



GUSTO DAIRY A.E.  
3<sup>ο</sup> ΧΙΛ. Π.Ε.Ο. ΚΑΤΕΡΙΝΗΣ- ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
Τ.Κ. 601 00 Τ.Θ. 318 ΤΗΛ. 2351-042619 FAX 2351-042618  
[www.gustodairy.gr](http://www.gustodairy.gr)  
e-mail : [info@gustodairy.gr](mailto:info@gustodairy.gr) , [quality@gustodairy.gr](mailto:quality@gustodairy.gr)

### ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

## ΠΕΔΙΝΟ

**Κατηγορία:** Λευκά τυριά

**Περιγραφή:** Λευκό τυρί σε άλμη από παστεριωμένο αγελαδινό γάλα

**Συστατικά:** Αγελαδινό γάλα, Αλάτι, πυτιά, Οξυγαλακτική καλλιέργεια

### Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Ενέργεια	1169 275	Kj/100g Kcal/100g
Λιπαρά	Min 23	g/100g
Κορεσμένα Λιπαρά	16	g/100g
Υδατάνθρακες	0.1	g/100g
Σάκχαρα	0	g/100g
Πρωτεΐνες	17	g/100g
Αλάτι	3,7	g/100g
Υγρασία	Max 56	g/100g
Λίπος επί ξηρού	Min 52%	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 <sup>2</sup>
Κολοβακτηριοειδή(cfu/g):	n=5, c=2, m≤1x100, M≤1x10 <sup>3</sup>
Echerichia Coli (cfu/g):	n=5, c=2, m≤1x100, M≤1x10 <sup>3</sup>

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα	Λευκό
Συνεκτικότητα - Δομή	Μαλακό
Γεύση-Οσμή	Αλμυρή, ελαφρά όξινη

**Συσκευασία:** Μεταλλικό δοχείο 16kg, Πλαστικό δοχείο 4kg, 2kg, 800g, 400g,  
Vacuum 200g/50g

**Διάρκεια ζωής:** 12 μήνες για το μεταλλικό δοχείο, 6 μήνες από την ημερομηνία συσκευασίας για τις υπόλοιπες μικρές συσκευασίες.

**Συνθήκες αποθήκευσης και διανομής:** 2<sup>ο</sup> – 4<sup>ο</sup> C



GUSTO DAIRY A.E.  
3<sup>ο</sup> ΧΙΛ. Π.Ε.Ο. ΚΑΤΕΡΙΝΗΣ- ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
Τ.Κ. 601 00 Τ.Θ. 318 ΤΗΛ. 2351-042619 FAX 2351-042618  
[www.gustodairy.gr](http://www.gustodairy.gr)  
e-mail : [info@gustodairy.gr](mailto:info@gustodairy.gr) , [quality@gustodairy.gr](mailto:quality@gustodairy.gr)

**Χρήση:** : Συνοδευτικό όλων των φαγητών, συστατικό συνταγών μαγειρικής, παρασκευή σαλάτας, γέμιση σε πίτες

#### 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

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

**Τρόπος Κωδικοποίησης:** Ημερομηνία παραγωγής και λήξης

#### 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