



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.

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 ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΜΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΑ