



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

ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ Π.Ο.Π.

Κατηγορία: Λευκά Τυριά

Περιγραφή: Λευκό τυρί άλμης από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα, Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.)

Συστατικά: Αιγοπρόβειο γάλα, Αλάτι, Οξυγαλακτική καλλιέργεια, Πυτιά,.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Ενέργεια	1067 240	Kj/100g Kcal/100g
Λιπαρά	Min 19	g/100g
Κορεσμένα Λιπαρά	12	g/100g
Υδατάνθρακες	0,1	g/100g
Σάκχαρα	0	g/100g
Πρωτεΐνες	16,5	g/100g
Αλάτι	3,8	g/100g
Υγρασία	Max 56%	
Λίπος επί ξηρού	Min 43%	

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
Γεύση-Οσμή	Αλμυρή, ελαφρά όξινη

Συσκευασία: Μεταλλικό δοχείο 16kg, Πλαστικό δοχείο 4kg, Πλαστικό δοχείο 2kg, Πλαστικό δοχείο 800g, Πλαστικό δοχείο 400g, Αεροστεγής συσκευασία 200g

Διάρκεια ζωής: 18 μήνες, 200g: 12 μήνες

Συνθήκες αποθήκευσης και διανομής: 2° – 4° C

Τρόπος Χρησιμοποίησης: Συνοδευτικό όλων των φαγητών και σημαντικό συστατικό συνταγών.



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: Σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π. στη λευκή ζυγιστική ετικέτα τυπώνεται η ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία συσκευασίας, ημερομηνία λήξης και ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

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