

## ΨΑΡΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
	<u>ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ</u>
<u>ΕΙΔΗ ΨΑΡΙΩΝ</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ξιφίας (ολόκληρος άνευ κεφαλής και σπλάχνων με δέρμα)</li> <li>▪ Γαλέος (ολόκληρος άνευ κεφαλής, σπλάχνων, δέρματος)</li> <li>▪ Βακαλάος φιλέτο.</li> <li>▪ Πέρκα φιλέτο.</li> <li>▪ Σείθ φιλέτο.</li> <li>▪ Γλώσσα φιλέτο.</li> </ul>
<u>ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ</u>	Προέρχονται από νωπά ψάρια εξαιρετικής νωπότητας, καλής ποιότητας με όλα τα χαρακτηριστικά που αναφέρθηκαν για τα φρέσκα ψάρια.
<u>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ`</u>	Max: -15° C
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ <u>Πρώτη συσκευασία</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εντός πλαστικών σακιδίων καλώς κλεισμένων κατάλληλους για Τρόφιμα.</li> <li>• Μembrάνη κατάλληλη για τρόφιμα</li> </ul> </li> <li>➢ <u>Δεύτερη συσκευασία</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Χαρτοκιβώτια ανθεκτικά στις πιέσεις.</li> </ul> </li> </ul>
<u>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Χώρα προέλευσης</li> <li>▪ Ημερομηνία αλιείας.</li> <li>▪ Ημερομηνία κατάψυξης.</li> <li>▪ Τίτλος, έδρα επιχείρησης, ο αριθμός άδειας λειτουργίας.</li> <li>▪ Είδος ψαριού.</li> <li>▪ Ημερομηνία λήξης</li> </ul>
<u>ΑΠΑΓΟΡΕΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Δηλωτική αποσύνθεση ή οποιαδήποτε αλλοίωση.</li> <li>▪ Πλήρης αποχρωματισμός της εξωτερικής επιφάνειας (σάρκα φαιά ή φαιομέλαινα και λίπος καστανό, λόγω οξειδώσεως των χρωστικών)</li> <li>▪ Εκτεταμένοι ανώμαλοι ή απαγορευμένοι χρωματισμοί</li> <li>▪ Ακρωτηριασμοί, μωλωπισμοί, κακώσεις, τραύματα και παραμορφώσεις.</li> <li>▪ Ύποπτα συμπτώματα παρασιτώσεως και μυκητιάσεως.</li> <li>▪ Δυσάρεστες οσμές.</li> <li>▪ Ολική ή μερική απόψυξη.</li> <li>▪ Αφυδάτωση.</li> <li>▪ Εγκαύματα κατάψυξης.</li> <li>▪ Διαβροχή από το ψυκτικό υγρό.</li> </ul>
<u>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	Δεν περιέχουν βαρέα μέταλλα, οργανοχλωριωμένα παρασιτοκτόνα ή υπολείμματα βλαβερών ουσιών (ισταμίνης, βιογενείς τοξίνες κτλ) σε ποσοστό επικίνδυνο για την υγεία του καταναλωτή.
<u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Απουσία Salmonella spp</li> <li>▪ Απουσία Vibrio cholera Vibrio parahaemolyticus</li> <li>▪ E. Coli <math>\leq 10^2</math> /gr.</li> <li>▪ ΟΜΧ <math>\leq 1 \cdot 10^6</math> /gr.</li> <li>▪ Απουσία παρασίτων : Anisakis spp.</li> </ul>

\_Ο προσφέρων θα πρέπει να καταθέσει :

- Πιστοποιητικό ISO 22000:2018, ή Codex Alimentarius (REV: 26/09/2020)
- Τεχνικές προδιαγραφές των προσφερόμενων ειδών
- Απαιτείται η εργαστηριακή τεκμηρίωση με προσκόμιση χημικών αναλύσεων των ειδών για βαρέα μέταλλα κτλ εκ μέρους του προσφέροντος.

### ΤΜΗΜΑΤΙΚΗ παράδοση κατόπιν συνεννόησης.

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΙΚΤΗΣ ΠΑΓΓΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	6η	6η	13/03/2017	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ