



**ΙΔ) ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΑ**

<b>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</b>	<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</b>
<u>ΕΙΔΗ</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο οξύτητας 0 έως 1% τυποποιημένο, το οποίο χρησιμοποιείται σε όλες τις ζεστές και κρύες παρασκευές (σαλάτες).</li> <li>Ηλιέλαιο - σπορέλαιο το οποίο χρησιμοποιείται για τηγανιτά (πατάτες κ.λ.π.).</li> <li>Δεν χρησιμοποιούμε ζωικά λίπη</li> </ul>
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μεταλλικά κυτία ανταποκρινόμενα στον κώδικα τροφίμων και ποτών.</li> <li>Τα μεταλλικά κυτία είναι απαλλαγμένα από παραμορφώσεις, διατρήσεις και γενικά κακοποιήσεις.</li> </ul>
<u>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΚΥΤΙΩΝ</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Επωνυμία επιχείρησης παραγωγής τους.</li> <li>Ημερομηνία παραγωγής.</li> <li>Όνομασία προϊόντος και οξύτητάς του.</li> <li>Ημερομηνία λήξης</li> </ul>
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u>	<p>Απουσία σε:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Οσμή ή γεύση τάγγισης.</li> <li>Ξένες οσμές και γεύσεις.</li> <li>Γενικά μεταβολές των οργανοληπτικών τους ιδιοτήτων.</li> </ul>
<u>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Διαυγή σε θερμοκρασία 20 βαθμών Κελσίου.</li> <li>Διατίθεται αυτούσια χωρίς ανάμειξη με έλαια προερχόμενα από άλλους καρπούς ή με έλαια ζωικής προέλευσης.</li> <li>Απαλλαγμένα από βαρέα μέταλλα, οποιαδήποτε συντηρητικά μέσα, χρωστικών ουσιών και ότι άλλο ορίζει ο κώδικας Τροφίμων και ποτών.</li> </ul>

**Σημείωση:** Κατά καιρούς πραγματοποιούμε δειγματοληπτικούς ελέγχους για νοθεία των λαδιών με NMR φασματοσκόπιο του Πανεπιστημίου Κρήτης.

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.
- Ο προσφέρων προμηθευτής θα πρέπει να επισυνάπτει τα πιστοποιητικά των προσφερόμενων προϊόντων.

**ΠΑΠΑΔΗΜΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΗ  
ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

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