



ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ

<u>ΕΙΔΗ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
<u>ΝΤΟΜΑΤΕΣ</u>	Ντομάτες που προορίζονται για σαλάτες και για την παρασκευή ζεστών φαγητών, ανήκουν ποιοτικά στις παρακάτω κατηγορίες: • Extra (ανώτερης ποιότητας). • Κατηγορία Ι (καλής ποιότητας). Ντομάτες συνεκτικές, μέτριας ωριμότητας, χωρίς επουλωμένα σκασίματα με σχήμα και ανάπτυξη των χαρακτηριστικών της ποικιλίας τους, χωρίς ελαττώματα στο φλοιό τους.
<u>ΑΓΓΟΥΡΙΑ</u>	• Extra (ανώτερης ποιότητας). • Κατηγορία Ι (καλής ποιότητας). Χωρίς παραμορφώσεις που οφείλονται σε προχωρημένη ανάπτυξη σπόρων.
<u>ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ</u>	Καλής ποιότητας, νεαρά, τρυφερά, χωρίς ανθούς, απαλλαγμένα από κοιλότητες και σχισμές.
<u>ΛΑΧΑΝΑ</u>	Καλής ποιότητας χωρίς σκασίματα και εκβλαστήματα, λευκά, σφιχτά, απαλλαγμένα από αλλοιώσεις οφειλόμενες σε παγετό, με φύλλα καλά προσκολλημένα.
<u>ΚΑΡΟΤΑ</u>	Χωρίς γραμμώσεις, διακλαδώσεις και δευτερεύουσες ρίζες.
<u>ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ</u>	Εφοδιασμένες με κάλυκα και μίσχο, συνεκτικές, ανεπτυγμένες σε ικανοποιητικό βαθμό, χωρίς η σάρκα τους να είναι οινώδεις ή ξυλώδεις και χωρίς οι σπόροι να είναι ανεπτυγμένοι σε υπερβολικό βαθμό.
<u>ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ (ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ, ΛΕΜΟΝΙΑ, ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ)</u>	Είναι σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας, με λεία επιφάνεια, χρωματισμό τυπικό της ποικιλίας και δεν παρουσιάζουν έναρξη εσωτερικής αποξήρανσης που οφείλεται σε παγετό ή εκτεταμένα τραύματα ή μώλωπες που έχουν επουλωθεί. Η ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό είναι 30%-35% για τα πορτοκάλια, 20% για τα λεμόνια και 33% για τα μανταρίνια. Βάρος πορτοκαλιού: 180-200γρ κατά μ.ο.
<u>ΜΗΛΑ- ΑΧΛΑΔΙΑ</u>	Με υγιή ποδίσκο, χωρίς φθορές στην επιφάνεια ή αλλοιώσεις στη σάρκα, με χρωματισμό τυπικό της ποικιλίας τους. Βάρος μήλου: 170-180γρ κατά μ.ο.. Βάρος αχλαδιού: 150-160γρ κατά μ.ο.
<u>ΡΟΔΑΚΙΝΑ</u>	Χρώμα χαρακτηριστικό της ποικιλίας τους. Απουσία βλαβών προκαλούμενων από έντομα, πληγές προκαλούμενες από αρρώστιες, άνευ κακώσεων από χαλάζι, ηλιοκαμάτων ή μηχανικών βλαβών. Δεν παρέμειναν επί μακρόν επί του εδάφους και δεν υπέστησαν αλλοιώσεις μετά την πτώση τους.
<u>ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ</u>	Βολβοί σφικτοί, χωρίς φύτρα, ανθεκτικοί χωρίς εξογκώματα που έχουν προκληθεί από ανώμαλη βλαστική ανάπτυξη.
<u>ΣΕΛΙΝΟ ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ ΑΝΙΘΟ</u>	Καθαρισμένα από την κύρια ρίζα τους, απαλλαγμένα από κιτρινωπά φύλλα.
<u>ΠΙΠΕΡΙΕΣ</u>	Σφικτές, απαλλαγμένες από πληγές, ρωγμές ξηρές και επιφανειακές, με ποδίσκο

ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΦΡΕΣΚΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΝ

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΑΚΤΗΣ ΠΑΓΓΗ ΧΑΛΚΙΑΔΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ., Μ ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ, Ε ΚΟΝΤΑΚΗ	Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	8η	7η	18/05/2022	



<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	- Πλαστικοί σάκοι. - Πλαστικά κιβώτια. Συσκευάζονται με τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του προϊόντος. Τα υλικά στο εσωτερικό του κιβωτίου είναι καινούργια, καθαρά και από ύλη που δεν προκαλεί αλλοιώσεις, εσωτερικές και εξωτερικές. Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου είναι ομοιογενές και περιλαμβάνει προϊόντα μόνο της αυτής προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας. Ομοιογενές σε ότι αφορά την ωριμότητα το μέγεθος και το χρωματισμό.
<u>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ</u>	- Τόπος προέλευσης. - Είδος προϊόντος. - Ποικιλία. - Ποιότητα. - Καθαρό βάρος.
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u>	- Ακέραια, νωπά, καθαρά και υγιή. - Πρακτικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη (χώματα, λάσπες, κ.λ.π). - Απαλλαγμένα από ξένη οσμή και γεύση. - Απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία. - Προέρχονται από φυτά τα οποία βρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης τους. - Αποκλείονται προϊόντα που έχουν σαπίσει, μαραθεί. - Πρακτικά απαλλαγμένα από παράσιτα ή φθορές που έχουν προκληθεί από παράσιτα και έντομα. - Δεν έχει χρησιμοποιηθεί μολυσμένο νερό για το πότισμα τους.
<u>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	<u>Απουσία σε:</u> Φυτοφάρμακα, εντομοκτόνα, παρασιτοκτόνα, ζιζανιοκτόνα, οργανοφωσφορικά, καρβαμίδες, απολυμαντικά κ.λ.π
<u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	<u>Απουσία σε:</u> - Salmonella. - Shigella - Πρωτόζωα (Giardia spp, Entamoeba spp κ.λ.π). - Παράσιτα (Fasciola Hepatica, Fasciolopsis Buscki). - Ιούς (Ηπατίτιδας Α κ.λ.π) - E coli <= 10/gr.

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΑΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ ΧΑΛΚΙΑΔΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ., Μ ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ, Ε ΚΟΝΤΑΚΗ	Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	8η	7η	18/05/2022	



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.

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΕΛΤΑ ΠΑΓΓΛΩΒΙΑΚΗΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ., Μ ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ, Ε ΚΟΝΤΑΚΗ	Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	8η	7η	18/05/2022	