

ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
<u>ΕΙΔΗ</u>	Ξερά κρεμμύδια συσκευασμένα αποφλοιωμένα
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	Σε συσκευασία vacuum σε ειδικούς σάκους που καλύπτουν τις απαιτήσεις της Ευρωπαϊκής και Εθνικής Νομοθεσίας σε θέματα μετανάστευσης ουσιών στα τρόφιμα (ΕΚ) αριθ. 10/2011.
<u>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ</u> <u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ</u>	- Ονομασία προϊόντος. - Επωνυμία επιχείρησης παραγωγής τους. - Χώρα προέλευσης. - Ημερομηνία λήξης/ παραγωγής - Παρουσία – επισημάνση αλλεργιογόνων - Τρόποι συντήρησης.
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u>	Απουσία: - Δυσάρεστης οσμής ή γεύσης , ξένη προς την πατάτα. - Γενικά μεταβολές των οργανοληπτικών τους ιδιοτήτων. - Ενδείξεις προσβολής από έντομα ή παράσιτα - Εκβλαστήσεων, ανώμαλου χρωματισμού, υπολειμμάτων επεξεργασίας (φλούδια, κομμένα τεμάχια, κτλ), χρώματος.
<u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ</u> <u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	E. Coli <100 cfu/gr - Salmonella spp. απουσία στα 25gr

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).

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΑΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	M. ZAPABINOY	6η	7η	27/03/2018	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	ΔΕΛΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ	M. ZAPABINOY	6η	7η	27/03/2018	ΤΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ