



ΕΙΔΟΣ: ΨΩΜΙ-ΑΡΤΙΔΙΑ

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ: ΨΩΜΙ-ΑΡΤΙΔΙΑ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Αρτίδιο χωριάτικο βάρους έως 60gr , αρτίδιο σίκαλης βάρους έως 60gr, ψωμί χωριάτικο φρατζόλες του 1kg.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: Παραγωγή σε εργαστήρια ή βιομηχανίες αρτοποιίας.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Ατομική συσκευασία σε σακουλάκια πολυπροπυλενίου με εξωτερική εκτύπωση στοιχείων παραγωγού, περιεχόμενων συστατικών και ημερομηνίας λήξης σε συμμόρφωση με τις προβλέψεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και της αντίστοιχης Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας ΕΚ1169/2011. Η δευτερογενής συσκευασία μπορεί να είναι χαρτοκιβώτια με τις αντίστοιχες προβλεπόμενες επισημάνσεις ή καθαρά πλαστικά τελάρα ειδικά για μεταφορά τροφίμων.

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ: Σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και της αντίστοιχης Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας ΕΚ1169/2011.

ΠΑΠΑΔΗΜΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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:

- Συσκευασίες άθικτες χωρίς παρουσία ξένων σωμάτων ή άλλων υλικών ξένων προϊόντων
- Απουσία εξωτερικής ανάπτυξης μυκήτων

ΑΙΣΘΗΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Χαρακτηριστική αλευρώδη ευχάριστη οσμή.
- Η γεύση να μην είναι όξινη, πικρή ή ταγγινή.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ:

Salmonella spp: απουσία σε 25 gr

Εντεροτοξικογόνα στελέχη (E.coli)(STEC):απουσία σε 25 gr

Σταφυλόκοκκοι πηκτάση + <100cfu/gr

E.coli τύπου I: <10CFU/GR

OMX:<1000CFU/GR

Κοινοί μύκητες <500cfu/gr

Παράσιτα: Δεν πρέπει να ανευρίσκονται παράσιτα η προνυμφικές μορφές παρασίτων

Αφλατοξίνες συμμόρφωση με προβλέψεις ΕΚ 1881/2006

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ STANDARD'S:

- Τα απλά αρτοσκευάσματα δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετα χρωστικές ουσίες.
- Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 3 Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.
- Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους: Πολυόλες E421, E953, E965, E966, E967, E968, τρυγικό στεατύλιο E483.
- Συγκέντρωση ακρυλαμίδιου: αρτίδια με άλευρα σίτου <50ppm
- Συγκέντρωση ακρυλαμίδιο :αρτίδια με άλευρα σίκαλης <100ppm

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).

Οι προσφέροντες στον διαγωνισμό θα πρέπει να επισυνάπτουν αναλύσεις για το ακρυλαμίδιο για τα προϊόντα τους σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές.

ΠΑΠΑΔΗΜΟΥ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

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