



Ελληνικά Φαγητά  
Greek Foods

ΑΦΟΙ ΤΖΑΜΑΛΑ Ε.Π.Ε. Ρωμείο Λιβαδειάς ΤΚ 32100  
Τ 22610 80602, F 22610 87393  
E info@elfafood.gr S www.elfafood.gr

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΚΟΦΤΟ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:	Χταπόδι, Τοματοπολτός, Μακαρονάκι Κοφτό, Κρεμμύδια, Extra παρθένο ελαιόλαδο, Αλάτι, Κρασί, Φυτικά Έλαια, Καρυκεύματα. Είναι πιθανόν να περιέχει ίχνη λακτόζης, αβγού και σέλινου.
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ :	Ταψάκι 2,200 Kg, Ατομικό σκεύος: 400 gr Τα ταψιά τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια με διαστάσεις 330X270X145. Σε κάθε χαρτοκιβώτιο τοποθετούνται 2 ταψιά. Σε κάθε παλέτα τοποθετούνται 88 χαρτοκιβώτια, άρα 2X88=176 ταψιά. Τα κουτιά τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια με διαστάσεις 410X315X130. Σε κάθε χαρτοκιβώτιο τοποθετούνται 12 κουτιά. Σε κάθε παλέτα τοποθετούνται 78 χαρτοκιβώτια, άρα 12X78=936 μερίδες.
ΚΩΔΙΚΟΣ:	ΤΑΨΑΚΙ: 7915 ΑΤΟΜΙΚΟ ΣΚΕΥΟΣ:7708
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ :	Coliforms cfu/g: <10 <sup>2</sup> E. Coli <10 β glucuronidase (+) cfu/g: <10 Aerobic colony Count cfu/g : < 10 <sup>4</sup> Σταφυλόκοκκοι κοαγουλάση <10 <sup>2</sup> (+) (S. aureus και άλλα είδη cfu/g: <10
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ :	Αυτοκίνητο με θάλαμο κατάψυξης -18 °C
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ :	
Στους -18 °C	12 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ

**Σε Αερόθερμο Φούρνο:** Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 °C . Τοποθετούμε το αλουμινένιο σκεύος με ανοιχτό καπάκι, ενώ στο σκεύος της μερίδας αφαιρούμε τη μεμβράνη και αναθερμαίνουμε για 30-45 λεπτά.

**Σε Φούρνο Μικροκυμάτων:** Τοποθετούμε μόνο το σκεύος της μερίδας στα 800 Watt για 7-8 λεπτά, τρυπώντας τη συσκευασία.

ΟΤΑΝ ΑΠΟΨΥΧΘΕΙ ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΕΠΑΝΑΚΑΤΑΨΥΞΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ