

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
ΕΙΔΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ	Μακαρόνια σπαγγέτι Νο 6, Νο2/ Κριθαράκι μέτριο/ Φιογκάκι/ Πένες/ βίδες/ φιδές/ κοραλάκι/ Κοφτό μακαρονάκι
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	Α' ποιότητας και προέρχονται από έως 100% σμιγδάλι σκληρού σιταριού.
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Πρώτη συσκευασία - Ατομική συσκευασία πλαστική ύλη κατάλληλη τρόφιμα. Δεύτερη συσκευασία. - Χαρτοκιβώτια ανθεκτικά καλά κλεισμένα.
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ	- Τίτλος και έδρα εταιρείας παραγωγής/ εμπορική ονομασία - Ημερομηνία παραγωγής/ λήξης - Συστατικά - Καθαρό βάρος - Διατροφική ετικέτα - Παρουσία αλλεργιογόνων - Οδηγίες συντήρησης
ΦΥΣΙΚΑ ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	- Διογκώνονται τουλάχιστο στο διπλάσιο. - Δεν εμφανίζουν πολτώδη μορφή (χυλώνουν). - Να μην διασπώνται - Το υγρό μετά το βρασμό είναι διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή όξινη γεύση. - Απουσία παρασίτων, προνύμφες εντόμων ή έντομα τα οποία ανευρίσκονται σε επόμενα στάδια παραγωγής
ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	- Δεν είναι τεχνητά χρωματισμένα και δεν έχουν υποστεί τη προσθήκη συντηρητικών μέσων. - Απουσία αφλατοξινών, κατάλοιπα γεωργικών – κτηνιατρικών φαρμάκων.
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	- Απουσία Salmonella spp E. coli ≤ 10 / gr - Εντεροτοξινογόνα στελέχη E. Coli: απουσία σε 25γρ - Ζύμες – μύκητες < 100/γρ - Αφλατοξίνες: απουσία L. monocytogenes απουσία 25cfu/gr

Σημείωση: Ο εναπομένον χρόνος ζωής των ζυμαρικών κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στην εταιρεία μας να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους.

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	ΔΙΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ, Μ ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ, Ε ΚΟΝΤΑΚΗ	Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	8η	7η	18/05/2022	ΧΑΛΚΙΑΔΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ