

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΡΕΑΤΩΝ

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
Ενότητα 1.01 ΕΙΔΟΣ	1) ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΚΡΕΑΤΑ Αποτελούμενο αποκλειστικά από Α' ύλη χωρίς την προσθήκη Β' υλών και χωρίς καμία άλλη επεξεργασία πέραν της κατάψυξης I.Q.F. (Individually Quick Frozen) • Αρνί : ωμοπλάτη και μπούτι • Κοτόπουλο ολόκληρο: 1100 γρ. - 1300 γρ. έκαστο . Κοτόπουλο μπούτι : 250 - 270 γρ. έκαστο (καλιμπραρισμένο) • Γαλοπούλα : φιλέτο στήθους : 250 - 300 γρ. έκαστο • ΚΡΕΑΣ ΑΡΝΙ ΚΑΤ/ΝΟ ΜΠΟΥΤΙ
(b) ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	• Μέγιστη -15 ο C
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	• Κατηγορίας Α'
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	• Πρώτη συσκευασία : - Πλαστική ύλη διαφανής, άχρωμη άοσμη, με μικρή διαπερατότητα σε υδρατμούς, χωρίς να δύναται να αλλοιώνει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του κρέατος. - Vacuum - Μεμβράνη ή πλαστικός φάκελος • Δεύτερη συσκευασία :
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ	• Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στο Νοσοκομείο, να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ	• Χώρα προέλευσης • Ημερομηνία σφαγής/ κατάψυξης • Εμπορικός τίτλος και έδρα επιχείρησης • Κωδικός αριθμός σφαγιοτεχνικής εγκατάστασης ή εργαστηρίου τεμαχισμού • Ημερομηνία λήξης

	ισχύουσα νομοθεσία
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Απουσία σε : Εμφανείς ρύπους Σήψη, ευρωτίαση Ολική ή μερική απόψυση Επανακατάψυση Αφυδάτωση
ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας	- Απουσία σε υπολείμματα αντιβιοτικών - Απουσία υπολειμμάτων ζιζανιοκτόνων, εντομοκτόνων, οργανοφωσφορικών - Απουσία διοξινών - Απουσία αυξητικών παραγόντων, θυρεοστατικών
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας	- Salmonella spp. Απουσία στα 25 gr. - E.Coli $\leq 10^4$ / gr - O.M.X. $\leq 5 \cdot 10^5$ / gr L. Monocytogenes < 100 cfu/gr - Απουσία παρασίτων :

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
Ενότητα 1.02 ΕΙΔΟΣ	a) ΝΩΠΑ ΚΡΕΑΤΑ - Μοσχάρι : μπούτι άνευ οστών (νουά, κιλότο) - Χοιρινό : μπούτι άνευ οστών (χωρίς εμφανές λίπος) - Αρνί : εγχώριο, ολόκληρο χωρίς κεφάλι και εντόσθια - Μπριζόλα χοιρινή : καρέ, μεγέθους 250 γραμ. Έκαστη - Γουρουνόπουλο νωπό
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	Κατηγορίας Α'
ΒΑΡΟΣ – ΤΕΜΑΧΙΟ	- Μοσχάρι : μπούτι άνευ οστών (νουά, κιλότο) - Χοιρινό : μπούτι άνευ οστών (χωρίς εμφανές λίπος)

	εντόσθια - Μπριζόλα χοιρινή : καρέ, μεγέθους 250 γρμ. Έκαστη - Γουρουνόπουλο νωπό - Κοτόπουλο: νωπό, ολόκληρο χωρίς κεφάλι και
(b) ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Μέγιστη 5 ο C
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	- Πρώτη συσκευασία : - Πλαστική ύλη διαφανής, άχρωμη άοσμη, με μικρή διαπερατότητα σε υδρατμούς, χωρίς να δύναται να αλλοιώνει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του κρέατος. - Vacuum - Μεμβράνη ή πλαστικός φάκελος - Δεύτερη συσκευασία :
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ	Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στο Νοσοκομείο, να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους
ΠΟΣΟΣΤΟ ΛΙΠΟΥΣ	Άνευ ορατού λίπους
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ	- Χώρα προέλευσης - Ημερομηνία παραγωγής/ σφαγής - Εμπορικός τίτλος και έδρα επιχείρησης - Κωδικός αριθμός σφαγιοτεχνικής εγκατάστασης ή εργαστηρίου τεμαχισμού - Ημερομηνία λήξης - Σφραγίδα καταλληλότητας
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Απαλλαγμένα από : - Εμφανείς ρύπους - Σήψη, ευρωτίαση - Μη φυσιολογικές οσμές, ή άλλες αλλοιώσεις - δηλωτικές μικροβιακής
ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας	- Απουσία σε υπολείμματα αντιβιοτικών - Απουσία υπολειμμάτων ζιζανιοκτόνων, εντομοκτόνων, οργανοφωσφορικών - Απουσία διοξινών - Απουσία αυξητικών παραγόντων, θυρεοστατικών ορμονών

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	• Salmonella spp. Απουσία στα 25 gr. • E.Coli $\leq 10^2$ / gr
Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας	• Απουσία παρασίτων : Taenia Solium Trichinella spiralis Balantidium coli • Απουσία πρωτόζωων : Toxoplasma Gondii