

Ι) ΖΥΜΑΡΙΚΑ

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
<u>ΕΙΔΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Μακαρόνια σπαγγέτι. ▪ Κριθαράκι μέτριο. ▪ Φιογκάκι. ▪ Πένες/ βίδες/ φιδές ▪ Ριγκατόνε. ▪ Κοφτό μακαρονάκι.
<u>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</u>	Α΄ ποιότητος και προέρχονται από 100% σιμιγδάλι σκληρού σιταριού.
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Πρώτη συσκευασία <ul style="list-style-type: none"> •Ατομική συσκευασία πλαστική ύλη κατάλληλη τρόφιμα. ➢ Δεύτερη συσκευασία. <ul style="list-style-type: none"> •Χαρτοκιβώτια ανθεκτικά καλά κλεισμένα.
<u>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Τίτλος και έδρα εταιρείας παραγωγής. ▪ Ημερομηνία παραγωγής. ▪ Ημερομηνία λήξης. ▪ Συστατικά ▪ Ονομασία πώλησης. ▪ Καθαρό βάρος.
<u>ΦΥΣΙΚΑ ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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
<u>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Δεν είναι τεχνητά χρωματισμένα και δεν έχουν υποστεί τη προσθήκη συντηρητικών μέσων. ▪ Απουσία αφλατοξινών, κατάλοιπα γεωργικών – κτηνιατρικών φαρμάκων.
<u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Απουσία Salmonellaspp ▪ 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 (CodexAlimentarius, ISO 22000) και να καταθέτει τα κατάλληλα πιστοποιητικά που να το αποδεικνύουν (ισχύει για όλα τα προϊόντα που αναφέρονται στην αίτηση προμήθειας).

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

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