



## ΚΡΕΑΤΑ ΜΟΣΧΩΝ

| ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ                   | ΝΩΠΑ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ   |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ-ΠΟΙΟΤΗΤΑ</u>    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Τράχηλος(Ελιά)</li><li>• Κότσι</li><li>• Ουρά</li><li>• Φιλέτο</li><li>• Νουά</li><li>• Τρανς</li><li>• Σπάλα</li></ul> <p><b>Το προϊόν θα πρέπει να παραδίνεται τεμαχισμένο σε κύβους περίπου των 100 γρ .</b><br/>Χρώμα σαρκός ανοιχτό ερυθρό έως βαθύ ερυθρό. Λίπος λευκό ή υποκίτρινο με συνεκτική υφή. Μέγιστο επιτρεπόμενο ποσοστό λίπους για κιμά 20% χημικώς προσδιοριζόμενο.</p> <p>➤ Σε σχέση με την κατάσταση διάπλασης:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Extra – Εξαιρετική ποιότητα.</li><li>• U ή AA – Πολύ καλή ποιότητα.</li><li>• R ή A – Καλή ποιότητα.</li></ul> <p>➤ Σε σχέση με την κατάσταση πάχυνσης (τρεις διαβαθμίσεις):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 – ισχνό</li><li>• 2 – άνθος.</li><li>• 3 – κεκαλυμμένο.</li></ul> |             |
| <u>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</u> | Max: 5° C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Max: -12° C |
| <u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>            | <p><b>Πρώτη συσκευασία</b> (πλαστική ύλη διαφανής, άχρωμη, άοσμη, με μικρή διαπερατότητα σε υδρατμούς, και δεν δύναται να αλλοιώνει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του κρέατος).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vacuum.</li><li>• Μεμβράνη ή πλαστικός φάκελος.</li></ul> <p><b>Δεύτερη συσκευασία.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Χαρτοκιβώτια ανθεκτικά στις πιέσεις, στερεά δεμένα, με πλαστικά τσέρκια, κατάλληλα για τρόφιμα.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |
| <u>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</u> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Χώρα προέλευσης.</li><li>• Ημερομηνία παραγωγής (για νωπά), ή ημερομηνία σφαγής ή κατάψυξης(για κατεψυγμένα).</li><li>• Εμπορικός τίτλος και έδρα επιχείρησης.</li><li>• Κωδικός αριθμός σφαγείο τεχνικής εγκατάστασης, ή εργαστηρίου τεμαχισμού.</li><li>• Ημερομηνία λήξης.</li><li>• Σφραγίδα καταλληλότητας</li><li>• Ποιοτική κατηγορία</li><li>• Είδος τεμαχίων</li><li>• Καθαρό βάρος</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |

| ΣΥΝΤΑΞΗ                   | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ | ΕΚΔΟΣΗ | ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ | ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ | ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ         |
|---------------------------|------------------------------|--------|------------|------------|---------------------|
| ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ | M. ZARABINOY                 | 6η     | 6η         | 13/03/2017 | ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ |



## ΚΡΕΑΤΑ ΜΟΣΧΩΝ

| ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ                                   | ΝΩΠΑ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ</u><br><u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u> | Απαλλαγμένα από: <ul style="list-style-type: none"><li>Εμφανείς ρύπους.</li><li>Σήψη, ευρωτίαση.</li><li>Μη φυσιολογικές οσμές, ή άλλες αλλοιώσεις δηλωτικές μικροβιακής ανάπτυξης.</li><li>Κακοποίηση – ρύπανσης συσκευασίας</li></ul>                                                                                                                                                                                      | Απουσία σε: <ul style="list-style-type: none"><li>Εμφανείς ρύπους.</li><li>Σήψη, ευρωτίαση.</li><li>Ολική ή μερική απόψυξη.</li><li>Επανακατάψυξη.</li><li>Αφυδάτωση.</li><li>Οξείδωση.</li><li>Διαβροχή από το ψυκτικό υγρό</li><li>Μη φυσιολογικές οσμές, ή άλλες αλλοιώσεις δηλωτικές μικροβιακής ανάπτυξης κατά την κατάψυξη, ή μετά από απόψυξη.</li><li>Κακοποίηση – ρύπανσης συσκευασίας</li></ul> |
| <u>ΧΗΜΙΚΕΣ-ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>                    | <ul style="list-style-type: none"><li>Κρέατα στα οποία δεν έχουν χορηγηθεί απαγορευμένες ουσίες, τρυφεροποιητές, ορμόνες, θυρεοστατικά, αντιβιοτικά, παρασιτοκτόνα, κατάλοιπα ουσιών επιτρεπομένων πάνω από τα αποδεκτά όρια ανοχής, βαρέα μέταλλα, ή κατάλοιπα άλλων χημικών ουσιών.</li><li>PH <math>\leq 6</math></li></ul>                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>            | Απουσία: <ul style="list-style-type: none"><li>Salmonellaspp σε 25 gr</li><li>E.coli <math>\leq 10^2</math> / gr.</li><li>E. coli 0157: H7 απουσία σε 25 gr.</li><li>OMX <math>\leq 5 \cdot 10^5</math> /gr.</li><li>L. monocytogenes &lt;100cfu/gr</li><li>Απουσία παρασίτων:</li><li>Taenia Solium</li><li>Cysticercus bovis</li><li>Απουσία πρωτόζωων</li><li>Toxoplasma Gondii.</li><li>Cryptosporidium Parvum</li></ul> | Απουσία: <ul style="list-style-type: none"><li>Salmonella spp σε 25 gr.</li><li>E.coli <math>\leq 10^2</math> / gr.</li><li>OMX <math>\leq 1 \cdot 10^5</math> /gr.</li><li>Απουσία νεκρών παρασίτων</li><li>L. monocytogenes &lt;100cfu/gr</li></ul>                                                                                                                                                     |

**Σημείωση:** Ο εναπομένον χρόνος ζωής των κρεάτων μόσχων 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

| ΣΥΝΤΑΞΗ                   | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ | ΕΚΔΟΣΗ | ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ | ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ | ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΓΗ         |
|---------------------------|------------------------------|--------|------------|------------|---------------------|
| ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ | M. ZAPABINOY                 | 6η     | 6η         | 13/03/2017 | ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ |



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<br>ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ | ΕΚΔΟΣΗ | ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ | ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ | ΔΕΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ           |
|---------------------------|---------------------------------|--------|------------|------------|------------------------|
| ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ | Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ                    | 6η     | 6η         | 13/03/2017 | ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ<br>ΙΩΑΝΝΗΣ |