ΣΤ) ΜΑΛΑΚΙΑ - ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ
β) ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	*ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ*	
	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ	
	ΜΑΛΑΚΙΑ	**ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ**
ΕΙΔΗ	▪ Χταπόδια No T4 ▪ Καλαμάρια ▪ Σουπιές	▪ Γαρίδεσμικρές αποφλοιωμένες (ψίχα χωρίς ουρά)No : 20\140 η 40\160 ▪ Καραβίδες(αποφλοιωμένες).
ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	Προέρχονται από νωπά μαλάκια και μαλακόστρακα εξαιρετικής νωπότητας, καλής ποιότητάς με όλα τα χαρακτηριστικά που αναφέρθηκαν για τα φρέσκα.	
ΑΠΑΓΟΡΕΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	▪ Δηλωτική αποσύνθεση ή οποιαδήποτε αλλοίωση. ▪ Εκτεταμένους ανώμαλους ή απαγορευμένους χρωματισμούς. ▪ Ακρωτηριασμούς, μωλωπισμούς, κακώσεις, τραύματα ▪ και παραμορφώσεις. ▪ Ύποπτα συμπτώματα παρασιτώσεως και μυκητιάσεως. ▪ Δυσάρεστες οσμές. ▪ Ολική ή μερική απόψυξη. ▪ Αφυδάτωση. ▪ Εγκαύματα κατάψυξης. ▪ Διαβροχή από το ψυκτικό υγρό.	
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ`	Max: -15^{o} C	
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	➢ Πρώτη συσκευασία • Εντός πλαστικών σακιδίων καλώς κλεισμένων κατάλληλους για τρόφιμα. • Μεμβράνη κατάλληλη για τρόφιμα ➢ Δεύτερη συσκευασία • Χαρτοκιβώτια ανθεκτικά στις πιέσεις.	
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ	▪ Χώρα προέλευσης ▪ Ημερομηνία αλιείας. ▪ Ημερομηνία κατάψυξης. ▪ Τίτλος, έδρα επιχείρησης, ο αριθμός άδειας λειτουργίας. ▪ Είδος ψαριού. ▪ Ημερομηνία λήξης	
ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	Δεν περιέχουν βαρέα μέταλλα, οργανοχλωριωμένα παρασιτοκτόνα ή υπολείμματα βλαβερών ουσιών (ισταμίνης, βιογενείς τοξίνες κτλ) σε ποσοστό επικίνδυνο για την υγεία του καταναλωτή.	
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	▪ Απουσία Salmonellaspp. ▪ Απουσία Vibrio cholera. ▪ E. Coli <= 10^2 /gr. ▪ OMX< = $1*10^6$/gr. ▪ Απουσίαπαρασίτων : Anisakis spp.	

Σημείωση:

- Ο εναπομένων χρόνος ζωής των κατεψυγμένων ψαριών-μαλακίων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στην εταιρεία μας να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής του.
- Η παράδοση να γίνεται τμηματικά κατόπιν συνεννόησης.

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).

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.
- Οι προσφέροντες στον διαγωνισμό θα πρέπει να επισυνάπτουν αναλύσεις από διαπιστευμένο εργαστήριο για όλες τις παραμέτρους για τα προϊόντα τους σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές.