

ΕΙΔΟΣ: ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Πλήρες στραγγιστό γιαούρτι 3,5% , στραγγιστό γιαούρτι 2%, στραγγιστό γιαούρτι με 0% λιπαρά.
Σύσταση : γάλα αγελάδος πλήρες ή ημιαποβουτυρωμένο, καλλιέργεια γιαούρτης

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: Γιαούρτι το οποίο έχει προέλθει από πήξη αποκλειστικά και μόνο νωπού γάλακτος της αντίστοιχης προς την ονομασία φύσης και προέλευσης με την επίδραση καλλιέργειας ζύμης που προκαλεί ειδική γι αυτό ζύμωση.

- **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ:** Η συσκευασία της γιαούρτης:
- Πρώτη συσκευασία- κεσεδάκι, θα είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα (PP) πολυπροπυλένιο, Άρθρο 26 Κεφάλαιο II του Κ.Τ.Π. και θα κλείνει αεροστεγώς με αλουμινόφυλλο με κράμα αυτού που θα περιέχει τουλάχιστον 99% αργίλιο >0.05Mn, max 0.1%Zn, 0.05-2%Cu, max 0.05% άλλα λοιπά στοιχεία σύμφωνα με τα πρότυπα ΕΛΟΤ 601/602, το δε βάρος της κάθε συσκευασίας να είναι περίπου 200 gr και
- Σε δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβώτια ανοικτά, στοιβαγμένα, αντοχής, των 12 τεμαχίων.

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	M. ZAPABINOY	6η	7η	27/03/2018	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ: Στο μέσο συσκευασίας (κεσεδάκι) θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στα Ελληνικά με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες (ΕΚ 89/109), οι απαραίτητες ενδείξεις σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις:

1. Επωνυμία παρασκευαστή.
 2. Αριθμός εγκατάστασης
 3. Η ημερομηνία παραγωγής
 4. Η ημερομηνία λήξης.
 5. Ο κωδικός παρτίδας, η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων: (Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής.
- Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
 - Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.
 - Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου)

Συμμόρφωση με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές.

ΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ ΑΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ: Το 80% του συνολικού χρόνου ζωής για αποθήκευση στους 0-4 °C στις εγκαταστάσεις του ΠΑΓΝΗ.

ΜΕΤΑΦΟΡΑ/ ΠΑΡΑΛΑΒΗ/ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ: Με οχήματα κατάλληλα μεταφοράς ευαλλοίωτων προϊόντων με βάση το γάλα.

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	6η	7η	27/03/2018	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Δομή λεία, μαλακή και κρεμμώδης
- Γεύση ευχάριστη.
- Οσμή υπόγλυκη.
- Ph 3,3-3,8.

Να μην είναι διογκωμένες οι συσκευασίες, ρυπαρές και σπασμένες, με οπές ή ραγίσματα και ενδείξεις αποκόλλησης του φύλλου αλουμινίου που καλύπτει το γιαούρτι. να μην παρουσιάζει ενδείξεις συναίρεσης της υδάτινης φάσης.

Να μην παρουσιάζει εστίες ευρωτίωσης, σήψης, εμφανείς μακροσκοπικές, μεταβολές χρώματος και σχήματος, ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή, ξινισμένο ή δύσσομο), αποικίες στην επιφάνειά του που αποτελούν ένδειξη πολλαπλασιασμού ζυμών

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ

1. Απουσία salmonella spp σε 25 gr σε 10 δείγματα.

2. Απουσία E.coli σε 1 gr σε 5 δείγματα.

3. Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικοί Απουσία σε 1gr σε 5 δείγματα.

4. Ολικά κολοβακτηριοειδή Απουσία σε 1 gr σε 5 δείγματα.

5. Ζύμες – μύκητες < 10 cfu/gr σε όλη την διάρκεια της εμπορικής ζωής.

6. L.monocytogenes απουσία σε 25gr σε 10 δείγματα

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ STANDARD'S:

- Συμμόρφωση με προβλέψεις ΕΚ 1881/2006 για παρουσία υπολειμμάτων αφλατοξινών
- Απουσία βαρέων μετάλλων
- Απουσία φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων συμμόρφωση με ΕΚ 396/2005, 299/2008
- Απουσία χρωστικών ουσιών.
- Συμμόρφωση υλικών συσκευασίας με απαιτήσεις ΕΚ 1935/2004
- υπολείμματα ορμονών, αυξητικών παραγόντων, αντιβιοτικών, μυκοτοξινών τύπου Α & Β, βαρέων μετάλλων σύμφωνα με τους ΕΚ 1881/2006, ΕΚ 396/2005, ΕΚ 10/2011, ΕΚ 2377/1990 και τροποποιήσεις, Φυτοφάρμακα 149/2008, Αλλεργιογόνα 68/2007.
- Όριο διοξινών 3pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr fat (ΕΚ) 1881/2006 και τροποποιήσεις αυτών.

Ο προμηθευτής, παραγωγός θα πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP σύμφωνα με τα ισχύοντα διεθνή πρότυπα (Codex Alimentarius, ISO 22000) και να καταθέτει τα κατάλληλα πιστοποιητικά που να το αποδεικνύουν (ισχύει για όλα τα προϊόντα που αναφέρονται στην αίτηση προμήθειας).

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	M. ZARABINOY	6η	7η	27/03/2018	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΔΙΕΥΚΡΙΝΗΣΗ

- Αν ο προσφέρων είναι παραγωγός θα πρέπει να καταθέσει το αντίστοιχο ISO 22000(κατάλληλο πεδίο).
- Αν ο προσφέρων είναι προμηθευτής(κάνει διακίνηση)θα πρέπει να καταθέσει :
1)Το ISO 22000 με πεδίο που αφορά την διακίνηση των Α' υλών 2) Το ISO 22000 του προμηθευτή/ παραγωγού των Α' υλών.

ΠΑΠΑΔΗΜΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	6η	7η	27/03/2018	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

Ζ) ΤΥΡΙΑ

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
<u>ΕΙΔΗ ΤΥΡΙΩΝ</u>	➤ Γκούντα (ημίσκληρο τυρί). ➤ Ένταμ (ημίσκληρο τυρί). ➤ Φέτα (μαλακό). ➤ Μανούρι (μαλακό). ➤ Λευκό τυρί άλμης (μαλακό). ➤ Τυρί τριμμένο για μακαρόνια (προέρχεται από σκληρά τυριά). ➤ Τυράκια τρίγωνα
<u>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</u>	Εξαιρετικής Πρώτης
<u>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</u>	Max. 4° C
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	➤ Πρώτη συσκευασία • Vacuum. • Ειδικός πλαστικός φάκελος. • Μεταλλικά δοχεία. ➤ Δεύτερη συσκευασία. • Χαρτοκιβώτια. Τα μέσα συσκευασίας δεν μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κτλ) και δεν δύναται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των τυριών.
<u>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</u>	▪ Τίτλος και έδρα επιχείρησης παραγωγής ▪ Ονομασία πώλησης. ▪ Ημερομηνία παραγωγής. ▪ Ημερομηνία λήξης. ▪ Ποιοτική κατηγορία. ▪ Οτιδήποτε άλλο ορίζεται από την εθνική νομοθεσία.
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u> <u>A</u>	Απουσία σε: ▪ Ευρωτίαση. ▪ Σήψη. ▪ Εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος. ▪ Ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή, ξινισμένο, δύσοσμο.) ▪ Άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση. ▪ Ακάραιων, σκουληκιών, νυμφών ή εντόμων.
<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u>	▪ Φέτα: max. υγρασία 56%, ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 43% ▪ Μανούρι: max. υγρασία 65%, ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 65%. ▪ Λευκό τυρί άλμης: max. υγρασία 56%, ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 43%. ▪ Γκούντα – Ένταμ: max. υγρασία 40%, ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 47%. ▪ Χρόνος ωρίμασης ημίσκληρων τυριών τουλάχιστον 3 μήνες, μαλακών τυριών 2 μήνες. ▪ Υπόλοιπα χημικά χαρακτηριστικά σε συμφωνία με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (απουσία τοξινών, τεχνητού αρώματος, αντιβιοτικών)

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	M. ZAPABINOY	6η	6η	13/03/2017	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

<u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	<i>L. monocytogenes</i> = απουσίασε 25gr <i>Salmonellaspp</i> = απουσίασε 25gr <i>Staph.aureus</i><100cfu/gr <i>Staph.spp</i><500cfu/gr <i>E.coli</i> <10.000cfu/gr
-----------------------------------	---

Σημείωση: Ο εναπομένον χρόνος ζωής των τυριών κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στην εταιρεία μας να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους.

Ο προμηθευτής, παραγωγός θα πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP σύμφωνα με τα ισχύοντα διεθνή πρότυπα (CodexAlimentarius, ISO 22000) και να καταθέτει τα κατάλληλα πιστοποιητικά που να το αποδεικνύουν (ισχύει για όλα τα προϊόντα που αναφέρονται στην αίτηση προμήθειας).

ΔΙΕΥΚΡΙΝΗΣΗ

- Αν ο προσφέρων είναι παραγωγός θα πρέπει να καταθέσει το αντίστοιχο ISO 22000(κατάλληλο πεδίο).
- Αν ο προσφέρων είναι προμηθευτής(κάνει διακίνηση)θα πρέπει να καταθέσει :
1)Το ISO 22000 με πεδίο που αφορά την διακίνηση των Α' υλών 2) Το ISO 22000 του προμηθευτή/ παραγωγού των Α' υλών.
- Ο προσφέρων προμηθευτής θα πρέπει να επισυνάπτει τα πιστοποιητικά των προσφερόμενων προϊόντων.

ΠΑΠΑΔΗΜΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	6η	6η	13/03/2017	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ