



ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ
ΣΕΡΑΦΕΙΜ Γ. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ
ΓΑΛΟΤΑ ΙΣΘΜΙΑΣ Τ.Κ. 20010 ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
Α.Φ.Μ.: 027272503 Δ.Ο.Υ. ΚΟΡΙΝΘΟΥ
ΤΗΛ.: 27410 21116 FAX: 27410 80116
www.serafimpasta.gr

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ «ΣΕΡΑΦΕΙΜ»

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Πρόκειται για ζυμαρικά, που παρασκευάζονται από αγνές πρώτες ύλες και με τον σπιτικό παραδοσιακό τρόπο.

Τα προϊόντα παράγονται από καθαρό σιμιγδάλι σκληρού σίτου 100%, αυγά φρέσκα, γάλα φρέσκο αγελαδινό και τομάτα, σπανάκι, καρότο, παντζάρι, αφυδατωμένα και μη μεταλλαγμένα. Κατά την παραγωγή τηρούνται αυστηρά όλες οι συνθήκες υγιεινής βάση του Πιστοποιημένου Συστήματος Διαχείρισης της ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων, κατά ISO 22000:2005.

ΣΥΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΑΝΑ 100gr

Σιμιγδάλι 95%, αυγά 3%, γάλα 2%, καρότο 3%, τομάτα 3%, παντζάρι 3%, σπανάκι 3%, μπαχαρικά 3%.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΕΜΦΑΝΙΣΗ-ΧΡΩΜΑ: Ανοιχτόχρωμο κίτρινο ή αναλόγως υλικού.

ΟΣΜΗ – ΓΕΥΣΗ: Χαρακτηριστική ζυμαρικών που να μην προδίδει αλλοίωση.

ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ: Σε καθαρή και ξηρή αποθήκη για 24 μήνες. Θερμοκρασία αποθήκευσης έως 25 °C και υγρασία αποθήκευσης έως 65 %.

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

Γλουτένη σίτου, αυγό και τα προϊόντα του.

ΦΥΣΙΚΕΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ

Οπτικά όχι ξένα σώματα.

Υγρασία max 10%

Τέφρα επί ξηρής ουσίας 0,9%

Πρωτεΐνες (Nx 5,70%) MIN 10%

ΔΑΒΑΚΗ ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ

ΤΕΧΝ. ΤΡΟΦΙΜΩΝ