GUSTO DAIRY A.E.
3ο 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

ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ

Κατηγορία: Σκληρά τυριά
Περιγραφή: Σκληρο τυρί από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα
Συστατικά: Αιγοπρόβειο **γάλα**, Αλάτι, Οξυγαλακτική καλλιέργεια, Πυτιά

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Ενέργεια	1593/381	Kj/100g Kcal/100g
Λιπαρά	Min 33	g/100g
Κορεσμένα Λιπαρά	23	g/100g
Υδατάνθρακες	0,7	g/100g
Σάκχαρα	0,3	g/100g
Πρωτεΐνες	23,5	g/100g
Αλάτι	3,7	g/100g
Υγρασία	Max 38	g/100g
Λίπος επί ξηρού	Min 43	g/100g

Μικροβιολογικές παράμετροι:

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα	Λευκο-κίτρινο
Συνεκτικότητα - Δομή	Σκληρή
Γεύση-Οσμή	Ευχάριστη με πλούσιο άρωμα

Συσκευασία: Κεφάλια σε αεροστεγή θερμοσυρρικνούμενη σακούλα

Διάρκεια ζωής: 18 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής όταν αποθηκεύεται στην αρχική κλειστή συσκευασία.

Συνθήκες αποθήκευσης και διανομής: $2^o - 4^o$ C

Η παρούσα σελίδα εκτυπώθηκε από το Τμήμα Διαχείρισης Ποιότητας.
Αυτό το έγγραφο είναι έγκυρο χωρίς υπογραφή.

GUSTO DAIRY A.E.
3ο 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

Τρόπος Χρησιμοποίησης: Κατάλληλο για σάντουιτς, snacks, toast, πίτες, σαλάτες κτλ.

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
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, IFS