



ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
<u>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</u> <u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>	• Ξιφίας (ολόκληρος άνευ κεφαλής και σπλάχνων με δέρμα) • Γαλέος (ολόκληρος άνευ κεφαλής, σπλάχνων, δέρματος) • Βακαλάος φιλέτο. • Πέρκα φιλέτο. • Παγκάσιους φιλέτο • Σείθ φιλέτο. • Γλώσσα φιλέτο. Προέρχονται από νωπά ψάρια εξαιρετικής νωπότητας, καλής ποιότητας με όλα τα χαρακτηριστικά που αναφέρθηκαν για τα φρέσκα ψάρια.
<u>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ</u> <u>ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</u>	Max: -15° C
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	➤ <u>Πρώτη συσκευασία</u> • Εντός πλαστικών σακιδίων καλώς κλεισμένων κατάλληλους για Τρόφιμα. • Μεμβράνη κατάλληλη για τρόφιμα <u>Δεύτερη συσκευασία</u> • Χαρτοκιβώτια ανθεκτικά στις πιέσεις.
<u>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ</u> <u>ΕΤΙΚΕΤΑΣ</u>	• Χώρα προέλευσης • Ημερομηνία αλιείας. • Ημερομηνία κατάψυξης. • Τίτλος, έδρα επιχείρησης, ο αριθμός άδειας λειτουργίας. • Είδος ψαριού. • Ημερομηνία λήξης • Ποσοστό επίταγος να δηλώνεται σύμφωνα με τη νομοθεσία
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u>	Απαγορεύονται τα εξής: • Ενδείξεις αποσύνθεσης ή οποιασδήποτε αλλοίωσης. • Πλήρης αποχρωματισμός της εξωτερική επιφάνειας και όταν η σάρκα καθίσταται φαιά ή φαιομέλαινα και το λίπος καστανό, λόγω οξειδώσεως των χρωστικών. • Εκτεταμένοι ανώμαλοι ή απαγορευμένοι χρωματισμοί. • Ακρωτηριασμούς, μωλωπισμούς, κακώσεις, τραύματα και παραμορφώσεις.
<u>ΧΗΜΙΚΕΣ</u> <u>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</u> <u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	• Απουσία Salmonella spp • Απουσία Vibrio cholera Vibrio parahaemolyticus • E. Coli $\leq 10^2$ /gr. • OMX $\leq 1 \cdot 10^6$ /gr. • Απουσία παρασίτων : Anisakis spp.
<u>ΜΕΤΑΦΟΡΑ/</u> <u>ΠΑΡΑΛΑΒΗ/ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</u>	

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



Σημείωση: Ο εναπομένον χρόνος ζωής των κατεψυγμένων ψαριών 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 και τις τεχνικές προδιαγραφές του προϊόντος.

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