



ΙΕ) ΞΗΡΑ ΚΑΙ ΥΓΡΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ : Όπως ορίζει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ :

1. E. Coli < 10/gr
2. Salmonella spp. απουσία στα 25gr
3. Listeria monocytogenes 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).

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 τις τεχνικές προδιαγραφές των προσφερόμενων προϊόντων.

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