



ΙΔ) ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΑ

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
<u>ΕΙΔΗ</u>	- Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο οξύτητας 0 έως 1% τυποποιημένο, το οποίο χρησιμοποιείται σε όλες τις ζεστές και κρύες παρασκευές (σαλάτες). - Ηλιέλαιο - σπορέλαιο το οποίο χρησιμοποιείται για τηγανιτά (πατάτες κ.λ.π.). - Δεν χρησιμοποιούμε ζωικά λίπη
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	- Μεταλλικά κυτία ανταποκρινόμενα στον κώδικα τροφίμων και ποτών. - Τα μεταλλικά κυτία είναι απαλλαγμένα από παραμορφώσεις, διατρήσεις και γενικά κακοποιήσεις.
<u>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΚΥΤΙΩΝ</u>	- Επωνυμία επιχείρησης παραγωγής τους. - Ημερομηνία παραγωγής. - Ονομασία προϊόντος και οξύτητάς του. - Ημερομηνία λήξης
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u>	Απουσία σε: - Οσμή ή γεύση τάγγισης. - Ξένες οσμές και γεύσεις. - Γενικά μεταβολές των οργανοληπτικών τους ιδιοτήτων.
<u>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	- Διαυγή σε θερμοκρασία 20 βαθμών Κελσίου. - Διατίθεται αυτούσια χωρίς ανάμειξη με έλαια προερχόμενα από άλλους καρπούς ή με έλαια ζωικής προέλευσης. - Απαλλαγμένα από βαρέα μέταλλα, οποιαδήποτε συντηρητικά μέσα, χρωστικών ουσιών και ότι άλλο ορίζει ο κώδικας Τροφίμων και ποτών.

Σημείωση: Κατά καιρούς πραγματοποιούμε δειγματοληπτικούς ελέγχους για νοθεία των λαδιών με NMR φασματοσκόπιο του Πανεπιστημίου Κρήτης.

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	ΔΕΛΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	M. ZAPABINOY	6η	6η	13/03/2017	ΓΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ



Δ) ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
ΕΙΔΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ	- Μακαρόνια σπαγγέτι/ παστίτσιου - Κριθαράκι μέτριο. - Φιογκάκι. - Πένες/ βίδες/ φιδές - Ριγκατόνε. - Κοφτό μακαρονάκι.
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	Α' ποιότητος και προέρχονται από 100% σιμιγδάλι σκληρού σιταριού.
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	➤ Πρώτη συσκευασία - Ατομική συσκευασία πλαστική ύλη κατάλληλη τρόφιμα. ➤ Δεύτερη συσκευασία. - Χαρτοκιβώτια ανθεκτικά καλά κλεισμένα.
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ	- Τίτλος και έδρα εταιρείας παραγωγής. - Ημερομηνία παραγωγής. - Ημερομηνία λήξης. - Συστατικά - Ονομασία πώλησης. - Καθαρό βάρος.
ΦΥΣΙΚΑ ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ	- 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
ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	- Δεν είναι τεχνητά χρωματισμένα και δεν έχουν υποστεί τη προσθήκη συντηρητικών μέσων. - Απουσία αφλατοξινών, κατάλοιπα γεωργικών – κτηνιατρικών φαρμάκων.
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	- 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.

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	ΑΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	M. ZAPABINOY	6η	6η	13/03/2017	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΕΙΔΟΣ: ΚΑΦΕΣ
ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ: ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Στιγμιαίος καφές.
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: Στιγμιαίος καφές σε αεροστεγής συσκευασίες. Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρεται στα άρθρα 49, 50 και 53 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Ατομικά φακελάκια των 10 gr.
ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ: Οι προβλεπόμενες από την Σχετική Ευρωπαϊκή Νομοθεσία, την Εθνική Νομοθεσία και τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ ΑΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ: Για 6 μήνες το 80% σε αποθήκες Ξηρών Τροφίμων ΠΑΓΝΗ σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος.
ΜΕΤΑΦΟΡΑ/ ΠΑΡΑΛΑΒΗ/ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ: Με οχήματα κατάλληλα μεταφοράς ειδών παντοπωλείου.

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

ΕΙΔΟΣ: ΚΑΦΕΣ**ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ: ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ****ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:** Στιγμιαίος καφές.**ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ:** Στιγμιαίος καφές σε αεροστεγής συσκευασίες. Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρεται στα άρθρα 49, 50 και 53 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Ατομικά φακελάκια των 10 gr.**ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ:** Οι προβλεπόμενες από την Σχετική Ευρωπαϊκή Νομοθεσία, την Εθνική Νομοθεσία και τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.**ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ ΑΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ:**

Για 6 μήνες το 80% σε αποθήκες Ξηρών Τροφίμων ΠΑΓΝΗ σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος.

ΜΕΤΑΦΟΡΑ/ ΠΑΡΑΛΑΒΗ/ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ: Με οχήματα κατάλληλα μεταφοράς ειδών παντοπωλείου.ΠΑΠΑΔΗΜΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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

ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Ελεύθερο από πάσης φύσης ξένα σώματα ή τεμάχια και φίλτρα των φυτών
- Χρώμα καφέ ή μαύρο της σκόνης του καρπού

ΑΙΣΘΗΤΙΚΑ STANDARD'S:

- Ελεύθερο από οσμές και χρώμα άσχετα με το προϊόν

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ STANDARD'S:

OMX <100cfu/gr

E coli: <10cfu/gr

Ζύμες μύκητες < 1000cfu/gr

Salmonella spp Απουσία σε 25gr

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ STANDARD'S:

- Συμμόρφωση με τις προβλέψεις του ΕΚ 1881/2006 για παρουσία αφλατοξινών
- Συμμόρφωση με απαιτήσεις των ΕΚ 396/2005, 299/2008 για παρουσία φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων. Συμμόρφωση με προβλέψεις του άρθρου 35 του ΚΤΠ που αφορούν την χρήση επιτρεπομένων προσθέτων 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.

ΠΑΠΑΔΗΜ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

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

ΛΟΓΟΣ: ΞΥΔΙ

ΑΓΩΝΙΣΜΟΣ: ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Το ξύδι να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

ΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: Να προέρχεται μόνο από οξική ζύμωση του κρασιού από χλωρά αμύγδαλα ή από ξερή σταφίδα, και να μην είναι αναπλήρωμα ξυδιού (να μην περιέχει αλκοόλη).

ΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Η συσκευασία να φέρει στα ελληνικά ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κ.Τ.Π..

ΗΜΑΝΣΕΙΣ: Στη συσκευασία του εμφιαλωμένου ξυδιού (πλαστική φιάλη) πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται η ημερομηνία συσκευασίας-εμφιάλωσης.

ΜΕΓΕΘΟΣ: Συσκευασία φιάλη των 330ml.

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:

Ζύμες μύκητες: < 100cfu/ ml

Salmonella spp Απουσία σε 25ml

E. coli: Απουσία σε 25 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).

ΠΑΠΑΔΗΜΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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



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

ΠΑΠΑΔΗΜΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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

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

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

ΠΑΠΑΔΗΜΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΑΠΑΔΗΜΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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

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

ΟΜΧ <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).

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 ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	M. ZAPABINOY	6η	7η	27/03/2018	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΥ ΙΩΑΝΝΗΣ