



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 ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΑ

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

ΕΙΔΟΣ: ΓΑΛΑ**ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Γάλα UHT, προϊόν ημιάπαχο 1,5% λιπαρά ή πλήρες 3,5 λιπαρά ομογενοποιημένου αγελαδινού γάλακτος .

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: Να έχει παραχθεί με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος που συνεπάγεται τη βραχυχρόνια εφαρμογή υψηλής θερμοκρασίας (τουλάχιστον 135 °C επί ένα τουλάχιστον δευτερόλεπτο) με σκοπό την καταστροφή όλων των υπολειπόμενων μικροοργανισμών και των σπορίων τους και τη συσκευασία, υπό ασηπτικές συνθήκες σε αδιαφανή ή σε δοχεία που καθίστανται αδιαφανή από τη δεύτερη συσκευασία κατά τρόπο όμως ώστε να μειώνονται στο ελάχιστο οι φυσικές ,χημικές και οργανοληπτικές μεταβολές.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Ασηπτική συσκευασία tetra pack του 1lt.

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ: Οι προβλεπόμενες από την Σχετική Ευρωπαϊκή Νομοθεσία, την Εθνική Νομοθεσία και τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών συμμόρφωση με ΕΚ1169/2011.
Αναγράφονται το είδος η προέλευση ή χώρα παραγωγής ημερομηνίες παραγωγή και λήξης αριθμός παρτίδας οδηγίες χρήσης και διαθρεπτικά στοιχεία καθώς και το είδος επεξεργασίας που έχει υποστεί το γάλα.

ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ ΑΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ: Το 80% του συνολικού χρόνου ζωής για αποθήκευση στους 4°C – 24 °C.

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

Η ΠΡΟΤΕΣΤΑΜΕΝΗ
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 παρουσιάζει ξινή γεύση ανώμαλες οσμές χρώσεις και πήγματα.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ STANDARD'S:

- E.coli: απουσία σε 1ml προϊόντος (n=10, c=0).
- Coliforms απουσία σε 1ml (n=10, c=0).
- OMX απουσία σε 1 ml (n=10, c=0).
- Θειαναγωγικά κλωστήρια απουσία σε 1 ml (n=10, c=0).
- Salmonella απουσία σε 25 ml (n=10, c=0).
- L. monocytogenes απουσία σε 25 ml (n=10, c=0).

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ STANDARD'S:

- Συμμόρφωση με προβλέψεις ΕΚ 1881/2006 για παρουσία υπολειμμάτων αflatoxινών.
- Απουσία βαρέων μετάλλων .
- Απουσία φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων συμμόρφωση με ΕΚ 396/2005, 299/2008.
- Απουσία 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	ΔΙΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	6η	7η	27/03/2017	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ



ΕΙΔΟΣ: ΑΛΑΤΙ
ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ: ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Σάκοι ή περιέκτες 1kg με λευκή κρυσταλλική σκόνη- καθαρό χλωριούχο Νάτριο
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: Το προϊόν παράγεται από αφυδάτωση εν κενώ διαλύματος άλμης προερχόμενο από την διάλυση καθαρού φυσικού χλωριούχου άλατος νατρίου σε νερό αποξήρανσης, φυγοκέντρωση και αποξήρανση ώστε να παραχθεί καθαρό αλάτι υπό κενό.
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ: Σε ειδικούς περιέκτες, κατάλληλους για τρόφιμα.
ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ: Όλες οι προβλεπόμενες από την Σχετική Εθνική και Ευρωπαϊκή Νομοθεσία τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
ΜΕΤΕΘΟΣ: Σάκοι του 1Kg
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ ΑΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ: 24 μήνες εκ του οποίου το 80% σε αποθήκες Τροφίμων ΠΑΓΝΗ
ΜΕΤΑΦΟΡΑ/ ΠΑΡΑΛΑΒΗ/ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ: Με οχήματα κατάλληλα μεταφοράς ειδών παντοπωλείου

Η ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΗ
ΤΗΡΗΣΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΑ

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΑΚΤΗΣ ΠΑΤΝΗ
ΝΜΗΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ ΠΚ	Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	6η	6η	13/03/17	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Καθαρή, λευκή σκόνη με την μορφή διαφανών ευδιάλυτου κρυσταλλικών
- Απαλλαγμένο από πάσης φύσης ξένα σήματα και υλικά άσχετα με το προϊόν

ΑΙΣΘΗΤΙΚΑ STANDARD'S:

- Απουσία ανώμαλων οσμών ή χρωμάτων

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ STANDARD'S:

Ωσμόφιλες Ζύμες Μύκητες <500cfu/gr

OMX <1000cfu/gr

E coli: Απουσία σε 1gr

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ STANDARD'S:

- Υγρασία 0,1Max
- Απαλλαγμένο από βαρέα μέταλλα

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).



Ι) ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
<u>ΕΙΔΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ</u>	▪ Μακαρόνια σπαγγέτι. ▪ Κριθαράκι μέτριο. ▪ Φιογκάκι. ▪ Πένες/ βίδες/ φιδές ▪ Ρίγκατόνε. ▪ Κοφτό μακαρονάκι.
<u>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</u>	Α' ποιότητος και προέρχονται από 100% σιμιγδάλι σκληρού σιταριού.
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	➢ Πρώτη συσκευασία • Ατομική συσκευασία πλαστική ύλη κατάλληλη τρόφιμα. ➢ Δεύτερη συσκευασία. • Χαρτοκιβώτια ανθεκτικά καλά κλεισμένα.
<u>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</u>	▪ Τίτλος και έδρα εταιρείας παραγωγής. ▪ Ημερομηνία παραγωγής. ▪ Ημερομηνία λήξης. ▪ Συστατικά ▪ Ονομασία πώλησης. ▪ Καθαρό βάρος.
<u>ΦΥΣΙΚΑ ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	▪ Διογκώνονται τουλάχιστο στο διπλάσιο. ▪ Δεν εμφανίζουν πολτώδη μορφή (χυλώνουν). ▪ Δεν διασπώνται. ▪ Το υγρό μετά το βρασμό είναι διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή όξινη γεύση. ▪ Απουσία παρασίτων, προνύμφες εντόμων ή έντομα
<u>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	▪ Δεν είναι τεχνητά χρωματισμένα και δεν έχουν υποστεί τη προσθήκη συντηρητικών μέσων. ▪ Απουσία αφλατοξινών, κατάλοιπα γεωργικών – κτηνιατρικών φαρμάκων.
<u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	▪ Απουσία Salmonella spp ▪ E.coli ≤ 10 / gr. ▪ Ζύμες – μύκητες < 100/γρ

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

Η ΠΡΟΫΣΤΑΜΕΝΗ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΟΥ

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	6η	13/03/2017	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ