



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

ΜΥΖΗΘΡΑ ΝΩΠΗ

Κατηγορία: Τυριά τυρογάλακτος

Περιγραφή: Τυρί τυρογάλακτος

Συστατικά: Τυρόγαλο, Αλάτι

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Ενέργεια	642 155	Kj/100g Kcal/100g
Ολικά λιπαρά	10	g/100g
Κορεσμένα	7	g/100g
Υδατάνθρακες	3	g/100g
Σάκχαρα	3	g/100g
Πρωτεΐνες	13	g/100g
Αλάτι	1,5	g / 100g
Υγρασία	max 70	g/100g

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	Μαλακό και σπυρωτό
Γεύση-Οσμή	Σχεδόν ουδέτερη

Συσκευασία: 18kg σακούλα/κουβάς, 10kg κουβάς

Διάρκεια ζωής: 6 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής όταν αποθηκεύεται στην αρχική κλειστή συσκευασία.

Συνθήκες αποθήκευσης και διανομής: 2^ο – 4^ο C

Τρόπος Χρησιμοποίησης: Κατάλληλο για πίτες, σαλάτες κτλ.



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 | Διοξειδίο 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
LYYDDD/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

EN ISO 22000:2005



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

ΜΥΖΗΘΡΑ – ΜΙΚΡΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ

Κατηγορία: Τυρογάλακτος

Περιγραφή: Τυρί από τυρόγαλα και κρέμα γάλακτος

Συστατικά: Τυρόγαλα, Αλάτι

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Ενέργεια	1037 244	Kj/100g Kcal/100g
Ολικά λιπαρά	Min 22	g/100g
Κορεσμένα	15	g/100g
Υδατάνθρακες	0	g/100g
Σάκχαρα	0	g/100g
Πρωτεΐνες	10	g/100g
Αλάτι	0.95	g / 100g
Υγρασία	Max 70	g/100g

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: ~1,6Kg αεροστεγής συσκευασία, 400g αεροστεγής συσκευασία

Διάρκεια ζωής: ~1,6Kg: 50 ημέρες από την ημερομηνία παραγωγής όταν αποθηκεύεται στην αρχική κλειστή συσκευασία και 3 μέρες από το άνοιγμα της συσκευασίας.

400g: 3 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής όταν αποθηκεύεται στην αρχική κλειστή συσκευασία

Συνθήκες αποθήκευσης και διανομής: 2^ο – 4^ο 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 | Διοξειδίο 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
LYYDDD/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

EN ISO 22000:2005