θ. 318 ΤΗΛ. 2351-042619 FAX 2351-042618
www.gustodairy.gr
e-mail : info@gustodairy.gr , quality@gustodairy.gr

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΑΝΘΟΤΥΠΟ

Κατηγορία: Τυρογάλακτος

Περιγραφή: Τυρί από τυρόγαλα και κρέμα γάλακτος

Συστατικά: Τυρόγαλα, Κρέμα γάλακτος, Αλάτι

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Ενέργεια	1037 244	Kj/100g Kcal/100g
Ολικά λιπαρά	Min 15	g/100g
Κορεσμένα	7.2	g/100g
Υδατάνθρακες	15	g/100g
Σάκχαρα	6.3	g/100g
Πρωτεΐνες	11	g/100g
Αλάτι	0.95	g / 100g
Υγρασία	Max 70	g / 100g
Λίπος επί ξηρού	Min 52%	

Μικροβιολογικές παράμετροι:

Listeria Monocytogenes:	Απουσία σε 25g
Salmonella Spp:	Απουσία σε 25g
Staphylococcus aureus (cfu/g):	n=5, c=2, m≤1x10, M≤1x10 ²
Κολοβακτηριοειδή(cfu/g):	n=5, c=2, m≤1x100, M≤1x10 ³
Echerichia Coli (cfu/g):	n=5, c=2, m≤1x100, M≤1x10 ³

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα	Λευκό
Συνεκτικότητα - Δομή	Μαλακή
Γεύση-Οσμή	Ελαφριά και κρεμώδης

Συσκευασία: 2 Kg αεροστεγής συσκευασία, 400 g και 200g αεροστεγής συσκευασία

Διάρκεια ζωής: 2 Kg: 50 ημέρες από την ημερομηνία παραγωγής όταν αποθηκεύεται στην αρχική κλειστή συσκευασία και 3 μέρες από το άνοιγμα της συσκευασίας.
400 g και 200g: 3μήνες από την ημερομηνία παραγωγής όταν αποθηκεύεται στην αρχική κλειστή συσκευασία και 3 μέρες από το άνοιγμα της συσκευασίας.

Συνθήκες αποθήκευσης και διανομής: 2° – 4° C

Τρόπος Χρησιμοποίησης: Ως συνοδευτικό γεύματος και μέρος μαγειρικής συνταγής



GUSTO DAIRY A.E.
3^ο ΧΙΛ. Π.Ε.Ο. ΚΑΤΕΡΙΝΗΣ- ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Τ.Κ. 601 00 Τ.Θ. 318 ΤΗΛ. 2351-042619 FAX 2351-042618
www.gustodairy.gr
e-mail : info@gustodairy.gr , quality@gustodairy.gr

Αλλεργιογόνα:

Βασισμένο στα συστατικά που χρησιμοποιήθηκαν κατά την παραγωγική διαδικασία, τα οποία αναγράφονται στην κατηγορία των συστατικών και σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία σε Ευρώπη και Ελλάδα

ΝΑΙ ΟΧΙ

- | | | |
|---|---|---|
| | X | Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη |
| | X | Καρκινοειδή και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή |
| | X | Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά |
| | X | Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια |
| | X | Αραχίδες (αράπικα φυστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες |
| | X | Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια |
| X | | Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης) |
| | X | Καρποί με κέλυφος (αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια κλπ) |
| | X | Σέλινο και προϊόντα με βάση τα ψάρια |
| | X | Σινάπι (μουστάρδα) και προϊόντα με βάση το σινάπι |
| | X | Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού |
| | X | Διοξείδιο του θείου και οι θειώδεις ενώσεις (E220-E227)
(σε συγκεντρώσεις άνω των 10mg/kg ή 10mg/liter εκφρασμένα ως SO ₂) |
| | X | Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο |
| | X | Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια |

Τρόπος Κωδικοποίησης: Το Lot Nr τυπώνεται στην λευκή ζυγιστική ετικέτα
L YY DDD / AA

L	Lot number
YY	Τα τελευταία δύο νούμερα του έτους παραγωγής
DDD	Ημερολογιακή αρίθμηση της ημέρας παραγωγής
AA	Κωδικός προϊόντος όπως δίνεται από την εταιρεία

Σύστημα Υγιεινής / HACCP

Η παραγωγή του προϊόντος συμμορφώνεται με τις σχετικές νομικές απαιτήσεις υγιεινής της ΕΕ και της Ελλάδος. Εφαρμόζεται σύστημα HACCP στην εταιρεία.

Συσκευασία

Τα υλικά της χρησιμοποιούμενης συσκευασίας συμμορφώνονται με τις σχετικές απαιτήσεις της νομοθεσίας σε ΕΕ και Ελλάδα σχετικά με τα υλικά συσκευασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα. Δηλώσεις συμμόρφωσης του παραγωγού της συσκευασίας είναι διαθέσιμες.

Πιστοποίηση

BRC, IFS, EN ISO 22000:2005