

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 • Vaccum. • 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 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u> <u>Α</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. ▪ Ακάριων, 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

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	L. monocytogenes = απουσίασε 25gr Salmonellaspp = απουσίασε 25gr Staph.aureus<100cfu/gr Staph.spp<500cfu/gr E.coli <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 (Codex Alimentarius, 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	M. ZAPABINOY	6η	6η	13/03/2017	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ