

Ε) ΨΑΡΙΑ Β)ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
<u>ΕΙΔΗ ΨΑΡΙΩΝ</u>	<u>ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ</u> - Ξιφίας (ολόκληρος άνευ κεφαλής και σπλάχνων με δέρμα) - Γαλέος (ολόκληρος άνευ κεφαλής, σπλάχνων, δέρματος) - Βακαλάος φιλέτο. - Πέρκα φιλέτο. - Σέϊθ φιλέτο. - Γλώσσα φιλέτο.
<u>ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ</u>	Προέρχονται από νωπά ψάρια εξαιρετικής νωπότητας, καλής ποιότητας με όλα τα χαρακτηριστικά που αναφέρθηκαν για τα φρέσκα ψάρια.
<u>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</u>	Max: -15° C
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	➤ Πρώτη συσκευασία • Εντός πλαστικών σακιδίων καλώς κλεισμένων κατάλληλους για Τρόφιμα. • Μεμβράνη κατάλληλη για τρόφιμα ➤ Δεύτερη συσκευασία • Χαρτοκιβώτια ανθεκτικά στις πιέσεις.
<u>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</u>	• Χώρα προέλευσης • Ημερομηνία αλιείας. • Ημερομηνία κατάψυξης. • Τίτλος, έδρα επιχείρησης, ο αριθμός άδειας λειτουργίας. • Είδος ψαριού. • Ημερομηνία λήξης
<u>ΑΠΑΓΟΡΕΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u>	• Δηλωτική αποσύνθεση ή οποιαδήποτε αλλοίωση. • Πλήρης αποχρωματισμός της εξωτερική επιφάνειας και όταν η σάρκα καθίσταται φαιά ή φαιομέλαινα και το • λίπος καστανό, λόγω οξειδώσεως των χρωστικών. • Εκτεταμένους ανώμαλους ή απαγορευμένους χρωματισμούς. • Ακρωτηριασμούς, μωλωπισμούς, κακώσεις, τραύματα και παραμορφώσεις. • Υποπτα συμπτώματα παρασιτώσεως και μυκητιάσεως. • Δυσάρεστες οσμές. • Ολική ή μερική απόψυξη. • Αφυδάτωση. • Εγκαύματα κατάψυξης. • Διαβροχή από το ψυκτικό υγρό.
<u>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	Δεν περιέχουν βαρέα μέταλλα, οργανοχλωριωμένα παρασιτοκτόνα ή υπολείμματα βλαβερών ουσιών (ισαμίνης, βιογενείς τοξίνες κτλ) σε ποσοστό επικίνδυνο για την υγεία του καταναλωτή.
<u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	• Απουσία Salmonella spp • Απουσία Vibrio cholera Vibrio parahaemolyticus • E. Coli $\leq 10^2$ /gr. • OMX $\leq 1 \cdot 10^6$ /gr. • Απουσία παρασίτων : Anisakis spp.

- Η παράδοση να γίνεται τμηματικά κατόπιν συνεννόησης.

Η ΠΡΟΣΤΑΜΕΝΗ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΑ

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	M. ZARABINOY	6η	6η	13/03/2017

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.
- Απαιτείται η εργαστηριακή τεκμηρίωση με προσκόμιση χημικών αναλύσεων των ειδών για βαρέα μέταλλα κτλ εκ μέρους του προσφέροντος.

Η ΠΡΟΥΨΤΑΜΕΝΗ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΑ

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

ΞΙΝΟ

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
<u>ΕΙΔΗ</u>	▪ Ξινό(κιτρικό οξύ), είδος συντηρητικού και μέσο όξυνισης που παρασκευάζεται βιομηχανικά.
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	▪ Σε ειδικούς περιέκτες, κατάλληλους για τρόφιμα
<u>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ</u> <u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ</u>	▪ Ονομασία προϊόντος. ▪ Επωνυμία επιχείρησης παραγωγής τους. ▪ Χώρα προέλευσης. ▪ Ημερομηνία λήξης
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u>	Απουσία: ▪ Δυσάρεστης οσμής ή γεύσης. ▪ Γενικά μεταβολές των οργανοληπτικών τους ιδιοτήτων. ▪ Ενδείξεις προσβολής από έντομα ή παράσιτα
<u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u>	• E. Coli <1cfu/gr • Staph <10cfu/gr • Salmonella : απουσία /25γρ

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.

Η ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΑ

ΕΙΔΟΣ: ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ: ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Ο χυμός λεμονιού να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 40 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: Το κιτρικό οξύ που διατίθενται στην κατανάλωση ως αρτυματικές ύλες ή αλλιώς με την ονομασία «ξινό» πρέπει να προσφέρονται χωρίς καμία πρόσμιξη χρώματος αρώματος ή άλλης ανόργανης ή οργανικής ουσίας και να πληρούν τους όρους της Ελληνικής Φαρμακοποιίας

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Πλαστική φιάλη 330 ml

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ: . Εκτός των άλλων προβλεπόμενων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται με ευκρινή κεφαλαία γράμματα η φράση ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙ και η Ημερομηνία Συσκευασίας .

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:

E coli: απουσία σε 1 ml

Salmonella: απουσία σε 25ml

OMX <10cfu/ml

Ζύμες <10 cfu/ml

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ STANDARD'S:

Απουσία συντηρητικών, τεχνητών χρωστικών

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).

ΔΙΕΥΚΡΙΝΣΗ

- 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.

Η ΠΡΟΣΤΑΜΕΝΗ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΑ

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	6η	7η	27/03/2018

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. ▪ Ρύζι Καρολίνα
<u>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</u>	Εξαιρετικής Α'.
<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.

Η ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΑ

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	M. ZARABINOY	6η	6η	13/03/2017

Σημείωση: Ο εναπομένον χρόνος ζωής των οσπρίων 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.

Η ΠΡΟΫΠΟΘΕΤΗ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΑ

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ
ΕΡΓΑΣΙΟ
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ
ΕΡΓΑΣΙΟ
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ
ΕΡΓΑΣΙΟ

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



ΕΙΔΟΣ: ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ: ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Φυσικός χυμός φρούτων (πορτοκάλι) Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και χωρίς προσθήκη συντηρητικών, χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλης φυσικής ή τεχνητής γλυκαντικής ύλης,

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: Ως χυμός φρούτων ορίζεται το ζυμώσιμο αλλά μη ζυμωθέν προϊόν που λαμβάνεται από υγιή και ώριμα φρούτα, ενός ή πολλών ειδών, με μηχανικές μεθόδους λήψης και έχει το χρώμα, το άρωμα και τη χαρακτηριστική γεύση των χυμών των φρούτων από τα οποία προέρχεται.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ: Χάρτινες συσκευασίες Tetra Pak ατομικές των 250ml ή του 1lt , χωρίς προσθήκη συντηρητικών, με ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και λήξης κατανάλωσης.

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ: Όλες οι προβλεπόμενες από Ευρωπαϊκή Εθνική Νομοθεσία και Κώδικα Τροφίμων και Ποτών για αντίστοιχα προϊόντα

ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ ΑΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ: 12 μήνες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 80% σε αποθήκες Ξηρών Τροφίμων ΠΑΓΝΗ

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

Η ΠΡΟΣΤΑΜΕΝΗ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΑ

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	M. ZARABINOY	6η	7η	27/03/2018	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Ο χυμός δεν πρέπει να πικρίζει
- Να μην παρουσιάζει δυσάρεστη γεύση

ΑΙΣΘΗΤΙΚΑ STANDARD'S:

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

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ STANDARD'S:

E coli: απουσία σε 1 ml

Salmonella: απουσία σε 25ml

OMX <10cfu/ml

Ζύμες <10 cfu/ml

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ STANDARD'S:

Το άρωμα και η χαρακτηριστική γεύση των χυμών των φρούτων από τα οποία προέρχεται.

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.

Η ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΑ

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	M. ZARABINOY	6η	7η	27/03/2018	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 10gr.**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 10gr.**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**ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:**

- Κρυσταλλική λευκή διαλυτή 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 Μύκητες <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

Η ΠΡΟΣΤΑΜΕΝΗ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΑ

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).

ΔΙΕΥΚΡΙΝΣΗ

- 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.

Η ΠΡΟΤΕΣΤΑΜΕΝΗ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΑΒΙΤΟΥ ΜΑΡΙΑ

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΚΑΙ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΚΑΙ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΚΑΙ