

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
<u>ΚΡΕΑΤΑ ΧΟΙΡΩΝ</u>	<u>ΝΩΠΑ</u>
<u>ΕΙΔΗ ΤΕΜΑΧΙΩΝ</u>	- Μπούτι άνευ οστών - Χοιρινή μπριζόλα με οστό
<u>ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ</u>	- ΕΑ, Α – εξαιρετική ποιότητα - Ι, Α – πολύ καλή ποιότητα
<u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΑΡΚΑΣ-ΛΙΠΟΥΣ</u>	Σάρκα λεπτή, κοκκώδους υφής, χρώματος από ρόδινο έως ανοικτό κόκκινο. Λίπος λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Η δε ορατή σάρκα να είναι κατ' ελάχιστο το 85% του συνόλου Απουσία τεμαχίων οστών στις μπριζόλες
<u>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</u>	Max: 5° C
<u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	Απουσία Salmonella spp σε 25 gr. E.coli <= 10³/ gr. OMX <= 5 * 10⁵/gr. Απουσία παρασίτων: Taenia Solium, Trichinella Spiralis, Balantidium coli Απουσία πρωτόζωων: Toxoplasma Gondii. Listeria monocytogenes <100cfu/gr (ανεκτό όριο), Επιθυμητή η απουσία σε 25 γρ. Total Coliforms <1*10⁵ κατά τη διάρκεια αποθήκευσης στο νοσοκομείο

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
	<u>ΝΩΠΑ</u>
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	➤ Πρώτη συσκευασία (πλαστική ύλη διαφανής, άχρωμη, άοσμη, με μικρή διαπερατότητα σε υδρατμούς, και δεν δύναται να αλλοιώνει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του κρέατος). - Vacuum. - Μεμβράνη ή πλαστικός φάκελος. ➤ Δεύτερη συσκευασία. - Χαρτοκιβώτια ανθεκτικά στις πιέσεις, στερεά δεμένα, με πλαστικά τσέρκια, κατάλληλα για τρόφιμα.
<u>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</u>	- Χώρα προέλευσης. - Ημερομηνία παραγωγής (για νωπά), ή ημερομηνία σφαγής ή κατάψυξης(για κατεψυγμένα). - Εμπορικός τίτλος και έδρα επιχείρησης. - Κωδικός αριθμός σφαγείο τεχνικής εγκατάστασης, ή εργαστηρίου τεμαχισμού. - Ημερομηνία λήξης. - Ποιοτική κατάταξη - Είδος τεμαχίων - Καθαρό βάρος
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u>	Απαλλαγμένα από: - Εμφανείς ρύπους. - Σήψη, ευρωτίαση, οξειδωτική τάγγιση - Μη φυσιολογικές οσμές, ή άλλες αλλοιώσεις δηλωτικές μικροβιακής ανάπτυξης. Κακοποίηση – ρύπανση συσκευασίας
<u>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	Κρέατα στα οποία δεν έχουν χορηγηθεί απαγορευμένες ουσίες, τρυφεροποιητές, ορμόνες, θυρεοστατικά, αντιβιοτικά, παρασιτοκτόνα, κατάλοιπα ουσιών επιτρεπόμενων πάνω από τα αποδεκτά όρια ανοχής, βαρέα μέταλλα, ή κατάλοιπα άλλων χημικών ουσιών. PH <= 5,7-6

Ο προσφέρων θα πρέπει να καταθέσει :

- Πιστοποιητικό ISO 22000:2018, ή Codex Alimentarius (REV: 26/09/2020)
- Τεχνικές προδιαγραφές των προσφερόμενων ειδών

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠΗ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ.Μ ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ, Ε ΚΟΝΤΑΚΗ	M. ZAPABINOY	8η	7η	18/05/2022	ΧΑΛΚΙΑΛΑΚΗΣ ΓΙΩΡΓΙΟΣ