

ΙΖ) ΠΑΤΑΤΕΣ

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
<u>ΕΙΔΗ</u>	- Νωπές πατάτες συσκευασμένες αποφλοιωμένες κομμένες - Πρώιμα και όψιμα γεώμηλα
<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. - Περιεκτικότητα σε τεχνολογικά πρόσθετα που εμποδίζουν την ενζυμική αμαύρωση στις πατάτες
<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. - Ενζυμικής αμαύρωσης
<u>ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ-ΠΟΙΟΤΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u>	Μετά από τη θερμική επεξεργασία το προϊόν θα πρέπει να διαθέτει τα επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (απουσία επιφανειακής κρούστας και ομοιόμορφη μαλακή υφή στο προϊόν)
<u>ΧΗΜΙΚΕΣ</u> <u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	- Θειώδη έως: 50mgr/ kgr - Συμμόρφωση με προβλέψεις ΕΚ2158/17 σε ότι αφορά την παρουσία ακρυλαμιδίου
<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).

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.
- Η προμήθεια θα πρέπει να γίνεται σε τακτά χρονικά διαστήματα (περίπου 3 φορές την εβδομάδα)

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