

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Κωδικός: 29705

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
<u>ΕΙΔΗ ΤΥΡΙΩΝ</u>	> Τυρί ημίσκληρο από αγελαδινό γάλα σε φρατζόλες 1-3 Kg
<u>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</u>	Εξαιρετικής/ Πρώτης
<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</u>	Αγελαδινό γάλα, Πυτιά, Οξυγαλακτική καλλιέργεια, Απουσία τεχνητών χρωστικών
<u>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</u>	Max. 5° C
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	> Πρώτη συσκευασία • Υπό κενό σε φιλμ > Δεύτερη συσκευασία. • Σε χαρτοκιβώτια Τα μέσα συσκευασίας δεν μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κτλ) και δεν δύναται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των τυριών. Καλύπτονται οι απαιτήσεις του ΕΚ 89/109 καθώς και οι σχετικές προβλέψεις του άρθρου 21 του ΚΣΠ έκδοση 2009.
<u>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</u>	■ Τίτλος και έδρα επιχείρησης παραγωγής, κωδικός εγκατάστασης ■ Ονομασία πώλησης ■ Ημερομηνία παραγωγής ■ Ημερομηνία Λήξης ■ Ποιοτική κατηγορία ■ Επισημάνσεις του άρθρου 11 του κώδικα τροφίμων και ποτών αντίστοιχες για το προϊόν

<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u>	Απουσία σε: ■ Ευρωτίαση ■ Σήψη ■ Εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος ■ Ανώμαλη οσμή και γεύση σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση ■ Άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση ■ Ακάρεων του τυριού, σκουληκιών, νυμφών ή εντόμων ■ Απουσία διογκώσεων στο σχήμα της φρατζόλας του τυριού ■ Απουσία ρήξεων και ρυτίδων στην 1^η συσκευασία
<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ΛΟΙΠΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ</u> <u>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>	■ Τυρί ημίκληρο : max υγρασία 40 %, ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 45 % ■ Χρόνος ωρίμασης τυριού τουλάχιστον 3 μήνες ■ Χρώμα κίτρινο ή υποκίτρινο ■ Δομή μαλακή ή συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές και απουσία οπών ενδεικτικών μικροβιακού πολλαπλασιασμού μη επιτρεπτών μικροοργανισμών ■ Γεύση ή οσμή : ευχάριστη ελάφρια όξινη , αλμυρή ■ pH = 5.4 – 5.9 ■ Υπολείμματα ορμονών , αυξητικών παραγόντων , αντιβιοτικών , μυκοτοξινών τύπου A, μυκοτοξινών τύπου M, βαρέων μετάλλων , φυτοπροστατευτικών εντός των προβλέψεων των ΕΚ 1881 / 2006 , ΕΚ 396/2005, ΕΚ 10/2011 ■ Κάλυψη των απαιτήσεων των ΕΚ 1829/2003 ΚΑΙ ΕΚ 1830/2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών ■ Κάλυψη των απαιτήσεων των οδηγιών 2003/89 και 2006/142 τη ΕΕ σε ότι αφορά την επισήμανση παρουσίας αλλεργιογόνων συστατικών στα τρόφιμα
<u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ</u> <u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ/ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u> <u>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u> Σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004	Απουσία Salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα E.coli<100 cfu/gr. Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικού n= 5, c=2, m=100 M= 1000 cfu/gr. L. monocytogenes <100 cfu/gr. Υποχρεωτική προσκόμιση από τους παραγωγούς ή προμηθευτές αποτελεσμάτων εργαστηριακών ελέγχων μικροβιολογικής υγιεινής και ασφαλείας σε μηνιαία βάση για τις αντίστοιχες παρτίδες παραδιδόμενων προϊόντων

ΠΑΡΑΜΕΣΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
ΕΙΔΗ ΤΥΡΙΩΝ	> Τυρί τριμμένο (από σκληρά ή ημίσκληρα τυριά)
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	Εξαιρετικής/ Πρώτης
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	Αγελαδινό γάλα, Πυτιά, Οξυγαλακτική καλλιέργεια, Απουσία τεχνητών χρωστικών Λιπάσης αντησωματικοί παράγοντες επιτρεπόμενοι από ΚΤΠ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Max. 5° C
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	> Πρώτη συσκευασία • Σε σακούλες με βάρος από 200-1000gr > Δεύτερη συσκευασία. • Σε χαρτοκιβώτια Τα μέσα συσκευασίας δεν μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ βαρέα μέταλλα, μονομερή κτλ) και δεν δύναται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των τυριών. Καλύπτονται οι απαιτήσεις του ΕΚ 89/109 καθώς και οι σχετικές προβλέψεις του άρθρου 21 του ΚΤΠ έκδοση 2009
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ	■ Τίτλος και έδρα επιχείρησης παραγωγής , κωδικός εγκατάστασης ■ Ονομασία πώλησης ■ Ημερομηνία παραγωγής ■ Ημερομηνία λήξης ■ Ποιοτική κατηγορία ■ Επίσημάνσεις του άρθρου 11 του κώδικα τροφίμων και ποτών αντίστοιχες για το προϊόν

<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u>	Απουσία σε : ■ Ευρωτίαση. ■ Σήψη. ■ Εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος ■ Ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρό, ταγκή, ξινισμένο, δύσοσμο) ■ Άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακό δράση. ■ Ακάρεων του τυριού, σκουληκιών, νυμφών ή εντόμων. ■ Απουσία διογκώσεων στην έτοιμη συσκευασία (σακούλα του τυριού) ■ Απουσία ρήξεων και ρύπων στην 1η συσκευασία ■ Απουσία αποικιών μυκήτων
<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ΛΟΙΠΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>	■ Τυρί σκληρό ή ημίσκληρο: max. υγρασία 38%, μέγιστη λιποπεριεκτικότητα 48% ■ Χρόνος ωρίμανσης τυριών που τρίβονται τουλάχιστον 3 μήνες ■ Χρώμα κίτρινο ή υποκίτρινο ■ Δομή εύθρυπτη κοκκώδης ■ Γεύση ή οσμή: ευχάριστη ελαφριά όξινη. ■ pH = 5.4 - 5.9 ■ Υπολείμματα ορμονών, αυξητικών παραγόντων, αντιβιοτικών, μυκοτοξινών τύπου A, μυκοτοξινών τύπου M, βαρέων μετάλλων, φυτοπροστατευτικών εντός των προβλέψεων των ΕΚ 1881/2006, ΕΚ 396/2005, ΕΚ 10/2011 ■ Κάλυψη των απαιτήσεων των ΕΚ 1829/2003 και ΕΚ 1830/2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών ■ Κάλυψη των απαιτήσεων των οδηγιών 2003/89 και 2006/142 τη ΕΕ σε ότι αφορά την επισήμανση παρουσίας αλλεργιογόνων συστατικών στα τρόφιμα
<u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ/ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u> Σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004	Απουσία Salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα E.coli n= 5, c=2, m=100 M= 1000 cfu/gr. Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικού n= 5, c=2, m=100 M= 1000 cfu/gr. L. monocytogenes απουσία σε 25gr σε 5 δείγματα Υποχρεωτική προσκόμιση από τους παραγωγούς ή προμηθευτές αποτελεσμάτων εργαστηριακών ελέγχων μικροβιολογικής υγιεινής και ασφάλειας σε μηνιαία βάση για τις αντίστοιχες παρτίδες παραδιδόμενων προϊόντων

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
ΕΙΔΗ ΤΥΡΙΩΝ	> Τυρί φέτα ΠΟΠ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	<i>Εξαιρετικής/ Πρώτης</i>
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	<i>Πρόβειο γάλα 70%, Γίδινο γάλα 30%, Πυτιά, Οξυγαλακτική καλλιέργεια, χλωριούχο ασβέστιο, απουσία τεχνητών χρωστικών</i>
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Max. 5° C
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	> Πρώτη συσκευασία Μεταλλικά δοχεία ή πλαστικά δοχεία τύπου τάπερ, με βάρος τεμαχίου από 800-1000gr > Δεύτερη συσκευασία. ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ Τα μέσα συσκευασίας δεν μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κτλ) και δεν δύνανται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των τυριών καθώς επίσης να απουσιάζουν στην άλμη οι ανώμαλοι οργανοληπτικοί χαρακτήρες, να μην είναι ρυπαρή η άλμη. Απαγορεύεται η παρουσία πάσης φύσης ξένων σωμάτων ασχέτων με το προϊόν καθώς και εντόνων υγειονομικής σημασίας τόσο στην άλμη όσο και στα τεμάχια της φέτας.
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ	■ Τίτλος και έδρα επιχείρησης παραγωγής, κωδικός εγκατάστασης ■ Ονομασία πώλησης. ■ Ημερομηνία παραγωγής. ■ Ημερομηνία λήξης. ■ Ποιοτική κατηγορία. ■ Επίσημάνσεις του άρθρου 11 του κώδικα τροφίμων και ποτών αντίστοιχες για το προϊόν

<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u>	Απουσία σε: ■ Ευρωτίαση. ■ Σήψη. ■ Εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος. ■ Ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρό, ταγκή, ξινισμένο, δύσοσμο.) ■ Άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση. ■ Ακάρεων του τυριού, σκουληκιών, νυμφών ή εντόμων. ■ Απουσία διογκώσεων στο σχήμα των δοχείων ■ Απουσία μηχανικών κακώσεων στα δοχεία
<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/</u> <u>ΛΟΙΠΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ</u> <u>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>	■ Φέτα: max. υγρασία 56%, ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 43% ■ Χρόνος ωρίμανσης τυριού τύπου φέτα τουλάχιστον 2 μήνες ■ Χρώμα λευκό ή υπόλευκο ■ Δομή μαλακή ή συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές και απουσία οπών ενδεικτικών μικροβιακού πολλαπλασιασμού μη επιτρεπτών μικροοργανισμών ■ Γεύση ή οσμή: ευχάριστη ελαφριά όξινη, αλμυρή. ■ pH = 4.4- 4.8 ■ Υπολείμματα ορμονών, αυξητικών παραγόντων, αντιβιοτικών, μυκοτοξινών τύπου A, μυκοτοξινών τύπου M, βαρέων μετάλλων, φυτοπροστατευτικών εντός των προβλέψεων των ΕΚ 1881/2006, ΕΚ 396/2005, ΕΚ 10/2011 ■ Κάλυψη των απαιτήσεων των ΕΚ 1829/2003 και ΕΚ 1830/2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και επιήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών ■ Κάλυψη των απαιτήσεων των οδηγιών 2003/89 και 2006/142 της ΕΕ σε ότι αφορά την επισήμανση παρουσίας αλλεργιογόνων συστατικών στα τρόφιμα.
<u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ</u> <u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ/ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u> <u>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u> Σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004	Απουσία Salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα E.coli n= 5, c=2, m=100 M= 1000 cfu/gr. Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικού n= 5, c=2, m=100 M= 1000 cfu/gr. L. monocytogenes απουσία σε 25gr σε 5 δείγματα Υποχρεωτική προσκόμιση από τους παραγωγούς ή προμηθευτές αποτελεσμάτων εργαστηριακών ελέγχων μικροβιολογικής υγιεινής και ασφάλειας σε μηνιαία βάση για τις αντίστοιχες παρτίδες παραδιδόμενων προϊόντων

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
ΕΙΔΗ ΤΥΡΙΩΝ	> Γιαούρτι Στραγγιστό 0% λιπαρά
ΠΟΙΟΣΗΣΑ	Εξαιρετικής/ Πρώτης
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	Αγελαδινό γάλα, Αποβουτυρωμένο, Πρωτεΐνη γάλακτος, Οξυγαλακτική καλλιέργεια, Ζελατίνη
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Max. 5° C
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	> Πρώτη συσκευασία - Κύπελλα από 170-220gr με επικάλυψη από αλουμινόφυλλο > Δεύτερη συσκευασία. - Σε χαρτοκιβώτια των 20 τεμαχίων Τα μέσα συσκευασίας δεν μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερό κτλ) και δεν δύναται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των τυριών. Καλύπτονται οι απαιτήσεις του ΕΚ 89/109 καθώς και οι σχετικές προβλέψεις του άρθρου 21 του ΚΣΠ έκδοση 2009.
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ	■ Τίτλος και έδρα επιχείρησης παραγωγής, κωδικός εγκατάστασης ■ Ονομασία πώλησης. ■ Ημερομηνία παραγωγής. ■ Ημερομηνία λήξης. ■ Ποιοτική κατηγορία. ■ Επίσημάνσεις του άρθρου 11 του κώδικα τροφίμων και ποτών αντίστοιχες για το προϊόν.

<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u>	Απουσία σε ■ Ευρωτίαση. ■ Σήψη. ■ Εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος. ■ Ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή, ξινισμένο, δύσοσμο.) ■ Άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση. ■ Απουσία διογκώσεων στο κυτελλάκι χαρακτηριστικών μικροβιολογικού πολλαπλασιασμού ■ Απουσία ρήξεων και ρύπων στην 1η συσκευασία ■ Απουσία αποικιών μυκήτων στην επιφάνεια του γιαουρτιού
<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ΛΟΙΠΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>	■ Γιαούρτι : max. λιποπεριεκτικότητα %. ■ Χρώμα λευκό ■ Δομή υφή λεία μαλακή κρεμώδης ■ Γεύση ή οσμή : ευχάριστη και υπόγλυκη. ■ pH = 3.2- 3.8 ■ Διάρκεια ζωής έως 30 ημέρες ■ Υπολείμματα ορμονών, αυξητικών παραγόντων, αντιβιοτικών, μυκοτοξινών τύπου A, μυκοτοξινών τύπου M, βαρέων μετάλλων, φυτοπροστατευτικών εντός των προβλέψεων των ΕΚ 1881/2006, ΕΚ 396/2005, ΕΚ 10/2011 ■ Κάλυψη των απαιτήσεων των ΕΚ 1829/2003 και ΕΚ 1830/2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών ■ Κάλυψη των απαιτήσεων των οδηγιών 2003/89 και 2006/142 τη ΕΕ σε ότι αφορά την επισήμανση παρουσίας αλλεργιογόνων συστατικών στα τρόφιμα.
<u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ/ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u> Σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και ΠΔ 9/89	Απουσία Salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα E.coli Απουσία σε 1gr σε 5 δείγματα Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικού Απουσία σε 1gr σε 5 δείγματα Ολικά Κολοβακτηριοειδή: Απουσία σε 1gr σε 5 δείγματα Ζύμες- Μύκητες: <10cfu/gr σε όλη τη διάρκεια εμπορικής ζωής L. monocytogenes απουσία σε 25gr σε 5 δείγματα Υποχρεωτική προσκόμιση από τους παραγωγούς ή προμηθευτές αποτελεσμάτων εργαστηριακών ελέγχων μικροβιολογικής υγιεινής και ασφάλειας σε μηνιαία βάση για τις αντίστοιχες παρτίδες παραδιδόμενων προϊόντων.

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
ΕΙΔΗ ΤΥΡΙΩΝ	> Γιαούρτι Αγελάδος στραγγιστό πλήρες
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	Εξαιρετικής/ Πρώτης
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	Αγελαδινό γάλα, Πρωτεΐνη γάλακτος, Οξυγαλακτική καλλιέργεια,
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Max. 5° C
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	> Πρώτη συσκευασία - Κύπελλα από 170-220gr με επικάλυψη από αλουμινόφυλλο > Δεύτερη συσκευασία. - Σε χαρτοκιβώτια των 20 τεμαχίων Τα μέσα συσκευασίας δεν μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κτλ) και δεν δύναται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των τυριών. Καλύπτονται οι απαιτήσεις του ΕΚ 89/109 καθώς και οι σχετικές προβλέψεις του άρθρου 21 του ΚΣΠ έκδοση 2009.
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ	■ Τίτλος και έδρα επιχείρησης παραγωγής, κωδικός εγκατάστασης ■ Ονομασία πώλησης. ■ Ημερομηνία παραγωγής. ■ Ημερομηνία λήξης. ■ Ποιοτική κατηγορία. ■ Επίσημάνσεις του άρθρου 11 του κώδικα τροφίμων και ποτών αντίστοιχες για το προϊόν.

<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u>	Απουσία σε: ■ Ευρωτίαση. ■ Σήψη. ■ Εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος. ■ Ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή, ξινισμένο, δύσοσμο.) ■ Άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση. ■ Απουσία διογκώσεων στο κυπελλάκι χαρακτηριστικών μικροβιολογικού πολλαπλασιασμού ■ Απουσία ρήξεων και ρύπων στην 1η συσκευασία ■ Απουσία αποικιών μυκήτων στην επιφάνεια του γιαουρτιού ■ Απουσία ελαττωμάτων συναίρεσης, υπερθέρμανσης κακής ποιότητας οξυγαλακτικής καλλιέργειας
<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u> <u>/ ΛΟΙΠΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u> <u>ΧΗΜΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>	■ Γιαούρτι : max. λιποπεριεκτικότητα 3.85%. ■ Χρώμα λευκό ■ Δομή υφή λεία συνεκτική χωρίς παρουσία ελαττωμάτων συναίρεσης και εικόνα επιμόλυνσης από ζύμες ή μύκητες ■ Γεύση ή οσμή: ευχάριστη ελαφριά όξινη. ■ pH = 3.2- 3.5 ■ Διάρκεια ζωής έως 30 ημέρες ■ Υπολείμματα ορμονών, αυξητικών παραγόντων, αντιβιοτικών, μυκοτοξινών τύπου A, μυκοτοξινών τύπου M, βαρέων μετάλλων, φυτοπροστατευτικών εντός των προβλέψεων των ΕΚ 1881/2006, ΕΚ 396/2005, ΕΚ 10/2011 ■ Κάλυψη των απαιτήσεων των ΕΚ 1829/2003 και ΕΚ 1830/2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών ■ Κάλυψη των απαιτήσεων των οδηγιών 2003/89 και 2006/142 τη ΕΕ σε ότι αφορά την επισήμανση παρουσίας αλλεργιογόνων συστατικών στα τρόφιμα
<u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ/ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u> Σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και ΠΔ 9/89	Απουσία Salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα E.coli Απουσία σε 1gr σε 5 δείγματα Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικού Απουσία σε 1gr σε 5 δείγματα Ολικά Κολοβακτηριοειδή: Απουσία σε 1gr σε 5 δείγματα Ζύμες- Μύκητες: <10cfu/gr σε όλη τη διάρκεια εμπορικής ζωής L. monocytogenes απουσία σε 25gr σε 5 δείγματα Υποχρεωτική προσκόμιση από τους παραγωγούς ή προμηθευτές αποτελεσμάτων εργαστηριακών ελέγχων μικροβιολογικής υγιεινής και ασφάλειας σε μηνιαία βάση για τις αντίστοιχες παρτίδες παραδιδόμενων προϊόντων.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Γάλα UUT Αγελάδος, Πλήρες 3,5% Προμήθεια Δ.Σ

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: Παραγωγός και Προμηθευτής, καλύπτουν τις απαιτήσεις των ευρωπαϊκών κανονισμών 178/2002, 852/2004, 853/2004

Συσκευασία : Συσκευασία χάρτινη Tetrabrik των 100ml περιτυλιγμένων σε δίσκους 12 πακέτων ή ευρωπάλετες των 72 δίσκων.

Υπολειπόμενος χρόνος ζωής σε ΠΑΓΝΗ τουλάχιστον 80% του συνολικού χρόνου ζωής

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ : Η σήμανση καλύπτει τις απαιτήσεις της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας και των Σχετικών άρθρων του κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Τα συστατικά του γάλακτος να είναι απαλλαγμένα από πρωτεΐνες τροποποιημένων. Γενετικά DNA ή GMO πρωτεΐνες.

ΜΕΓΕΘΟΣ: Δίσκοι των 12 πακέτων

ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Χάρτινη συσκευασία 1000 ml TetraBrik.

Διάρκεια ζωής 9-12 μήνες από ημερομηνία παραγωγής

Αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μικρότερη των 22° C και σχετική υγρασία αέρα 60/70 %

Αναγραφή διατροφικών πληροφοριών στην ελληνική γλώσσα

ΑΙΣΘΗΤΙΚΑ STANDARD'S: Αποστειρωμένο προϊόν , Χρώματος φυσικού αγνού χωρίς δυσάρεστες οσμές ή αλλαγή χρώματος

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ STANDARD'S: Προϊον αποστειρωμένο

Θειαναγωγικά κλωστηρίδια : Απουσία 1 ml

Enterobacteriaceae: Απουσία 1ml

Salmonella spp: Απουσία 25ml

Ολική Αερόβια χλωρίδα: Απουσία 1ml

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ STANDARD'S:

Απουσία αντιβιοτικών υπολειμμάτων φυτοπροστατευτικών εντομοκτόνων , ζιζανιοκτόνων

Λιπαρά: 3,5%

Πρωτεΐνη: 3,3%

Λακτόζη: 4,8%

Περιέχει Ca, P, Mg, K, Na, Cl, Βιταμίνες A, Βιταμίνες Συμπλέγματος B, C, E, Παντοθενικό οξύ,

Βιοτίνη, Νιασίνη , Φυλικό οξύ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Γάλα ΥΥΤ Αγελάδος, χαμηλά λιπαρά 1,5% Προμήθεια Δ.Σ

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: Παραγωγός και προμηθευτής , καλύπτουν τις απαιτήσεις των ευρωπαϊκών κανονισμών. 178/2002, 852/2004, 853/2004

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ : Συσκευασίας χάρτινη Tetrabik των 100 ml περιτυλιγμένων σε δίσκους 12 πακέτων ή ευρωπαϊκές των 72 δίσκων

Υπολειπόμενος χρόνος ζωής σε ΠΑΓΝΗ τουλάχιστον 80 % του συνολικού χρόνου ζωής

Σήμανσεις : Η σήμανση καλύπτει τις απαιτήσεις της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας και των Σχετικών άρθρων του κώδικα τροφίμων και ποτών. Τα συστατικά του γάλακτος να είναι απαλλαγμένα από πρωτεΐνες τροποποιημένων. Γενετικά DNA ή GMO πρωτεΐνες.

ΜΕΓΕΘΟΣ: Δίσκοι των 12 πακέτων

ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Χάρτινη συσκευασία 1000 ml Tetrabrik

Διάρκεια ζωής 9-12 μήνες από ημερομηνία παραγωγής

Αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μικρότερη των 22° και σχετική υγρασία αέρα 60/70 %

Ανάγραφή διατροφικών πληροφοριών στην Ελληνική γλώσσα

ΑΙΣΘΗΤΙΚΑ STANDARD'S: Αποστειρωμένο προϊόν , χρώματος φυσικού αγνού χωρίς δυσάρεστες οσμές ή αλλαγή χρώματος.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ STANDARD'S: Προϊον αποστειρωμένο

Θειαναγωγικά Κλωστηρίδια : Απουσία 1ml

Enterobacteriaceae: Απουσία 1ml

Salmonella spp: Απουσία 25ml

Ολική Αερόβια Χλώριδα : Απουσία 1ml

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ STANDARD'S:

Απουσία αντιβιοτικών υπολειμμάτων φυτοπροστατευτικών εντομοκτόνων ζιζανιοκτόνων.

Λιπαρά: 1,5%

Πρωτεΐνη: 3,3%

Λακτόζη : 4,8 %

Περιέχει Ca, P, Mg, K, Na, Cl, Βιταμίνες Α, Βιταμίνες Συμπλέγματος Β, C, , Ε, Παντοθενικό νμύ, Βιοτίνη , Νιασίνη , Φυλικό οξύ.

ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Χάρτινη συσκευασία 1000 ml Tetrabrik.

Διάρκεια ζωής 9-12 μήνες από ημερομηνία παραγωγής

Αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μικρότερη των 22° C και σχετική υγρασία αέρα 60/70 %

Αναγραφή διατροφικών πληροφοριών στην Ελληνική γλώσσα

ΑΙΣΘΗΤΙΚΑ STANDARD'S: Αποστειρώμενο προϊόν , χρώματος φυσικού αγνού χωρίς δυσάρεστες οσμές ή αλλαγή χρώματος.

Απαλλαγμένο από πάσης φύσης ξένα σώματα.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ STANDARD'S: Προϊον αποστειρωμένο .

Θειαναγωγικά κλωστηρίδια : Απουσία : 1ml

Enterobacteriaceae: Απουσία 1ml

Salmonella spp: Απουσία 25ml

Ολική Αερόβια Χλώριδα : Απουσία 1ml

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ STANDARD'S:

Απουσία αντιβιοτικών υπολειμμάτων φυτοπροστατευτικών εντομοκτόνων , ζιζανιοκτόνων .

Λιπαρά: 0%

Πρωτεΐνη: 3,3%

Λακτόζη: 4,8%

Περιέχει Ca, P, Mg, K, Na, Cl, Βιταμίνες Α, Βιταμίνες Συμπλέγματος Β, C, , E, Παντοθενικό οξύ ,

Βιοτίνη, Νιασίνη, φυλικό οξύ .

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
ΕΙΔΗ ΤΥΡΙΩΝ	> Κατίκι Δομοκού / ΠΟΠ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	Εξαιρετικής/ Πρώτης
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	Γίδινο γάλα, Πυτιά ή Οξυγαλακτική καλλιέργεια, αλάτι, απουσία τεχνητών χρωστικών
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Max. 5° C
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	> Πρώτη συσκευασία Πλαστικά δοχεία, με φύλλο αλουμινίου και πλαστικό πώμα με βάρος τεμαχίου από 200-5000gr > Δεύτερη συσκευασία. ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ Τα μέσα συσκευασίας δεν μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κτλ) και δεν δύναται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των τυριών καθώς επίσης να απουσιάζουν στο τυρί οι ανώμαλοι οργανοληπτικοί χαρακτήρες.
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ	■ Τίτλος και έδρα επιχείρησης παραγωγής , κωδικός εγκατάστασης ■ Ονομασία πώλησης. ■ Ημερομηνία παραγωγή. ■ Ημερομηνία λήξης. ■ Ποιοτική κατηγορία. ■ Επισημάνσεις του άρθρου 11 του κώδικα τροφύμων και ποτών αντίστοιχες για το προϊόν. ■ Τήρηση των απαιτήσεων της ΥΑ 313048/11-1-1994/Υπουργείο Γεωργίας (ΥΕΚ 16/β /14-1-94/101/β/16-2-94)
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΣΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	Απουσία σε: ■ Ευρωτίαση. ■ Σήψη. ■ Εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος. ■ Ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή, ξινισμένο, δύσοσμο.) ■ Άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση. ■ Ακάρεων του τυριού, σκουληκιών, νυμφών ή εντόμων. ■ Απουσία διογκώσεων στο σχήμα των περιεκτών ■ Απουσία μηχανικών κακώσεων στους περιέκτες

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ /</u> <u>ΛΟΙΠΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ</u> <u>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>	■ Κατίκι: max. υγρασία 75%, ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί Ξηρού 40% ■ Χρώμα καθαρό λευκό ■ Δομή μαλακή αλειφώδης χωρίς επιδερμίδα ■ Γεύση ή οσμή: ευχάριστη ελαφριά όξινη, αλμυρή. ■ pH = 4.4- 4.8 ■ Υπολείμματα ορμονών, αυξητικών παραγόντων, αντιβιοτικών, μυκοτοξινών τύπου A, μυκοτοξινών τύπου M, βαρέων μετάλλων, φυτοπροστατευτικών εντός των προβλέψεων των ΕΚ 1881/2006, ΕΚ 396/2005, ΕΚ 10/2011 ■ Κάλυψη των απαιτήσεων των ΕΚ 1829/2003 και ΕΚ 1830/2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών ■ Κάλυψη των απαιτήσεων των οδηγιών 2003/89 και 2006/142 τη ΕΕ σε ότι αφορά την επισήμανση παρουσίας αλλεργιογόνων συστατικών στα τρόφιμα ■ Κάλυψη των απαιτήσεων του ΠΔ 81/1983 ■ Απουσία ενδείξεων ελαττωμάτων μαλακών τυριών αλειφώδους σύστασης όπως ανώμαλους χρωματισμούς λόγω υπερθέρμανσης του γάλακτος παρουσία εστιών μυκήτων ■ Απαγόρευση προσθήκης σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος χρωστικών συντηρητικών.
<u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ</u> <u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ/</u> <u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u> <u>Σύμφωνες με τις απαιτήσεις του</u> <u>Ευρωπαϊκού Κανονισμού 2073/2005 και</u> <u>1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής</u> <u>σύμφωνες με τις απαιτήσεις των Ε.Κ</u> <u>178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004</u>	Απουσία Salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα E.coli n= 5, c=0, m=0 M= 100 cfu/gr. Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικού n= 5, c=0, m=0 M= 50 cfu/gr. L. monocytogenes απουσία σε 25gr σε 5 δείγματα Υποχρεωτική προσκόμιση από τους παραγωγούς ή προμηθευτές Αποτελεσμάτων εργαστηριακών ελέγχων μικροβιολογικής υγιεινής και ασφάλειας σε μηνιαία βάση για τις αντίστοιχες παρτίδες παραδιδόμενων προϊόντων.