



Z) ΤΥΡΙΑ

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
<u>ΕΙΔΗ ΤΥΡΙΩΝ</u>	➤ Γκούντα (ημίσκληρο τυρί). ➤ Ένταμ (ημίσκληρο τυρί). ➤ Φέτα (μαλακό). ➤ Μανούρι (μαλακό). ➤ Λευκό τυρί άλμης (μαλακό). ➤ Τυρί τριμμένο για μακαρόνια (προέρχεται από σκληρά τυριά).
<u>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</u>	<i>Εξαιρετικής Πρώτης</i>
<u>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</u>	Max. 4° C
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	➤ Πρώτη συσκευασία • Vaccum. • Ειδικός πλαστικός φάκελος. • Μεταλλικά δοχεία. ➤ Δεύτερη συσκευασία. • Χαρτοκιβώτια. Τα μέσα συσκευασίας δεν μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κτλ) και δεν δύναται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των τυριών.
<u>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</u>	▪ Τίτλος και έδρα επιχείρησης παραγωγής ▪ Ονομασία πώλησης. ▪ Ημερομηνία παραγωγής. ▪ Ημερομηνία λήξης. ▪ Ποιοτική κατηγορία. ▪ Οτιδήποτε άλλο ορίζεται από την εθνική νομοθεσία.
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	Απουσία σε: ▪ Ευρωτίαση. ▪ Σήψη. ▪ Εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος. ▪ Ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή, ξινισμένο, δύσοσμο.) ▪ Άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση. ▪ Ακάριων, σκουληκιών, νυμφών ή εντόμων.
<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u>	▪ Φέτα: max. υγρασία 56%, ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 43% ▪ Μανούρι: max. υγρασία 65%, ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 65%. ▪ Λευκό τυρί άλμης: max. υγρασία 56%, ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 43%. ▪ Γκούντα – Ένταμ: max. υγρασία 40%, ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 47%. ▪ Χρόνος ωρίμασης ημίσκληρων τυριών τουλάχιστον 3 μήνες, μαλακών τυριών 2 μήνες. ▪ Υπόλοιπα χημικά χαρακτηριστικά σε συμφωνία με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (απουσία τοξινών, τεχνητού αρώματος, αντιβιοτικών)
<u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	L. monocytogenes = απουσία σε 25gr Salmonella spp = απουσία σε 25gr Staph.aureus <100cfu/gr Staph.spp <500cfu/gr E.coli <10.000cfu/gr

ΠΑΠΑΔΗΜΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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



Σημείωση: Ο εναπομένον χρόνος ζωής των τυριών 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.

ΠΑΠΑΔΗΜΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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

ΕΙΔΟΣ: ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΤΥΡΙ			
ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ: ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ			
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Τριμμένο τυρί σε κόκκους ή σε νιφάδοειδή μορφή προερχόμενο από ένα ή δύο είδη τυριών			
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: Προερχόμενο από τυριά ή τυριά τυρογάλακτος που έχουν υποστεί την προβλεπόμενη θερμική επεξεργασία γάλακτος ή τυρογάλακτος και την προσθήκη γαλακτοκομικών καλλιεργειών και χλωριούχου Νατρίου			
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ: Σε χαρτοκιβώτια με 5-6 σακούλες πλαστικού υπό κενών που περιέχουν τριμμένο τυρί			
Χρόνος ζωής 35-40 ημέρες σε Θ <40C			
Δυνατότητα συσκευασίας σε τροποποιημένες ατμόσφαιρες σε ειδικό φιλμ			
ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ: Όλες οι προβλεπόμενες από Ευρωπαϊκή Εθνική Νομοθεσία και Κώδικα Τροφίμων και Ποτών για αντίστοιχα προϊόντα			
ΜΕΓΕΘΟΣ: Σάκοι υπό κενού 1Kg σε χαρτοσυσκευασίες των 6 δίσκων.			
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ ΑΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ: Να απομείνει το 80% του χρόνου ζωής έως 9 μήνες στους 0-50C κατά την παράδοση σε αποθήκες Τροφίμων ΠΑΓΝΗ			
ΜΕΤΑΦΟΡΑ/ ΠΑΡΑΛΑΒΗ/ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ: Με οχήματα κατάλληλα για μεταφορά ευαλλοίστων προϊόντων Τροφίμων. Αποθήκευση σε Θ <40C			

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΦΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΑΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠΗ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	M. ZAPABINOY	6η		13/03/17	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Χρώμα υποκίτρινο ή κίτρινο αντίστοιχο των τυριών από τα οποία προμηθεύετε το προϊόν
- Απουσία εστιών μυκήτων
- Απουσία κάθε είδους ξένων σωμάτων ή υλικού άσχετου με το προϊόν

ΑΙΣΘΗΤΙΚΑ STANDARD'S:

- Ελεύθερο από οσμές άσχετο με το προϊόν ή οσμές δηλωτικές σήψης
- Ελεύθερο από χρωματισμούς άσχετους με το τυρί που τριφτηκε

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ STANDARD'S:

Coliforms <100cfu/gr
 Ζύμες Μύκητες <1000cfy/gr
 E coli: Απουσία σε 1gr
 Staph Aureus: < 10 cfu/gr
 Salmonella spp < Απουσία σε 25gr
 Listeria mon: Απουσία σε 25 gr

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ STANDARD'S:

- Περιεχόμενο υγρασίας max 39%
- Λίπος επί ξηρού max 48%
- Απουσία υπολειμμάτων αντιβιοτικών
- Απουσία πρωτεϊνών γενετικά τροποποιημένα DNA ή GMOS
- Απουσία υπολειμμάτων εντομοκτόνων, ζιζανιοκτόνων φυτοπροστατευτικών και οργανοφωσφορικών ή καρβαμιδικών λιπασμάτων
- Απουσία αφλατοξινών

ΠΑΠΑΔΗΜΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΗ
 ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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.

ΠΑΠΑΔΗΜΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΕΙΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ ΠΚ	Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	6η	6η	13/03/17	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.

ΠΑΠΑΔΗΜΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΓΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	M. ZAPABINOY	6η	7η	27/03/2018	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).
- ΟΜΧ απουσία σε 1 ml (n=10, c=0).
- Θειαναγωγικά κλωστρήδια 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 αφλατοξινών.
- 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 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.

ΠΑΠΑΔΗΜΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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