

Θ) ΟΣΠΡΙΑ – ΡΥΖΙΑ

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
<u>ΕΙΔΗ ΟΣΠΡΙΩΝ</u>	▪ Φακές ψιλές. ▪ Φασόλια μέτρια, ψιλά. ▪ Φασόλια γίγαντες. ▪ Φασόλια μαυρομάτικα. ▪ Ρεβίθια. ▪ Φάβα. ▪ Ρύζι Αμερικής (μπονέτ). ▪ Ρύζι νυχάκι σπέσιαλ. ▪ Ρύζι καρολίνα.
<u>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</u>	<i>Εξαιρετικής Α'.</i>
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	Σε σάκους από γιούτα ή άλλο είδος κατάλληλο για τρόφιμα. Σάκοι καινούργιοι που δεν φέρουν άλλες ενδείξεις επιπλέον από αυτές που καθορίζονται παρακάτω. Απουσία κακοποίησης ή ρύπανσης.
<u>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</u>	▪ Τίτλος και έδρα εταιρείας παραγωγής. ▪ Έτος εσοδείας. ▪ Έτος και μήνας βιομηχανικής παραγωγής. ▪ Τόπος προέλευσης. ▪ Ποιοτική κατηγορία. ▪ Καθαρό βάρος.
<u>ΦΥΣΙΚΑ ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	▪ Τελευταίας εσοδείας κατά το χρόνο παράδοσης τους. ▪ Δεν περιέχουν αδρανείς ύλες (γεώδεις προσμίξεις, χαλίκια, ζιζάνια, ακάρεα, παράσιτα, ξένες φυτικές ύλες). ▪ Απαλλαγμένα από κόκκους αποχρωματισμένους με στίγματα ή κόκκους φυτρωμένους. ▪ Δεν έχουν υποστεί επίδραση υδρατμών προς απόκρυψη της παλαιότητας τους. Σε αντίθετη περίπτωση οι κόκκοι εμφανίζονται συρρικνωμένοι. ▪ Δεν παρουσιάζουν ανώμαλη οσμή (μούχλα) και γεύση ταγγή και πικρή μετά το βρασμό. ▪ Διάρκεια βρασμού για τα περισσότερα όσπρια 1 ½ - 2 ώρες κατά ανώτατο όριο εκτός από το ρύζι με διάρκεια βρασμού 25 λεπτά κατά ανώτατο όριο. ▪ Όσπρια για τα οποία απαιτείται μεγαλύτερος χρόνος θεωρούνται κατώτερης ποιότητας.
<u>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	Δεν έχουν χρησιμοποιηθεί φυτοφάρμακα ή πρόσφατα απεντομωθεί πριν από την παρέλευση του χρονικού διαστήματος που καθορίζουν οι αρμόδιες αρχές και οτιδήποτε άλλο ορίζει ο Κώδικας Τροφίμων & Ποτών.

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

Η ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΕΝΗ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΑ

Ο προμηθευτής, παραγωγός θα πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP σύμφωνα με το πρότυπο 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	ΑΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	M. ZARABINOY	6η	6η	13/03/2017	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΙΑ) ΚΟΝΣΕΡΒΕΣ

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
<u>ΕΙΔΗ ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ</u>	- Τοματοπολτός (Διπλής συμπυκνώσεως 28-30 %, χωρίς συντηρητικά)/ Ολόκληρα αποφλοιωμένα ντοματάκια σε φυσικό χυμό ντομάτας χωρίς συντηρητικά. - Γάλα εβαπορέ - Μανιτάρια Τεμαχισμένα, Κομπόστες φρούτων, κ.λ.π.
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	Σε μεταλλικά κουτιά προερχόμενα από υλικά με ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το Περιεχόμενο.
<u>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</u>	- Τίτλος και έδρα εταιρείας παραγωγής, συσκευασίας. - Ημερομηνία παραγωγής. - Ημερομηνία λήξης. - Συστατικά - Ονομασία πώλησης. - Καθαρό βάρος.
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	Απουσία σε - Διαρροές, διατρήσεις. - Διαβρώσεις, οξειδώσεις. - Διογκώσεις. - Σημάδια αλλοίωσης των οργανοληπτικών τους χαρακτήρων (Οσμή, χρώμα). - Απουσία μυκήτων (Μούχλα). - Υγρό κάλυψης χωρίς την παρουσία ξένων προς το προϊόν σωμάτων.
<u>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	Σε συμφωνία με τον κώδικα τροφίμων και ποτών (Απουσία συστατικών απαγορευμένων, γεωργικών φαρμάκων κ.λ.π.). ΡΗ κονσερβών < 4,5.
<u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	- Απουσία salmonellas spp - E.coli < 10 / gr. - OMX < 1 * 10⁵ / gr - Απουσία σε θειοαναγωγικά κλωστηρίδια. - Απουσία σε θερμοάντοχους βακίλους. - Απουσία σε ζύμες –μύκητες.

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

Η ΠΡΟΤΑΓΜΕΝΗ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΑ

ΣΥΝΤΑΣΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ ΠΚ	M. ZARABINOY	6η	6η	13/03/2017	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΕΙΔΟΣ: ΕΛΙΕΣ

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ: ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Ελιές επιτραπέζιες σε άλμη ολόκληρες τύπου «καλαμών». Οι ελιές να είναι συνεκτικές γυαλιστερές με στίλπνη επιδερμίδα. Μπορεί να παρουσιαστούν, εξ αιτίας του τρόπου παρασκευής τους, ελαφρές κοιλότητες (τσακίσματα) στην επιφάνειά τους.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: Οι ελιές τοποθετούνται απευθείας στην άλμη και έχουν συνήθως μια ελαφρώς πικρίζουσα γεύση. Συντηρούνται με φυσική ζύμωση στην άλμη, με αποστείρωση ή παστερίωση ή με προσθήκη συντηρητικών.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ: Δοχεία μεταλλικά 13 kg καθαρού βάρους περιεχομένου είδους.

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ: Σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και της αντίστοιχης Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας (ΕΚ 1169/2011). Οι ελιές θα διατίθενται με ονομασία που θα δηλώνει το είδος αυτών π.χ. Ελιές Καλαμών. Παραγωγό, συστατικά, ημερομηνία παραγωγής ή και λήξης, αριθμό παρτίδας.

Η ΠΡΟΤΕΤΑΜΕΝΗ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΑ

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	M. ZARABINOY	6η	7η	27/03/2017	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε αλλοίωση ή προσβολή από σκώληκες ή έντομα κ.λ.π
- Τα δοχεία να είναι στεγανά να μην παρουσιάζουν εστίες οξείδωσης, μηχανικές κακώσεις και διογκώσεις.

ΑΙΣΘΗΤΙΚΑ STANDARD'S:

- Χωρίς οσμές ή χρωστικές ουσίες

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ STANDARD'S:

E coli: <1 cfu/gr

Coliforms <1000cfu/gr

L. monocytogenes : απουσία σε 25 gr

Ζύμες: <1x 10⁵ cfu/gr

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ STANDARD'S:

- Χρώμα μαύρο μέχρι μελανώδες ή πράσινο.
- Απουσία αλκαλικών διαλυμάτων.
- Απουσία χρωστικών ουσιών.
- Συμμόρφωση υλικών συσκευασίας (λευκοσιδηρά δοχεία) με απαιτήσεις ΕΚ 1935/2004
- συμμόρφωση με απαιτήσεις ΕΚ 1881/2006 που αφορούν την παρουσία αφλατοξινών, ΕΚ 395/2006 και ΕΚ 299/2008 που αφορούν την παρουσία φυτοφαρμάκων στα προϊόντα ελιάς.

Ο προμηθευτής, παραγωγός θα πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP σύμφωνα με το πρότυπο 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	27/03/2017	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Ελεύθερο από πάσης φύσης ξένα σώματα ή τεμάχια και φίλτρα των φυτών
- Χρώμα καφέ ή μαύρο της σκόνης του καρπού

ΑΙΣΘΗΤΙΚΑ STANDARD'S:

- Ελεύθερο από οσμές και χρώμα άσχετα με το προϊόν

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ STANDARD'S:

OMX <100cfu/gr

E coli: <10cfu/gr

Ζύμες μύκητες < 1000cfu/gr

Salmonella spp Απουσία σε 25gr

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ STANDARD'S:

- Συμμόρφωση με τις προβλέψεις του ΕΚ 1881/2006 για παρουσία αφλατοξινών
- Συμμόρφωση με απαιτήσεις των ΕΚ 396/2005, 299/2008 για παρουσία φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων. Συμμόρφωση με προβλέψεις του άρθρου 35 του ΚΤΠ που αφορούν την χρήση επιτρεπομένων προσθέτων χρωστικών ουσιών.
- Συμμόρφωση υλικών συσκευασίας με απαιτήσεις ΕΚ 1935/2004.

Ο προμηθευτής, παραγωγός θα πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP σύμφωνα με το πρότυπο 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	Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	6η	7η	27/03/2017	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ



ΕΙΔΟΣ: ΖΑΧΑΡΗ

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ: ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Κρυσταλλική λευκή σκόνη προϊόν επεξεργασίας
σακχαρότευτλων ή σάκχαρο

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ:

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ: Σε χαρτόσακο 1Kg ή σε ατομικό φάκελο των 10 gr.

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ: Όλες οι προβλεπόμενες από την Σχετική Εθνική και Ευρωπαϊκή
Νομοθεσία τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΜΕΓΕΘΟΣ: Χαρτόσακο του 1Kg ή σε ατομικό φάκελο των 10 gr.

ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ ΑΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ: 18 μήνες εκ
του οποίου το 80% σε αποθήκες Τροφίμων ΠΑΓΝΗ

ΜΕΤΑΦΟΡΑ/ ΠΑΡΑΛΑΒΗ/ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ: Με οχήματα κατάλληλα
μεταφοράς ειδών παντοπωλείου

Η ΠΡΟΤΙΣΤΑΜΕΝΗ
ΤΗΝ ΕΠΙΣΤΑΣΗ
ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ Α Β"

Σελ. 1

ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Κρυσταλλική λευκή ενδιάμεκτη στο νερό
- Απαλλαγμένη από πάσης φύσης ξένα σώματα ή υλικά άσχετα με το προϊόν

ΑΙΣΘΗΤΙΚΑ STANDARD'S:

- Χαρακτηριστική γλυκιά γεύση
- Απαλλαγμένα από αρώματα και χρωματισμούς άσχετους με το προϊόν

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ STANDARD'S:

Ζύμες Μόκητες <100cfu/gr
OMX <1000cfu/gr

E coli: Απουσία σε 1gr

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ STANDARD'S:

- Αναχθέντα ζάχαρα 0,04%
- Χωρίς υπολείμματα εντομοκτόνων, ζιζανιοκτόνων και οργανοφωσφορικών ή καρβαμιδικών λιπασμάτων

Ο προμηθευτής, παραγωγός θα πρέπει να εφαρμόζει
σύστημα HACCP σύμφωνα με το πρότυπο 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	ΔΕΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	6η	6η	13/03/17	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ