



Green Fox Sp. z o.o.  
ul. Rzepakowa 8  
65-012 Zielona Góra  
NIP: 9292077473  
<https://greenfox.com.pl/>

## OPIS PRODUKTU

# Panini mix serów 170g

<b>GRUPA TECHNOLOGICZNA</b>	Bułka pszenna z nadzieniem sera cheddar i gouda oraz sosem majonezowym i dodatkiem cebuli czerwonej.
<b>WYGLĄD OGÓLNY</b>	Typowy dla produktu, produkt o podłużnym kształcie, zbliżonym do prostopadłościanu, przekrojony wzdłuż, lekko obsypany mąką, na powierzchni górnej widoczne poprzeczne paski, wewnątrz nadzienie składające się z majonezu, wiórków sera cheddar i gouda, cząstek czerwonej cebuli składniki nieco zróżnicowane między sobą pod względem wielkości i kształtu, składniki rozmieszczone nieco nierównomiernie, produkt bez uszkodzeń, bez oznak zapleśnienia oraz psucia się.
<b>SPOSÓB PAKOWANIA</b>	MAP Opakowanie jednostkowe – folia Opakowanie zbiorcze - karton
<b>STRUKTURA I KONSYSTENCJA</b>	Bułka pszenna – Mięksiz o równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, średnia, dość równomierna porowatość. Mix serów – elastyczna, lekko plastyczna, dopuszczalna lekko mazista, rozciągliwa pod wpływem temperatury. Sos – gęsta, gładka, jednolita. Cebula czerwona – świeża, twarda, sucha, niegumiasta.
<b>BARWA</b>	Bułka pszenna – jasno złocista do ciemnobrązowej, Mix serów – naturalna do jasno kremowo - żółtej Sos – jasno biała do, kremowej Cebula czerwona – purpurowy, jasno fioletowy.
<b>SMAK I ZAPACH</b>	Bułka pszenna – Właściwy dla danego rodzaju produktów i użytych surowców. Mix serów – lekko kwaśny do kwaśnego, lekko pikantny do pikantnego, ostry w serach starszych, lekko słony, Sos – Przyjemny, typowy dla majonezu, cebula czerwona – typowy dla cebuli.
<b>WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 G PRODUKTU</b>	<b>Wartość średnia</b>
	Wartość energetyczna: 1304 kJ/312 kcal Tłuszcz: 15 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 4,7 g Węglowodany: 32 g w tym cukry: 1,7 g Białko: 10 g Sól: 1,5 g
<b>SKŁAD PRODUKTU ( W TYM ALERGENY)</b>	Bułka pszenna 64,5 % [mąka <b>pszenna</b> , woda, sól jodowana (sól, jodan potasu), drożdże, gluten ( <b>pszenny</b> ), przeciwutleniacz: kwas askorbinowy]; ser cheddar i gouda w zmiennych proporcjach 18,8 % [ <b>mleko</b> pasteryzowane, sól, bakterie fermentacji mlekowej, stabilizator: chlorek wapnia, podpuszczka, barwnik: annato norbiksyna]; sos majonezowy 14,7 % [olej rzepakowy, woda, musztarda (woda, ocet spirytusowy, <b>gorczyca</b> , cukier, sól, przyprawy, barwnik: kurkumina), cukier, żółtko <b>jaja</b> w proszku, sól, ocet spirytusowy, skrobia modyfikowana, substancja konserwująca (sorbinian potasu), regulator kwasowości (kwas mlekowy), substancje zagęszczające: guma guar, guma ksantanowa; przeciwutleniacz: sól wapniowo-disodowa EDTA]; cebula czerwona 2%. Produkt może zawierać: SOJĘ, SELER.
<b>PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE</b>	Dla ogółu konsumentów, z wyłączeniem grupy konsumentów uczulonych na zastosowane alergeny. Nie nadaje się do bezpośredniego spożycia w stanie zamrożonym, wymaga obróbki cieplnej przed spożyciem.



Green Fox Sp. z o.o.  
ul. Rzepakowa 8  
65-012 Zielona Góra  
NIP: 9292077473  
<https://greenfox.com.pl/>

## OPIS PRODUKTU

# Panini mix serów 170g

<b>WARUNKI PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU</b>	Przechowywać w temperaturze poniżej - 18°C. Po wyjęciu z zamrażalnika produkt przechowywać w warunkach chłodniczych w temp. 0-6°C i spożyć w ciągu 72h. Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.	
<b>TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA</b>	12 miesięcy	
<b>WARUNKI PRZECHOWYWANIA ORAZ WARUNKI UŻYCIA</b>	Rozmrozić 24 godziny w temperaturze 2-6°C. Produkt przeznaczony do spożycia po podgrzaniu. Contact-grill: po wyjęciu panini z opakowania grilluj przez 3 minuty w temperaturze 250°C. Piekarnik: po wyjęciu panini z opakowania podgrzewaj w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 5 minut.	
<b>INFORMACJE LOGISTYCZNE</b>	EAN opakowania jednostkowego EAN opakowania zbiorczego Ilość opakowań jednostkowych w kartonie zbiorczym ilość kartonów na warstwie ilość warstw na palecie Ilość kartonów na palecie ilość opakowań jednostkowych na palecie	5900308523469 5900308523490 18 8 10 80 1440
<b>ZDJĘCIE PRODUKTU</b>		