

Μιχαήλ Αραμπατζής Α.Β.Ε.Ε. Τροφίμων - "Ελληνική Ζύμη", 1ος Δρόμος Βιομηχανική Περιοχή Θεσσαλονίκης, ΤΚ 57022 Σίνδος - Ελλάδα / Michail Arabatzis S.A. Food Industry - "Hellenic Dough", 1st street, Industrial Area of Thessaloniki, GR 57022, Sindos - Greece / Michail Arabatzis A.G. Lebensmittelindustrie - "Hellenischer Teig", 1ste Strasse, Industriegebiet Thessaloniki, GR 57022, Sindos - Griechenland.

Αριθμός Έκδοσης και ημερομηνία έκδοσης της προδιαγραφής : Publication Number and Date : Publikationsnummer und Datum :

E1-300819.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ / FINAL PRODUCT SPECIFICATIONS / FINAL PRODUKT SPEZIFIKATIONEN

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ / PRODUCT'S NAME / PRODUKTNAME :

MINI PUFF PASTRY PIES WITH CHEESE 6X450g (D shaped)

Product description :

Mini pies in D shape with puff pastry dough and a filling with mizithra and feta cheese P.D.O.

ΚΩΔΙΚΟΣ / CODE :

XXXXXX

GMO STATUS : No labelling required (EC Directives : 1829 and 1830/2003). / Keine Kennzeichnung erforderlich (EG-Richtlinien: 1829 und 1830/2003).

Pesticides Residues Declaration (according to EU Legislation) / Erklärung zu Pestizidrückständen (gemäß EU-Gesetzgebung).

Neither the final product nor its ingredients (used for its production) have been irradiated in any form for whatever reason. The same applies for any chemical treatment of the above (final product and its ingredients used for its production)

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ / TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟ ΒΑΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (g) / SINGLE ITEM NET WEIGHT (g) / NETTO GEWICHT VOM EINZELNEM PRODUKT (g) :

450,00

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ LOGISTICS - MARKETING / LOGISTICS INFORMATION - MARKETING / Logistik Information

Περιγραφή συσκευασίας προϊόντος : DESCRIPTION OF PRODUCT PACKAGING : Beschreibung der Produktverpackung

450g of product packed in a flexible clear plastic material (plastic bag) and then in an internal cardboard. 12 packages in the external paper carton box.

ΤΕΜΑΧΙΟ ΠΩΛΗΣΗΣ σε g : CONSUMERS ITEM in g : Verkaufseinheit in g

450,00

ΤΕΜΑΧΙΑ ΜΕΜΟΝΩΜΕΝΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΑΝΑ ΤΕΜΑΧΙΟ ΠΩΛΗΣΗΣ : NUMBERS OF SINGLE PIECES IN CONSUMER'S ITEM : Einzelne Stuecke pro Verkaufseinheit :

περίπου / approximately : / ca.

τεμάχια / pieces / Stueck

ΑΡΙΘΜΟΣ ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΠΩΛΗΣΗΣ ΣΤΟ Χ/Κ : Consumer's items in carton : / Verkaufseinheiten pro Koli

6

ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΟ ΑΤΥΠΩΤΟ : UNPRINTED CASE CODE : / Ungedrukt Koli

X/K 17 AT (UNPRINTED)

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΑΤΥΠΩΤΟΥ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΟΥ (Μ Χ Π Χ Υ) (mm) : UNPRINTED CASE External DIMENSIONS (Length X Width X Height) (mm) : Äußere Dimensionen vom Ungedrukten Koli

388



388

175

ΑΠΟΒΑΡΟ ΑΤΥΠΩΤΟΥ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΟΥ (g) : UNPRINTED CASE TARE WEIGHT (g) : Nettogewicht vom ungedrukten Koli

360

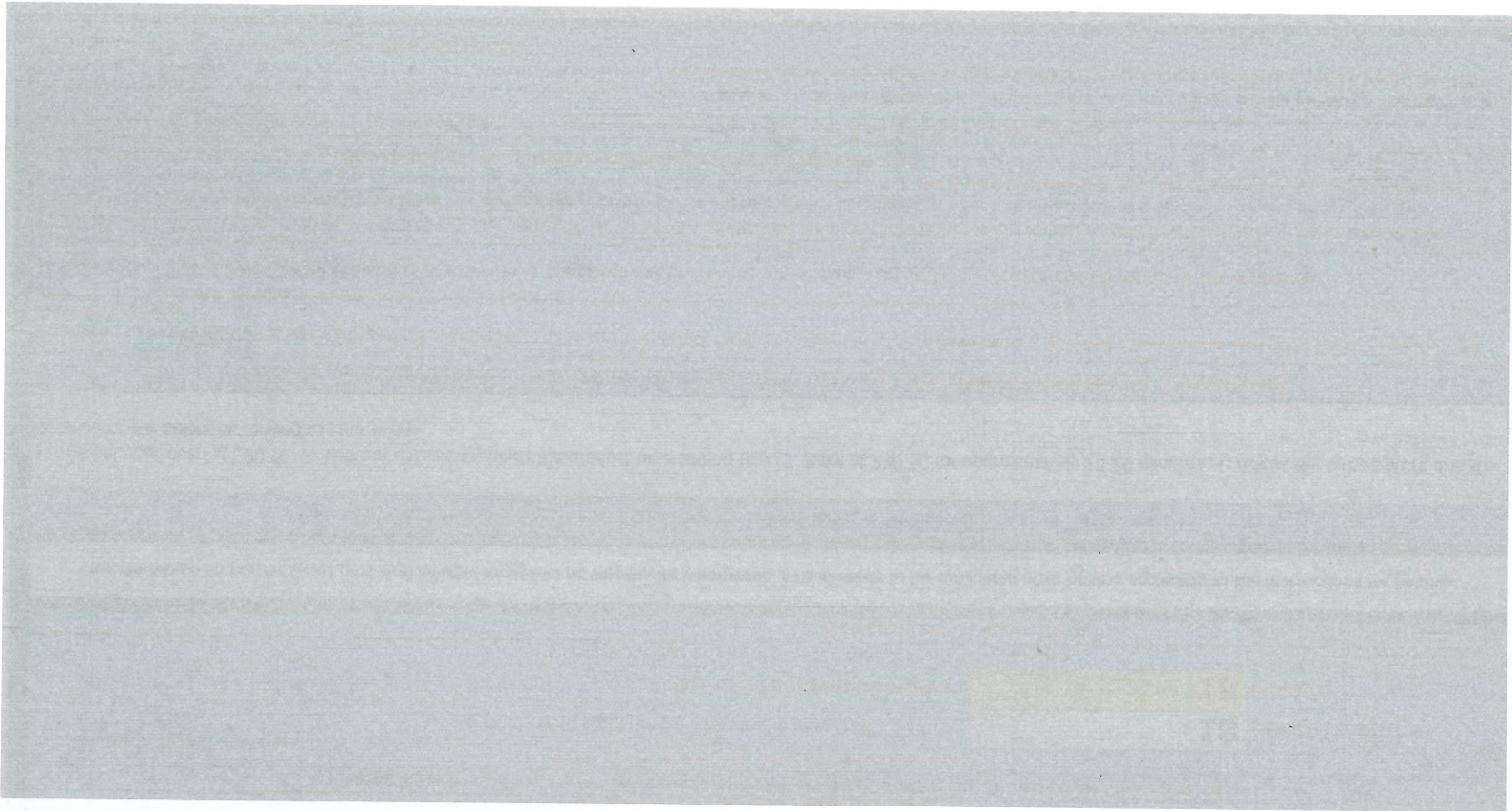
g

	Αριθμός Τεμαχίων στο Χ/Κ. NUMBER OF PIECES IN CARTON / Zahl in Coli	Βάρος σε g / WEIGHT in g / Gewicht (g)	
ΧΑΡΤΙΝΟ ΚΟΥΤΙ (g) : Cardbord case (g) : / Innere Karton	6	28,00	
ΕΥΚΑΜΠΤΟ ΔΙΑΦΑΝΟ ΥΛΙΚΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ : Flexible clear plastic film of internal packaging (g) : / Durchsichtiges Flexibles Verpackungsmaterial aus Kunststoff (INNEN)	6	3,50	Έκδοση : Edition : / Publikation
Σηματοποίηση : Certifications :			
Η εταιρία εφαρμόζει κατά την παραγωγή των προϊόντων της πιστοποιημένο Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001:2015 και πιστοποιημένο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων ISO 22000:2005.			
During product production, the company implements the certified Quality Management System ISO 9001:2015 as well as the certified Food Safety Management System ISO 22000:2005.			
Während der Produktion setzt das Unternehmen das zertifizierte Qualitätsmanagementsystem ISO 9001:2015 sowie das zertifizierte Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem ISO 22000:2005 ein.			
 			
ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΟΥ (kg): Carton's content NET WEIGHT (kg): / Koli Nettogewicht		2,70	
ΜΙΚΤΟ ΒΑΡΟΣ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΟΥ (kg) : CARTON GROSS WEIGHT (kg) : / Koli Bruttogewicht		3,26	
ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΣΕΙΡΑ ΠΑΛΕΤΑΣ : Cartons per pallet floor : Kolis pro Palettschale		11	
ΣΕΙΡΕΣ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΩΝ ΣΤΗΝ ΠΑΛΕΤΑ : Number of pallet floors : / Schalen pro Palette		10	
ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ : Number of CARTONS PER PALLET : / Kolis pro Palette		99	
ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ ΠΑΛΕΤΑΣ (kg) : PALLET'S NET WEIGHT (kg) : / Palette Netto Gewicht		267,30	
ΥΠΟΛΟΙΠΑ ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΠΑΛΕΤΑΣ (kg) : PALLET'S ADDITIONAL PACKAGING MATERIALS (kg) : Zusätzliche Verpackungsmaterialien der Palette	Χαρτόνι στη βάση (0.40kg)	Στηριχτικές γωνίες (1.22kg)	Stretch Film (0.2kg)
	0,40		0,20
Σύνολο / Total :		0,60	
ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΜΙΚΤΟ ΒΑΡΟΣ ΠΑΛΕΤΑΣ ΜΑΖΙ ΜΕ ΕΥΡΩΠΑΛΕΤΑ (kg) : PALLET'S GROSS WEIGHT (including Europallet) (kg) : Palette Brutto Gewicht mit Europalette		359,30	

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ (ΕΥΡΩ)ΠΑΛΕΤΑΣ (Μ Χ Π Χ Υ) (cm) : (Euro)pallet dimensions (Length X Width X Height) (cm) : / Europalette Dimensionen		120	80	15
Για ατύπωτο (αν χρησιμοποιείται) : for unprinted (if used) : / Fuer ungedruckten Koli (wenn in Gebrauch)		120	80	190
ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ ΟΛΟΓΡΑΦΩΣ / Ingredients list (GR) and (GB/EN) (Recipe Components) / Zutaten				
EN	Dough 67%: Wheat flour, margarine [vegetable fats and oils (palm oil, cottonseed oil and sunflower oil in varying proportions), water, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, cooking salt, acid: citric acid, flavouring, colour: beta-carotene], water, cooking salt, sugar. Filling 33%: Whey cheese Mizithra (49%)*, water, wheat semolina, Feta cheese P.D.O. (6,5%)*, modified potato starch, cooking salt, egg white powder. * The percents refer to the filling.			
ΠΡΟΣΘΕΤΟ 1 (*) : ΖΑΧΑΡΗ ΑΧΝΗ : SUPPLEMENTARY ITEM 1 (*) : POUNDED SUGAR : OXI/NO				
ΠΡΟΣΘΕΤΟ 2 (**): ΚΑΝΕΛΑ : SUPPLEMENTARY ITEM 2 (*) : CINNAMON : OXI/NO				
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ : INDICATION OF ALLERGENS : / Allergenen				
EN	The product contains ingredients of wheat (gluten), milk (lactose), egg and may contain traces of soy and sesame seeds.			
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κατά την πώληση / Organoleptic features of the deep frozen product / Sensorische Eigenschaften vom tiefgefrorenem Produkt.				
Color :	Beige coloured dough with a whitish cheese filling.			
Texture :	Characteristic of a deep frozen dough product.			
Taste and smell :	The product is strongly suggested to be consumed after baking according to baking instructions.			
Nutritional Declaration per 100g + Percentage of the RI* / Διατροφική Δήλωση ανά 100g + Ποσοστό της ΠΠΑ* . : / Naehwertdeklaration pro 100g + Prozent der Referenzmenge (RM*) :				
*RI = Reference intake of an average adult (8 400 kJ / 2 000 kcal) / *ΠΠΑ = Προσλαμβανόμενη Ποσότητα Αναφοράς (ΠΠΑ) ενός μέσου ενήλικα (8 400 kJ / 2 000 kcal). / * RM = Referenzmenge fuer einen durchschnittlichen Erwachsenen (8 400 kJ / 2 000 kcal).				
	Κοινός υπολογισμός για EU, USA / CAN, new USA / CAN, AUS.	RI* / ΠΠΑ* / RM*.		%RI* / %ΠΠΑ* / %RM*.
		RDAs		GDAs
Energy (kJ) (Σύμφωνα με Οδηγία 2008/100/ΕΚ) / Ενέργεια (kJ) (According to EC 2008/100) : Energie in kJ	1307	EU	EU	EU
		8400	16%	
Energy (kcal) (Σύμφωνα με Οδηγία 2008/100/ΕΚ) / Ενέργεια (kcal) (According to EC 2008/100) : Energie in kcal	314	EU	EU	EU
		2000	16%	
Fat (g) / Λιπαρά οξέα (g) : / Fett	19.5	EU	EU	EU

Of which saturates (g) / Εκ των οποίων κορεσμένα λιπαρά οξέα (g) : / gesaettigt	10,2	70	28%
Only for EU and AUS :		EU	EU
Carbohydrate, or available Carbohydrate (g)	26,3	20	51%
		EU	EU
Of which Total Sugars (g) / Εκ των οποίων Ολικά Σάκχαρα (g) : davon Gesamtzucker (g)	4,0	260	10%
		EU	EU
		90	4%
Dietary Fibre(s) (g) / Εδώδιμες ίνες (g) : / Ballaststoffe	1,8	EU	EU
		Non applicable	Non applicable
Proteins (g) with Kjehldal coefficient 6,25 / Πρωτείνες (g) με συντελεστή Kjehldal 6,25 : / Protein	7,3	EU	EU
		50	15%
Salt (g) from Sodium / Αλάτι (g) (Από Νάτριο) : / Salz	1,26	EU	EU
		6,0	21%
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ στο άψητο προϊόν : MICROBIOLOGICAL PARAMETERS in frozen product (uncooked) : Mikrobiologieparameter in ungebackenes Produkt			
Μικροοργανισμός MICROORGANISM / Mikroorganism	Ποσότητα Δείγματος / Quantity of the sample / Quantitaet des Musters	Προδιαγραφή Ελληνικής Ζύμης / SPECIFICATIONS M. Arabatzis S.A. / Spezifikation M. Arabatzis S.A.	Suggested Method.
Listeria monocytogenes :	1g	n=5, c=0, m=M=100 cfu (according to EC 2073/2005) (nach EC 2073/2005).	Nachweisverfahren : ISO 11290-1, Zählverfahren : ISO 11290-2, Identifizierung mit API-List, im Zweifelfall : PCR.
Salmonella spp. :	25g	ΑΠΟΥΣΙΑ / absent / Abwesenheit	ISO 6579
Staphylococcus aureus :	1g	από (from / von) 0 έως και (to incl. / bis incl.) 10 ³ cfu	ISO 6888-1
Escherichia coli :	1g	από (from / von) 0 έως και (to incl. / bis incl.) 10 ³ cfu	ISO 16649-2
Ολικά Κολοβακτηρίδια στους 30°C : Total Coliforms (30°C) (cfu) :	1g	από (from / von) 0 έως και (to incl. / bis incl.) 5X10 ⁴ cfu	
Bacillus cereus (cfu) :	1g	από (from / von) 0 έως και (to incl. / bis incl.) 1X10 ⁴ cfu	ISO 6888-1

Molds (cfu) :	1g	από (from / von) 0 έως και (to incl. / bis incl.) 1X10 ⁵ cfu	ISO 21527
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ / STORAGE CONDITIONS AT HOME / AUFBEWAHRUNGSANWEISUNGEN.			
Διατήρηση στο ψυγείο (μέγιστη θερμοκρασία +7°C) : in the refrigerator (max +7°C) for : 24 ώρες (hours)			
Im Kuehlschrank (+7°C) : 24 Stunden			
Διατήρηση κλειστής συσκευασίας στην κατάψυξη * στους -6°C : unopened packaging in the freezer * at -6°C : 3 ημέρες (days)			
*-Fach (bei -6°C) : 3 Tage			
Διατήρηση κλειστής συσκευασίας στην κατάψυξη ** στους -12°C : unopened packaging in the freezer ** at -12°C : 1 εβδομάδα (week)			
**-Fach (bei -12°C) : 1 Woche			
Διατήρηση κλειστής συσκευασίας στον καταψύκτη *** στους -18°C : Μέχρι την αναγραφόμενη ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.			
Unopened packaging in the deep freezer *** at -18°C : Until the indicated date of minimum durability.			
***-Fach oder Tiefkuehltruhe, ungeoeffnet bei -18°C mindestens haltbar bis : Siehe Aufdruck			
Προσοχή : Απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη μετά την απόψυξη.			
Hinweis : Nur durchgegart verzehren !			
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren !			
Γενικές συνθήκες διατήρησης και μεταφοράς : General Conditions for Storage and Transport :			
Generelle Lagerungs- und Transporthinweise.			
Διατήρηση σε κατάψυξη -18°C (***) : in the freezer *** (-18°C) :		18	μήνες (months)
Bei -18°C mindestens haltbar :		18	Monate
Μεταφορά στους : Temperature for the transport : -18 +/- 3°C.			
Transport bei : -18 +/- 3°C.			
Φαγητό έτοιμο να καταναλωθεί μετά από ψήσιμο σύμφωνα με τις οδηγίες ψησίματος. / Food ready to be consumed after baking according to the instructions for baking.			
GB/IE : ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ : INSTRUCTIONS FOR USE for fan assisted oven :			
1. Preheat your oven at 220 °C. 2. Without defrosting, place the product on a baking tray. 3. Bake at 220 °C for approximately 15-20 minutes. 4. Adjust the temperature and the duration of the baking according to your oven.			
ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ : GENERAL INSTRUCTIONS FOR USE : / ALLGEMEINE HINWEISE ZUR ANWENDUNG :			
Προσοχή : το προϊόν δεν ψήνεται σε φούρνο μικροκυμάτων. Caution : The product cannot be baked in a microwave oven. / Vorsicht ! Das Produkt darf nicht im Mikrowellenherd gebacken werden.			
Το προϊόν πρέπει να καταναλώνεται καλοψημένο. Please heat completely the product before consumption. Produkt bitte vor Verzehr komplett durcherhitzen.			
Το προϊόν προορίζεται για κατανάλωση μετά από ψήσιμο, σύμφωνα με τις οδηγίες ψησίματος, από όλες τις πληθυσμιακές ομάδες πλην αυτών που έχουν υπερευαίσθησία στα δηλωθέντα με έντονη γραφή συστατικά στη λίστα των συστατικών. The product is appropriate for consumption after baking according to its instructions for use, from any population group, except those who are vulnerable to the allergens written in bold in the ingredients list. / Das Produkt ist geeignet zum verzehren (nach Backanweisungen) von jeder Bevölkerungsgruppe, mit Ausnahme derjenigen, die anfällig für die Allergenen in der Zutatenliste sind.			
Απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη μετά την απόψυξη. Do not refreeze after defrosting. / Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.			
Τα προϊόντα που έχουν ψηθεί θα πρέπει να διατηρούνται για την επόμενη μέρα στο ψυγείο και να καταναλώνονται εντός 24 ωρών. Baked products should be stored overnight in the refrigerator and should be consumed within the first 24 hours after baking. / Gebackene Produkte sollten über Nacht im Kuehlschrank gelagert werden und sollten dann innerhalb der ersten 24 Stunden nach dem Backen verbraucht werden.			



15.12.21

NETTUNO ALIMENTARI S.p.A.