



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

MOZZARELLA

Κατηγορία: Ημίσκληρο τυρί

Περιγραφή: Ημίσκληρο τυρί από αγελαδινό παστεριωμένο γάλα

Συστατικά: Αγελαδινό γάλα, Αλάτι, Οξυγαλακτική καλλιέργεια, Πυτιά

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Ενέργεια	1180 280	Kj/100g Kcal/100g
Λιπαρά	Min 22	g/100g
Κορεσμένα Λιπαρά	13,8	g/100g
Υδατάνθρακες	1,5	g/100g
Σάκχαρα	1,5	g/100g
Πρωτεΐνες	23	g/100g
Αλάτι	1,8	g/100g
Υγρασία	Max 45	g/100g
Λίπος επί ξηρού	Min 40	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	Λευκοκίτρινο
Συνεκτικότητα - Δομή	Ημίσκληρη συνεκτική
Γεύση-Οσμή	Ελαφριά, ευχάριστη

Συσκευασία: Μπαστούνι 2,5kg, Ζάρι σε vacuum 400g

Διάρκεια ζωής: 12 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής όταν αποθηκεύεται στην αρχική κλειστή συσκευασία.

Συνθήκες αποθήκευσης και διανομής: 2° – 4° C

Τρόπος Χρησιμοποίησης: Κατάλληλο για σάντουιτς, snacks, toast, 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 | 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

EN ISO 22000:2005