



ΙΑ) ΚΟΝΣΕΡΒΕΣ

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
<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 ΠΡΟΤΙΣΤΑΜΕΝΗ
ΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΑ

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



ΕΙΔΟΣ: ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ	
ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ: ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΟΛΕΙΟΥ	
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Ομογενές μείγμα τεμαχίων βερίκοκου σε μορφή πούλπας σε Σταθεροποιημένη γέλη Σακχαρώδη/ κτηρικού οξέος	
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: Τα συστατικά μετά επιλογή υγιών καρπών θερμαίνονται σε τελική θερμοκρασία, ασχέτως της τελικής ατμοσφαιρικής πίεσης πριν την πρόσθεση πηκτίνης. Το μείγμα βράζεται ώστε τα συνολικά στερεά να ανέλθουν στο 63-68%. Προστίθεται μετά την στράγγιση κτηρικό οξύ τυποποιείται σε δοχεία και υφίσταται αποστείρωση μέχρι $F_0 < 3$.	
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ: Σε περιέκτες μεταλλικούς λευκοσίδηρα 1kg, 2kg	
ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ: Όλες οι προβλεπόμενες από Ευρωπαϊκή Εθνική Νομοθεσία και Κώδικα Τροφίμων και Ποτών για αντίστοιχα προϊόντα.	
ΜΕΓΕΘΟΣ: Σε μεταλλικά λευκοσίδηρα δοχεία 1Kg, 2kg	
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ ΑΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ: 24 μήνες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 80% σε αποθήκες Ξηρών Τροφίμων ΠΑΓΝΗ	
ΜΕΤΑΦΟΡΑ/ ΠΑΡΑΛΑΒΗ/ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ: Με οχήματα κατάλληλα μεταφοράς ειδών παντοπωλείου	

Η ΠΡΕΣΒΥΤΕΡΗ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ
ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΕΚΤΗΣ ΠΑΤΗΝ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	6η	6η	13/03/17	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Ομογενούς συστάσεις γέλη
- Ελεύθερο από πάσης φύσης ξένα σώματα άσχετα με το προϊόν
- Ελεύθερο από τμήματα φύλλων, τμήματα φλοιών των καρπών, κουκούτσια

ΑΙΣΘΗΤΙΚΑ STANDARD'S:

- Ελεύθερα από οσμές γεύσεις, χρώμα άσχετα με το προϊόν
- Χρώμα πορτοκαλόχρουν

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ STANDARD'S:

OMX <500cfu/gr

Coliforms <10cfu/gr

Ωσρόφιλες Ζύμες <100cfy/gr

Ωσρόφιλες Μύκητες <100cfy/gr

E coli: Απουσία σε 1gr

Salmonella spp < Απουσία σε 25gr

CI Perfringens <100cfu/gr

L. monocytogenes < Απουσία σε 25gr

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ STANDARD'S:

- SO_2 : Maximum 20ppm
- Απουσία υπολειμμάτων οργανοφωσφορικών φυτοπροστατευτικών συντηρητικών μη επιτρεπτόν, εντομοκτόνων, ζιζανιοκτόνων
- Απουσία πρωτεϊνών γενετικά τροποποιημένα DNA ή GMOS

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).



ΕΙΔΟΣ: ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΦΡΑΟΥΛΑ	
ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ: ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ	
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Ομογενές μείγμα τεμαχίων φράουλας σε μορφή πούλπας σε σταθεροποιημένη γέλη Σακχαρώδη/ κτηρικού οξέος	
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: Τα συστατικά μετά επιλογή υγιών καρπών θερμαίνονται σε τελική θερμοκρασία άσχητη της τελικής ατμοσφαιρικής πίεσης πριν την πρόσθεση πηκτίνης. Το μείγμα βράζεται ώστε τα συνολικά στερεά να ανέλθουν στα 62-66%. Προστίθεται μετά την στράγγιση κτηρικό οξύ τυποποιείται σε δοχεία και υφίσταται αποστείρωση μέχρι Fo 3	
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ: Σε περιέκτες μεταλλικούς λευκοσίδηρα 1kg, 2kg	
ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ: Όλες οι προβλεπόμενες από Ευρωπαϊκή Εθνική Νομοθεσία και Κώδικα Τροφίμων και Ποτών για αντίστοιχα προϊόντα	
ΜΕΤΕΘΟΣ: Σε μεταλλικά λευκοσίδηρα δοχεία 1Kg, 2kg	
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ ΑΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ: 12 μήνες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 80% σε αποθήκες Ήερών Τροφίμων ΠΑΓΝΗ	
ΜΕΤΑΦΟΡΑ/ ΠΑΡΑΛΑΒΗ/ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ: Με οχήματα κατάλληλα μεταφοράς ειδών παντοπωλείου	

Η ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΗ
ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ
ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΑ

ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Ομογενούς συστάσεις γέλη
- Ελεύθερο από πάσης φύσης ξένα σώματα άσχετα με το προϊόν
- Ελεύθερο από τμήματα φύλλων, τμήματα φλοιών των καρπών, κουκούτσια

ΑΙΣΘΗΤΙΚΑ STANDARD'S:

- Ελεύθερα από οσμές γεύσεις, χρώμα άσχετα με το προϊόν
- Χρώμα σκούρο ερυθρό

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ STANDARD'S:

OMX <500cfu/gr

Coliforms <10cfu/gr

Ωσμόφιλες Ζύμες <100cfu/gr

Ωσμόφιλες Μύκητες <100cfu/gr

E coli: Απουσία σε 1gr

Salmonella spp < Απουσία σε 25gr

Cl Perfringens <100cfu/gr

L. monocytogenes < Απουσία σε 25gr

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ STANDARD'S:

- SO₂: Maximum 10ppm
- Απουσία υπολειμμάτων οργανοφωσφορικών φυτοπροστατευτικών συντηρητικών μη επιτρεπτών, εντομοκτόνων, ζιζανιοκτόνων
- Απουσία πρωτεϊνών γενετικά τροποποιημένα DNA ή GMOS

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
ΜΗΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	6η	6η	13/03/17	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ



ΕΙΔΟΣ: ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	
ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ: ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ	
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Ομογενές μείγμα τεμαχίων πορτοκάλι σε μορφή πούλπας σε Σταθεροποιημένη γέλη Σακχάρων/ κτηρικού οζέος	
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: Τα συστατικά μετά επιλογή υγίων καρπών θερμαίνονται σε τελική θερμοκρασία άσχετη της τελικής ατμοσφαιρικής πίεσης. Τα υπόλοιπα συστατικά ζάχαρη ζελατίνη, οργανικά οξέα, φυσικά αρώματα αναμειγνύονται και το προϊόν ελέγχεται για το άρωμα το χρώμα και τη δύναμη της γέλης. Το προϊόν τυποποιείται σε δοχεία αποστειρώνονται μέχρι F0 = 3 και περνάει από μεταλλικό ανχνευτή πριν την εμπορία.	
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ: Σε περιέκτες μεταλλικούς λευκοσίδηρα 1kg, 2kg	
ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ: Όλες οι προβλεπόμενες από Ευρωπαϊκή Εθνική Νομοθεσία και Κώδικα Τροφίμων και Ποτών για αντίστοιχα προϊόντα.	
ΜΕΓΕΘΟΣ: Σε μεταλλικά λευκοσίδηρα δοχεία 1Kg, 2kg	
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ ΑΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ: 24 μήνες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 80% σε αποθήκες Ξηρών Τροφίμων ΠΑΓΙΝΗ	
ΜΕΤΑΦΟΡΑ/ ΠΑΡΑΛΑΒΗ/ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ: Με οχήματα κατάλληλα μεταφοράς ειδών παντοπωλείου	

Η ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΜΕΤΗ
ΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΑ

ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Ομογενούς συστάσεις γέλη
- Ελεύθερο από πάσης φύσης ξένα σώματα άσχετα με το προϊόν
- Ελεύθερο από τμήματα φύλλων, τμήματα φλοιών των καρπών, κουκούτσια

ΑΙΣΘΗΤΙΚΑ STANDARD'S:

- Ελεύθερα από οσμές γεύσεις, χρώμα άσχετα με το προϊόν
- Χρώμα πορτοκαλί

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ STANDARD'S:

- OMX <500cfu/gr
 - Coliforms <10cfu/gr
 - Ωσρόφιλες Ζύμες <100cfy/gr
 - Ωσρόφιλες Μύκητες <100cfy/gr
 - E coli: Απουσία σε 1gr
 - Salmonella spp < Απουσία σε 25gr
 - Cl Perfringens <100cfu/gr
 - L.monocytogenes < Απουσία σε 25gr
- ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ STANDARD'S:**
- SO₂: Maximum 20ppm
 - Απουσία υπολειμμάτων οργανοφωσφορικών φυτοπροστατευτικών συντηρητικών μη επιτρεπτών, εντομοκτόνων, ζιζανιοκτόνων
 - Απουσία πρωτεϊνών γενετικά Τροποποιημένα DNA ή GMOS

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 ΠΑΓΙΝΗ
ΜΗΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	Μ.ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	6η	6η	13/03/17	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ



Θ) ΟΣΠΡΙΑ – ΡΥΖΙΑ

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
<u>ΕΙΔΗ ΟΣΠΡΙΩΝ</u>	▪ Φακές ψιλές. ▪ Φασόλια μέτρια, ψιλά. ▪ Φασόλια γίγαντες. ▪ Φασόλια μαυρομάτικα. ▪ Ρεβίθια. ▪ Φάβα. ▪ Ρύζι Αμερικής (μπονέτ). ▪ Ρύζι νυχάκι σπέσιαλ.
<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 ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ
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 ΠΑΓΓΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	M. ZARABINOY	6η	6η	13/03/2017	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ