

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>										
<u>ΕΙΔΟΣ</u>	➤ ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ Κ/Ψ										
<u>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</u>	<i>Εξαιρετικής/ Πρώτης</i>										
<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</u>	<i>ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ ΥΠΕΡΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΜΕΘΟΔΟ IQF</i>										
<u>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</u>	Max. -18° C										
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	➤ Πρώτη συσκευασία • ΣΑΚΟΙ Η ΣΑΚΟΥΛΑΚΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΒΑΡΩΝ ➤ Δεύτερη συσκευασία. • ΚΛΕΙΣΤΟ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΟ.										
<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										
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	<table><tr><td colspan="2">Χαρακτηριστικό χρώμα του κάθε λαχανικού συμπαγής εμφάνιση, απουσία δυσάρεστων οσμών</td></tr><tr><td>Χρώμα</td><td>Χαρακτηριστικό για κάθε λαχανικό</td></tr><tr><td>Ξένα σώματα (πέτρες, κλαδιά,</td><td><0,5%</td></tr><tr><td>Σπασμένα</td><td><0,5%</td></tr><tr><td>Κοτσανάκια</td><td>0%</td></tr></table>	Χαρακτηριστικό χρώμα του κάθε λαχανικού συμπαγής εμφάνιση, απουσία δυσάρεστων οσμών		Χρώμα	Χαρακτηριστικό για κάθε λαχανικό	Ξένα σώματα (πέτρες, κλαδιά,	<0,5%	Σπασμένα	<0,5%	Κοτσανάκια	0%
Χαρακτηριστικό χρώμα του κάθε λαχανικού συμπαγής εμφάνιση, απουσία δυσάρεστων οσμών											
Χρώμα	Χαρακτηριστικό για κάθε λαχανικό										
Ξένα σώματα (πέτρες, κλαδιά,	<0,5%										
Σπασμένα	<0,5%										
Κοτσανάκια	0%										

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ		
ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ ΛΟΙΠΑ	Υπολείμματα φυτοφαρμάκων	Υπολείμματα βαρέων μετάλλων	
	Σύμφωνα με τα εναρμονισμένα ευρωπαϊκά MRL's βάσει των κανονισμών (EC) 396/2005, 149/2008, 839/2008	Σύμφωνα με τον κανονισμό 1881/2006 και την τροποποίηση 629/2008 της Ευρωπαϊκής Κοινότητας για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπόμενων ορίων	
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ/ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ Σύμφωνες με τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγήςσύμφωνες με τις απαιτήσεις των Ε.Κ 178/2002, 852/2004,853/2004,	Απουσία Salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα E.coli n= 5, c=0, m=0 M= 10 cfu/gr. Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικοί 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.		
GMO'S	Απαλλαγμένα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς		

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>								
<u>ΕΙΔΟΣ</u>	➤ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ Κ/Ψ								
<u>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</u>	<i>Εξαιρετικής/ Πρώτης</i>								
<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</u>	ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΥΠΕΡΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΜΕΘΟΔΟ IQF (ΑΡΑΚΑΣ, ΦΑΣΟΛΙ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ ΚΟΜΜΕΝΟ,ΚΑΡΟΤΟ ΚΥΒΟΣ,ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ								
<u>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</u>	Max. -18° C								
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	➤ Πρώτη συσκευασία • ΣΑΚΟΙ Η ΣΑΚΟΥΛΑΚΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΒΑΡΩΝ ➤ Δεύτερη συσκευασία. • ΚΛΕΙΣΤΟ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΟ.								
<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								
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	Χαρακτηριστικό χρώμα του κάθε λαχανικού συμπαγής εμφάνιση, απουσία δυσάρεστων οσμών <table border="1"> <tr> <td>Χρώμα</td><td>Χαρακτηριστικό για κάθε λαχανικό</td></tr> <tr> <td>Ξένα σώματα (πέτρες, κλαδιά,</td><td><0,5%</td></tr> <tr> <td>Σπασμένα</td><td><0,5%</td></tr> <tr> <td>Κοτσανάκια</td><td>0%</td></tr> </table>	Χρώμα	Χαρακτηριστικό για κάθε λαχανικό	Ξένα σώματα (πέτρες, κλαδιά,	<0,5%	Σπασμένα	<0,5%	Κοτσανάκια	0%
Χρώμα	Χαρακτηριστικό για κάθε λαχανικό								
Ξένα σώματα (πέτρες, κλαδιά,	<0,5%								
Σπασμένα	<0,5%								
Κοτσανάκια	0%								

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>		
<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ ΛΟΙΠΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ</u> <u>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>	Υπολείμματα φυτοφαρμάκων	Υπολείμματα βαρέων μετάλλων	
	Σύμφωνα με τα εναρμονισμένα ευρωπαϊκά MRL's βάσει των κανονισμών (EC) 396/2005, 149/2008, 839/2008	Σύμφωνα με τον κανονισμό 1881/2006 και την τροποποίηση 629/2008 της Ευρωπαϊκής Κοινότητας για τον καθορισμό μέγιστων	
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ/ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ Σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ 178/2002, 852/2004, 853/2004,	Απουσία Salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα E.coli n= 5, c=0, m=0 M= 10 cfu/gr. Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικοί 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.		
GMO'S	Απαλλαγμένα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς		

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
<u>ΕΙΔΟΣ</u>	➤ ΑΡΑΚΑΣ Κ/Ψ
<u>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</u>	Εξαιρετικής/ Πρώτης
<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</u>	ΑΡΑΚΑΣ ΥΠΕΡΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΜΕΘΟΔΟ IQF

<u>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</u>	Max. -18° C		
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	➤ Πρώτη συσκευασία • ΣΑΚΟΙ Η ΣΑΚΟΥΛΑΚΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΒΑΡΩΝ ➤ Δεύτερη συσκευασία. • ΚΛΕΙΣΤΟ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΟ.		
<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		
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	Πράσινο χρώμα συμπαγής εμφάνιση, απουσία δυσάρεστων		
	Χρώμα	Πράσινο	
	Ξένα σώματα (πέτρες, κλαδιά, κλπ)	<0,5%	
	Σπασμένα	<0,5%	
	Κοτσανάκια	0%	
<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ ΛΟΙΠΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ</u> <u>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>	Υπολείμματα φυτοφαρμάκων	Υπολείμματα βαρέων μετάλλων	
	Σύμφωνα με τα εναρμονισμένα ευρωπαϊκά MRL's βάσει των κανονισμών (EC) 396/2005, 149/2008, 839/2008	Σύμφωνα με τον κανονισμό 1881/2006 και την τροποποίηση 629/2008 της Ευρωπαϊκής Κοινότητας για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπόμενων	

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ/ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ Σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004	Απουσία Salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα E.coli n= 5, c=0, m=0 M= 10 cfu/gr. Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικοί 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
GMO'S	Απαλλαγμένα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
ΕΙΔΟΣ	➤ ΚΑΡΟΤΟ Κ/Ψ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	Εξαιρετικής/ Πρώτης
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΚΑΡΟΤΟ ΥΠΕΡΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΜΕ ΤΗΝ ΜΕΘΟΔΟ IQF ΣΕ ΚΥΒΟΥΣ Η ΚΟΜΜΕΝΟ ΖΟΥΛΙΕΝ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Max. -18° C
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	➤ Πρώτη συσκευασία - ΣΑΚΟΙ Η ΣΑΚΟΥΛΑΚΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΒΑΡΩΝ ➤ Δεύτερη συσκευασία. - ΚΛΕΙΣΤΟ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΟ.
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ	■ Τίτλος και έδρα επιχείρησης παραγωγής, κωδικός εγκατάστασης ■ Ονομασία πώλησης. ■ Ημερομηνία παραγωγής. ■ Ημερομηνία λήξης. ■ Ποιοτική κατηγορία. ■ Επισημάνσεις του άρθρου 11 του κώδικα τροφίμων

<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	Πορτοκαλί χρώμα συμπαγής εμφάνιση, απουσία δυσάρεστων		
	Χρώμα	Πορτοκαλί	
	Ξένα σώματα (πέτρες, κλαδιά, έντομα)	<0,5%	
	Σπασμένα	<0,5%	
	Κοτσανάκια	0%	
<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ ΛΟΙΠΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ</u> <u>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>	Υπολείμματα φυτοφαρμάκων	Υπολείμματα βαρέων μετάλλων	
	Σύμφωνα με τα εναρμονισμένα ευρωπαϊκά MRL's βάσει των κανονισμών (EC) 396/2005, 149/2008, 839/2008	Σύμφωνα με τον κανονισμό 1881/2006 και την τροποποίηση 629/2008 της Ευρωπαϊκής Κοινότητας για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπόμενων	

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ/ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ Σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004	Απουσία Salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα E.coli n= 5, c=0, m=0 M= 10 cfu/gr. Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικοί 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 παραδιόμενων προϊόντων
GMO'S	Απαλλαγμένα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>								
<u>ΕΙΔΟΣ</u>	➤ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ Κ/Ψ								
<u>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</u>	Εξαιρετικής/ Πρώτης								
<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</u>	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΥΠΕΡΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΜΕ ΤΗΝ ΜΕΘΟΔΟ IQF								
<u>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</u>	Max. -18° C								
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	➤ Πρώτη συσκευασία • ΣΑΚΟΙ Η ΣΑΚΟΥΛΑΚΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΒΑΡΩΝ ➤ Δεύτερη συσκευασία. • ΚΛΕΙΣΤΟ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΟ.								
<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								
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	<table><tr><td colspan="2">Λευκό ή υπόλευκο χρώμα συμπαγής εμφάνιση, απουσία δυσάρεστων οσμών</td></tr><tr><td>Χρώμα</td><td>Λευκό ή Υπόλευκο</td></tr><tr><td>Ξένα σώματα (πέτρες, κλαδιά, Σπασμένα</td><td><0,5%</td></tr><tr><td>Κοτσανάκια</td><td>0%</td></tr></table>	Λευκό ή υπόλευκο χρώμα συμπαγής εμφάνιση, απουσία δυσάρεστων οσμών		Χρώμα	Λευκό ή Υπόλευκο	Ξένα σώματα (πέτρες, κλαδιά, Σπασμένα	<0,5%	Κοτσανάκια	0%
Λευκό ή υπόλευκο χρώμα συμπαγής εμφάνιση, απουσία δυσάρεστων οσμών									
Χρώμα	Λευκό ή Υπόλευκο								
Ξένα σώματα (πέτρες, κλαδιά, Σπασμένα	<0,5%								
Κοτσανάκια	0%								

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>		
<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ</u>	Υπολείμματα φυτοφαρμάκων	Υπολείμματα βαρέων μετάλλων	
<u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ ΛΟΙΠΑ</u>	Σύμφωνα με τα εναρμονισμένα ευρωπαϊκά MRL's βάσει των κανονισμών (EC) 396/2005, 149/2008, 839/2008	Σύμφωνα με τον κανονισμό 1881/2006 και την τροποποίηση 629/2008 της Ευρωπαϊκής Κοινότητας για τον καθορισμό μέγιστων	
<u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ</u>			
<u>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>			
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ/ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ Σύμφωνες με τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ 178/2002, 852/2004,	Απουσία Salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα E.coli n= 5, c=0, m=0 M= 10 cfu/gr. Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικοί 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		
GMO'S	Απαλλαγμένα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς		

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
ΕΙΔΟΣ	➤ ΜΠΡΟΚΟΛΟ Κ/Ψ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	<i>Εξαιρετικής/ Πρώτης</i>
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	<i>ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΥΠΕΡΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΜΕ ΤΗΝ ΜΕΘΟΔΟ IQF</i>

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Max. -18° C		
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	➤ Πρώτη συσκευασία • ΣΑΚΟΙ Η ΣΑΚΟΥΛΑΚΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΒΑΡΩΝ ➤ ~~Δεύτερη συσκευασία~~		
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ	■ Τίτλος και έδρα επιχείρησης παραγωγής, κωδικός εγκατάστασης ■ Ονομασία πώλησης. ■ Ημερομηνία παραγωγής. ■ Ημερομηνία λήξης. ■ Ποιοτική κατηγορία. ■ Επισημάνσεις του άρθρου 11 του κώδικα τροφίμων		
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ</u>	Πράσινο χρώμα συμπαγής εμφάνιση, απουσία δυσάρεστων		
<u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	Χρώμα	Πράσινο	
	Ξένα σώματα (πέτρες, κλαδιά, κλπ)	<0,5%	
	Σπασμένα	<0,5%	
	Κοτσανάκια	0%	
<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ</u>	Υπολείμματα φυτοφαρμάκων	Υπολείμματα βαρέων μετάλλων	
<u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ ΛΟΙΠΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ</u> <u>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>	Σύμφωνα με τα εναρμονισμένα ευρωπαϊκά MRL's βάσει των κανονισμών (EC) 396/2005, 149/2008, 839/2008	Σύμφωνα με τον κανονισμό 1881/2006 και την τροποποίηση 629/2008 της Ευρωπαϊκής Κοινότητας για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπόμενων	

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ/ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ Σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004	Απουσία Salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα E.coli n= 5, c=0, m=0 M= 10 cfu/gr. Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικοί 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
ΓΜΟ΄Σ	Απαλλαγμένα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
ΕΙΔΟΣ	➤ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ Κ/Ψ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	<i>Εξαιρετικής/ Πρώτης</i>
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΦΑΣΟΛΑΚΙ ΥΠΕΡΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΜΕ ΤΗΝ ΜΕΘΟΔΟ IQF ΣΤΡΟΓΥΛΟ Η ΠΛΑΤΥ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Max. -18° C
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	➤ Πρώτη συσκευασία • ΣΑΚΟΙ Η ΣΑΚΟΥΛΑΚΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΒΑΡΩΝ ➤ Δεύτερη συσκευασία. ΚΛΕΙΣΤΟ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΟ.
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ	■ Τίτλος και έδρα επιχείρησης παραγωγής, κωδικός εγκατάστασης ■ Ονομασία πώλησης. ■ Ημερομηνία παραγωγής. ■ Ημερομηνία λήξης. ■ Ποιοτική κατηγορία. ■ Επισημάνσεις του άρθρου 11 του κώδικα τροφίμων

<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	Πράσινο χρώμα συμπαγής εμφάνιση, απουσία δυσάρεστων		
	Χρώμα	Πράσινο	
	Ξένα σώματα (πέτρες, κλαδιά, κλπ)	<0,5%	
	Σπασμένα	<0,5%	
	Κοτσανάκια	0%	
<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ ΛΟΙΠΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ</u> <u>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>	Υπολείμματα φυτοφαρμάκων	Υπολείμματα βαρέων μετάλλων	
	Σύμφωνα με τα εναρμονισμένα ευρωπαϊκά MRL's βάσει των κανονισμών (EC) 396/2005, 149/2008, 839/2008	Σύμφωνα με τον κανονισμό 1881/2006 και την τροποποίηση 629/2008 της Ευρωπαϊκής Κοινότητας για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπόμενων	
<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>		
<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	Απουσία Salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα E.coli n= 5, c=0, m=0 M= 10 cfu/gr. Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικοί 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		
	Απαλλαγμένα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς		

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>								
<u>ΕΙΔΟΣ</u>	➤ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΥΒΟΣ Κ/Ψ								
<u>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</u>	Εξαιρετικής/ Πρώτης								
<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</u>	ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΥΒΟΣ ΥΠΕΡΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΜΕ ΤΗΝ ΜΕΘΟΔΟ IQF								
<u>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</u>	Max. -18° C								
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	➤ Πρώτη συσκευασία • ΣΑΚΟΙ Η ΣΑΚΟΥΛΑΚΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΒΑΡΩΝ ➤ Δεύτερη συσκευασία. • ΚΛΕΙΣΤΟ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΟ.								
<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. ■ Τήρηση των απαιτήσεων της ΥΑ 313048/11-1-								
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ</u>	Πράσινο χρώμα συμπαγής εμφάνιση, απουσία δυσάρεστων οσμών <table> <tr> <td>Χρώμα</td><td>Πράσινο</td></tr> <tr> <td>Ξένα σώματα (πέτρες, κλαδιά, έντομα)</td><td><0,5%</td></tr> <tr> <td>Σπασμένα</td><td><0,5%</td></tr> <tr> <td>Κοτσανάκια</td><td>0%</td></tr> </table>	Χρώμα	Πράσινο	Ξένα σώματα (πέτρες, κλαδιά, έντομα)	<0,5%	Σπασμένα	<0,5%	Κοτσανάκια	0%
Χρώμα	Πράσινο								
Ξένα σώματα (πέτρες, κλαδιά, έντομα)	<0,5%								
Σπασμένα	<0,5%								
Κοτσανάκια	0%								

<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ ΛΟΙΠΑ</u>	Υπολείμματα φυτοφαρμάκων	Υπολείμματα βαρέων μετάλλων
	Σύμφωνα με τα εναρμονισμένα ευρωπαϊκά MRL's βάσει των κανονισμών (EC) 396/2005, 149/2008, 839/2008	Σύμφωνα με τον κανονισμό 1881/2006 και την τροποποίηση 629/2008 της Ευρωπαϊκής Κοινότητας για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπόμενων ορίων

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ/ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ 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=0, m=0 M= 10 cfu/gr. Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικοί 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
GMO'S	Απαλλαγμένα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>	
<u>ΕΙΔΟΣ</u>	➤ ΣΠΑΝΑΚΙ Κ/Ψ	
<u>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</u>	Εξαιρετικής/ Πρώτης	
<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</u>	ΣΠΑΝΑΚΙ ΥΠΕΡΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΜΕΘΟΔΟ IQF	
<u>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗ</u>	Max. -18° C	
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	➤ Πρώτη συσκευασία • ΣΑΚΟΙ Η ΣΑΚΟΥΛΑΚΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΒΑΡΩΝ ➤ Δεύτερη συσκευασία. • ΚΛΕΙΣΤΟ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΟ.	
<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. ■ Τήρηση των απαιτήσεων της ΥΑ 313048/11-1-1994/Υπουργείο Γεωργίας (ΦΕΚ 16/β /14-1-94/101/β/16-2-94), ΚΑΝΟΝΕΣ ΔΙΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΔΕΛΤΑ 14/8/2013/ΑΠ Δ2-861/ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ	
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ</u>	Πράσινο χρώμα συμπαγής εμφάνιση, απουσία δυσάρεστων οσμών	
	Χρώμα	Πράσινο
	Ξένα σώματα (πέτρες, κλαδιά, έντομα)	<0,5%
	Σπασμένα	<0,5%
	Κοτσανάκια	0%

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>	
<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ ΛΟΙΠΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ</u> <u>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>	Υπολείμματα φυτοφαρμάκων	Υπολείμματα βαρέων μετάλλων
	Σύμφωνα με τα εναρμονισμένα ευρωπαϊκά MRL's βάσει των κανονισμών (EC) 396/2005, 149/2008, 839/2008	Σύμφωνα με τον κανονισμό 1881/2006 και την τροποποίηση 629/2008 της Ευρωπαϊκής Κοινότητας για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπόμενων ορίων
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ/ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ Σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004	Απουσία Salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα E.coli n= 5, c=0, m=0 M= 10 cfu/gr. Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικοί 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	
GMΟ'S	Απαλλαγμένα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς	