



Θ) ΟΣΠΡΙΑ – ΡΥΖΙΑ

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
<u>ΕΙΔΗ ΟΣΠΡΙΩΝ</u>	▪ Φακές ψιλές. ▪ Φασόλια μέτρια, ψιλά. ▪ Φασόλια γίγαντες. ▪ Φασόλια μαυρομάτικα. ▪ Ρεβίθια. ▪ Φάβα. ▪ Ρύζι BLUE BELL. ▪ 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 ΠΡΟΪΣΤΑΣΗ
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	ΔΕΛΤΑ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	M. ZARABINOY	6η	6η	13/03/2017	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΕΙΔΟΣ: ΣΚΟΝΗ ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΑ: ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Σκόνη πουρέ σε σακούλες αεροστεγείς με τις προβλεπόμενες από Εθνική και Ευρωπαϊκή Νομοθεσία.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: Σύνταξη των προϊόντων πατάτας τα οποία

Βράζονται, ψύχονται, ξεφλούδιζονται, επανεξεργάζονται θερμικά, Δειοτριβούνται και αποξηραίνονται σε μορφή κόκκων ή νιφάδων

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Σακούλες του 1,5,10 Kg.

Συμπήρηση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ: Κόλληση των απαιτήσεων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και της αντίστοιχης Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας, Απαλλογιμένα από πρωτεΐνες γενετικά τροποποιημένων DNA ή πρωτεΐνες GMOS.

ΜΕΤΕΘΟΣ: Συσκευασία του 1 ή 5 ή 10Kg

ΤΗΛΕΦΩΝΟ
210 772 1111
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΚΑΙ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΚΑΙ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ

ΣΥΝΤΑΞΗ

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΕΚΔΟΣΗ

ΑΝΑΘΕΩΡΙΣΗ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ

ΑΚΤΗΣ ΠΛΗΡΗ

ΜΑΤΙΤΥΛΙΑΤΙΚΗΣ ΣΥΝΟΔΗΣ Π.Κ

Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ

6η

6η

13/03/17

ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Απουσία ξένων σωμάτων ή πάσης φύσης υλικών ξένων προς το προϊόν
- Κρεμώδης κτήρινη σκόνη με την μορφή αποξηραμένων κόκκων ή νιφάδων.

ΜΙΣΘΗΤΙΚΑ STANDARD'S:

- Απουσία δυσάρεστων οσμών
- Απουσία αρώματος ξένου προς το προϊόν.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ STANDARD'S:

B. cereus <100cfu/gr
Cl. Perfringens: <100cfu/gr
E coli : <5 cfu/gr
Μύκητες: <500cfu/gr
Salmonella spp Απουσία στα 25gr:
ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ STANDARD'S:

- Απουσία υπολειμμάτων εντομοκτόνων, ζιζανιοκτόνων, οργανοφωσφορικών, κορδαμυδικού
- Απουσία συντηρητικών, τεχνητών χρωστικών

Ο προμηθευτής, παράγωγός 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 ανυψώνονται στην αίτηση προμήθειας).

ΕΙΔΟΣ: ΞΥΔΙ

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ: ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Το ξύδι να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: Να προέρχεται μόνο από οξική ζύμωση του κρασιού από χλωρά σταφύλια ή από ξερή σταφίδα ,και να μην είναι αναπλήρωμα ξυδιού (να μην περιέχει αλκοόλη).

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Η συσκευασία να φέρει στα ελληνικά ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κ.Τ.Π..

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ: . Στη συσκευασία του εμφιαλωμένου ξυδιού (πλαστική φιάλη) πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται ή ημερομηνία συσκευασίας-εμφιάλωσης.

ΜΕΓΕΘΟΣ: Συσκευασία φιάλη των 330ml .

ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Απουσία ξένων σωμάτων ή πάσης φύσης υλικών ξένων προς το προϊόν

ΑΙΣΘΗΤΙΚΑ STANDARD'S:

- Απουσία δυσάρεστων οσμών
- Απουσία αρώματος ξένου προς το προϊόν.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ STANDARD'S:

Ζύμες μύκητες: < 100cfu/ ml

Salmonella spp Απουσία σε 25ml

E. coli: Απουσία σε 25 ml

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ STANDARD'S:

- Απουσία συντηρητικών, τεχνητών χρωστικών

Η ΠΡΟΪΣΤΑΣΗ
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	ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	M. ZARABINOY	6η	7η	27/03/2017	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ