

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ ΛΙΣΤΑ
ΕΙΔΩΝ & ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΟΥΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΜΜ
20069	ΜΗΛΑ		KG
20070	ΑΧΛΑΔΙΑ		KG
20071	ΡΟΔΑΚΙΝΑ		KG
20073	ΣΤΑΦΥΛΙΑ		KG
20076	ΚΑΡΠΟΥΖΙΑ		KG
20077	ΠΕΠΟΝΙΑ		KG
20080	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ		KG
20084	ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ		KG
20086	ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ		KG
20087	ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΦΡΕΣΚΕΣ		KG
20089	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ		KG
20091	ΠΙΠΕΡΙΕΣ		KG
20092	ΜΑΡΟΥΛΙΑ		ΤΕΜ
20093	ΛΑΧΑΝΑ		KG
20094	ΠΡΑΣΣΑ		KG
20098	ΛΕΜΟΝΙΑ ΦΡΕΣΚΑ		KG
20099	ΜΑΙΔΑΝΟΣ		ΠΑΚ
20100	ΑΝΙΘΟΣ		ΠΑΚ
20101	ΚΑΡΟΤΑ ΦΡΕΣΚΑ		KG
20102	ΣΕΛΙΝΟ		ΠΑΚ
20103	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΑ		KG
20104	ΚΡΕΜΥΔΙΑ ΦΡΕΣΚΑ ΜΑΤΣΑΚΙΑ		ΠΑΚ
20107	ΠΑΤΑΤΕΣ		KG
20110	ΣΚΟΡΔΑ ΞΕΡΑ		KG
20111	ΡΑΔΙΚΙΑ		KG
25957	ΑΓΓΟΥΡΙΑ ΦΡΕΣΚΑ		KG
29574	ΠΑΤΑΤΕΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΕΣ		KG
29585	ΒΛΗΤΑ		KG
48127	ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ		KG
	ΜΠΑΝΑΝΕΣ		KG

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΝ

ΕΙΔΟΣ	> ΝΩΠΑ ΑΓΓΟΥΡΙΑ (κωδ. 25957)		
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	<i>ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ</i> <i>EXTRA ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ</i>		
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	<i>ΠΡΟΪΟΝ ΝΩΠΟ ΤΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΤΟΥ ΕΙΔΟΥΣ CUCUMIS SATIVUS</i>		
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Max. 10° C		
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Σε κάθε μέσο συσκευασίας (κιβώτια ή κιβωτίδια ή πλαστικά τελάρα) είναι ανεκτές οι παρακάτω ανοχές. Ανοχές επί ποιότητας: Μέχρι 5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος καρπών μη ανταποκρινόμενων προς τα χαρακτηριστικά της ποιοτικής κατηγορίας για την ποιότητα extra και έως 10% για την ποιότητα I.		
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. ■ Τήρηση των απαιτήσεων της ΥΑ 313048/11-1-1994/Υπουργείο Γεωργίας (ΦΕΚ 16/β /14-1-94/101/β/16-2-94) ΚΑΝΟΝΕΣ ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ 14/8/2013/Α.Π. Α2-861/ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΕΜΠΟΡΙΟΥ/ΥΠΠΑΝ.		
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	Συνεκτική σάρκα , υγεία άνευ ζημιών, απαλλαγμένα πικρής γεύσης, ανεπτυγμένα επαρκώς και έχοντα τρυφερούς σπόρους, χωρίς ελαττώματα χρωματισμού και επιδερμίδες, χωρίς σχισμές και σκασίματα με ελάχιστο βάρος 180gr για τα υπαίθρια και 250gr για τα θερμοκηπίου ή κινητού πλαισίου		
	Χρώμα	Πράσινο	
	Ξένα σώματα (έντομα)	<0,5%	
	Κακώσεις Σάρκας, Σήψη, εμφανή υπολείμματα φυτοφαρμάκων	<0,5%	

<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ ΛΟΙΠΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ</u> <u>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>	Υπολείμματα φυτοφαρμάκων Σύμφωνα με ταεναρμονισμένα ευρωπαϊκά MRL's βάσει των κανονισμών (EC) 396/2005, 149/2008, 839/2008	Υπολείμματα βαρέων μετάλλων 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 παραγωγής σύμφωνες με τις απαιτήσεις των Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 GMO'S	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 Απαλλαγμένα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς		

ΕΙΔΟΣ	> ΝΩΠΑ ΑΧΛΑΔΙΑ (κωδ. 20070)	
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ EXTRA ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ	
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΠΡΟΪΟΝ ΝΩΠΟ	
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Max. 10° C	
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Σε κάθε μέσο συσκευασίας (κιβώτια ή πλαστικά τελάρα) είναι ανεκτές οι παρακάτω ανοχές. Ανοχές επί ποιότητας: Μέχρι 5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος καρπών μη ανταποκρινόμενων προς τα χαρακτηριστικά της ποιοτικής κατηγορίας για την ποιότητα extra και έως 10% για την ποιότητα I.	
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. ■ Τήρηση των απαιτήσεων της ΥΑ 313048/11-1-1994/Υπουργείο Γεωργίας (ΦΕΚ 16/β /14-1-94/101/β/16-2-94) ΚΑΝΟΝΕΣ ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ 14/8/2013/Α.Π. Α2-861/ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΕΜΠΟΡΙΟΥ/ΥΠΠΑΝ. ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΟΥ 2007.	
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ	Συνεκτική σάρκα , σφιχτά, υγιειά άνευ ζημιών, ανεπτυγμένα επαρκώς και απαλλαγμένα, μωλώπων, ιχνών προσβολής εκ παγετού τρωκτικών, τυπικό χρωματισμό της ποικιλίας, απαλλαγμένα τραυμάτων μη επουλωθέντων, χωρίς ελατώματα σχήματος και αναπτύξεως και χρώματος με φυσιολογική εξωτερική υγρασία.	
	Χρώμα	Χαρακτηριστικό της ποικιλίας
	Ξένα σώματα (έντομα)	<0,5%
	Κακώσεις Σάρκας, Σήψη, εμφανή υπολείμματα	<0,5%

<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ</u>	Υπολλείμματα φυτοφαρμάκων	Υπολλείμματα βαρέων μετάλλων	
<u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ ΛΟΙΠΑ</u>	Σύμφωνα με ταεναρμονισμένα 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>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>			
<u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ/ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>			
Σύμφωνες με τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνες με τις απαιτήσεις των Ε.Κ 178/2002, GMO'S	Απουσία Salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα E.coli n= 5, c=0, m=0 M= 10 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 Απαλλαγμένα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς		

ΕΙΔΟΣ	> ΝΩΠΑ ΚΑΡΟΤΑ (κωδ. 20101)		
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ EXTRA ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ		
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΠΡΟΪΟΝ ΝΩΠΟ ΤΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΤΟΥ ΕΙΔΟΥΣ DAUCUS CAROTA		
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Max. 10° C		
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Σε κάθε μέσο συσκευασίας (κιβώπια ή κιβωτίδια ή πλαστικά τελάρα ή σακούλες) είναι ανεκτές οι παρακάτω ανοχές. Ανοχές επί ποιότητας: Μέχρι 5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος καρπών μη ανταποκρινόμενων προς τα χαρακτηριστικά της ποιοτικής κατηγορίας για την ποιότητα extra και έως 10% για την ποιότητα I.		
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. ■ Τήρηση των απαιτήσεων της ΥΑ 313048/11-1-1994/Υπουργείο Γεωργίας (ΦΕΚ 16/β /14-1-94/101/β/16-2-94) ΚΑΝΟΝΕΣ ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ 14/8/2013/Α.Π. Α2-861/ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΕΜΠΟΡΙΟΥ/ΥΠΠΑΝ.		
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	Συνεκτική σάρκα , υγεία άνευ ζημιών, απαλλαγμένα πικρής γεύσης, ανεπτυγμένα επαρκώς και απαλλαγμένα σχισμάτων, ραγισμάτων, ιχνών προσβολής εκ παγετού και τυπικό χρωματισμό της ποικιλίας.		
	Χρώμα	Χαρακτηριστικό της ποικιλίας	
	Ξένα σώματα (έντομα)	<0,5%	
	Κακώσεις Σάρκας, Σήψη, εμφανή υπολείμματα	<0,5%	

<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ ΛΟΙΠΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ</u> <u>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>	Υπολλείμματα φυτοφαρμάκων Σύμφωνα με ταεναρμονισμένα ευρωπαϊκά MRL's βάσει των κανονισμών (EC) 396/2005, 149/2008, 839/2008	Υπολλείμματα βαρέων μετάλλων 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 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 υγιεινής και ασφάλειας σε μηνιαία βάση για τις αντίστοιχες παρτίδες παραδιδόμενων		
GMO'S	Απαλλαγμένα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς		

ΕΙΔΟΣ	> ΝΩΠΑ ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ (κωδ. 20086)	
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ EXTRA ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ	
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΠΡΟΪΟΝ ΝΩΠΟ ΤΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΤΟΥ ΕΙΔΟΥΣ CUCURBITA PEPO L.	
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Max. 10° C	
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Σε κάθε μέσο συσκευασίας (κιβώπια ή κιβωπίδια ή πλαστικά τελάρα ή σακούλες) είναι ανεκτές οι παρακάτω ανοχές. Ανοχές επί ποιότητας: Μέχρι 5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος καρπών μη ανταποκρινόμενων προς τα χαρακτηριστικά της ποιοτικής κατηγορίας για την ποιότητα extra και έως 10% για την ποιότητα I.	
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. ■ Τήρηση των απαιτήσεων της ΥΑ 313048/11-1-1994/Υπουργείο Γεωργίας (ΦΕΚ 16/β /14-1-94/101/β/16-2-94) ΚΑΝΟΝΕΣ ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ 14/8/2013/Α.Π. Α2-861/ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΕΜΠΟΡΙΟΥ/ΥΠΠΑΝ.	
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	Συνεκτική σάρκα , σφιχτά, υγεία άνευ ζημιών, ανεπτυγμένα επαρκώς και απαλλαγμένα, μωλώπων, ιχνών προσβολής εκ παγετού τρωκτικών, τυπικό χρωματισμό της ποικιλίας, απαλλαγμένα τραυμάτων μη επουλωθέντων, απαλλαγμένα εγκαυμάτων εκ του ήλιου, χωρίς ελατώματα σχήματος και αναπτύξεως, απαλλαγμένα από προσβολές φυτικών παρασίτων (ωίδιο) και	
	Χρώμα	Πράσινο
	Ξένα σώματα (έντομα, σαλιγκάρια)	<0,5%
	Κακώσεις Σάρκας, Σήψη, εμφανή υπολείμματα	<0,5%

<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ ΛΟΙΠΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ</u> <u>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>	Υπολλείμματα φυτοφαρμάκων Σύμφωνα με ταεναρμονισμένα ευρωπαϊκά MRL's βάσει των κανονισμών (EC) 396/2005, 149/2008, 839/2008	Υπολλείμματα βαρέων μετάλλων 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 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 υγιεινής και ασφάλειας σε μηνιαία βάση για τις αντίστοιχες παρτίδες παραδιδόμενων		
GMO'S	Απαλλαγμένα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς		

ΕΙΔΟΣ	> ΝΩΠΑ ΛΑΧΑΝΑ (κωδ. 20093)		
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ EXTRA ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ		
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΠΡΟΪΟΝ ΝΩΠΟ ΤΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΤΟΥ ΕΙΔΟΥΣ BRASSICA OLERACEA		
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Max. 10° C		
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Σε κάθε μέσο συσκευασίας (κιβώπια ή κιβωπίδια ή πλαστικά τελάρα ή σακούλες) είναι ανεκτές οι παρακάτω ανοχές. Ανοχές επί ποιότητας: Μέχρι 5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος καρπών μη ανταποκρινόμενων προς τα χαρακτηριστικά της ποιοτικής κατηγορίας για την ποιότητα extra και έως 10% για την ποιότητα I.		
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. ■ Τήρηση των απαιτήσεων της ΥΑ 313048/11-1-1994/Υπουργείο Γεωργίας (ΦΕΚ 16/β /14-1-94/101/β/16-2-94) ΚΑΝΟΝΕΣ ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ 14/8/2013/Α.Π. Α2-861/ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΕΜΠΟΡΙΟΥ/ΥΠΠΑΝ.		
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	Συνεκτική σάρκα , σφιχτά με καλώς προσκολλημένα φύλλα υγεία άνευ ζημιών, ανεπτυγμένα επαρκώς και απαλλαγμένα σχισμάτων, ραγισμάτων, φύτρων, μωλώπων, ιχνών προσβολής εκ παγετού και τυπικό χρωματισμό της ποικιλίας.		
	Χρώμα	Χαρακτηριστικό της ποικιλίας	
	Ξένα σώματα (έντομα)	<0,5%	
	Κακώσεις Σάρκας, Σήψη, εμφανή υπολείμματα	<0,5%	

<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ ΛΟΙΠΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ</u> <u>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>	Υπολλείμματα φυτοφαρμάκων Σύμφωνα με ταεναρμονισμένα ευρωπαϊκά MRL's βάσει των κανονισμών (EC) 396/2005, 149/2008, 839/2008	Υπολλείμματα βαρέων μετάλλων 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 παραγωγής σύμφωνες με τις απαιτήσεις των Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 GMO'S	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 Απαλλαγμένα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς		

ΕΙΔΟΣ	> ΝΩΠΑ ΜΑΡΟΥΛΙΑ (κωδ. 20092)	
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ EXTRA ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ	
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΠΡΟΪΟΝ ΝΩΠΟ ΤΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΤΟΥ ΕΙΔΟΥΣ LACTUCA SATIVA L	
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Max. 10° C	
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Σε κάθε μέσο συσκευασίας (κιβώπια ή κιβωτίδια ή πλαστικά τελάρα ή σακούλες) είναι ανεκτές οι παρακάτω ανοχές. Ανοχές επί ποιότητας: Μέχρι 5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος καρπών μη ανταποκρινόμενων προς τα χαρακτηριστικά της ποιοτικής κατηγορίας για την ποιότητα extra και έως 10% για την ποιότητα I.	
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ	■ 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 ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ 14/8/2013/Α.Π. Α2-861/ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΕΜΠΟΡΙΟΥ/ΥΠΠΑΝ.	
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	Συνεκτική σάρκα , σφιχτά, υγεία άνευ ζημιών, ανεπτυγμένα επαρκώς και απαλλαγμένα, μωλύπτων, ιχνών προσβολής εκ παγετού τρωκτικών, τυπικό χρωματισμό της ποικιλίας, απαλλαγμένα τραυμάτων μη επουλωθέντων, απαλλαγμένα εγκαυμάτων εκ του ήλιου, χωρίς ελατώματα σχήματος και αναπτύξεως, απαλλαγμένα λερωμένων φύλλων εύρωστα με μία καρδιά καλώς σχηματισμένη απαλλαγμένα εκ ζωικών παρασίτων ή ασθενειών που μπορούν να βλάψουν την βρωσιμότητα τους και βάρος τουλάχιστον 15χιλιόγραμμα τα 100 φυτά (υπαίθρια), ή 8 χιλιόγραμμα	
	Χρώμα	Πράσινο
	Ξένα σώματα (έντομα, σαλιγκάρια)	<0,5%
	Κακώσεις Σάρκας, Σήψη, εμφανή υπολείμματα	<0,5%

<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ ΛΟΙΠΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ</u> <u>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>	Υπολλείμματα φυτοφαρμάκων Σύμφωνα με ταεναρμονισμένα ευρωπαϊκά MRL's βάσει των κανονισμών (EC) 396/2005, 149/2008, 839/2008	Υπολλείμματα βαρέων μετάλλων 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 παραγωγής σύμφωνες με τις απαιτήσεις των Ε.Κ 178/2002, 852/2004.... GMO'S	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 Απαλλαγμένα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς		

ΕΙΔΟΣ	> ΝΩΠΑ ΜΗΛΑ (κωδ. 20069)	
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ EXTRA ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ	
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΠΡΟΪΟΝ ΝΩΠΟ ΤΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΤΟΥ ΕΙΔΟΥΣ LACTUCA SATIVA L.	
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Max. 10° C	
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Σε κάθε μέσο συσκευασίας (κιβώτια ή κιβωτίδια ή πλαστικά τελάρα) είναι ανεκτές οι παρακάτω ανοχές. Ανοχές επί ποιότητας: Μέχρι 5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος καρπών μη ανταποκρινόμενων προς τα χαρακτηριστικά της ποιοτικής κατηγορίας για την ποιότητα extra και έως 10% για την ποιότητα I.	
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ	■ 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 ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ 14/8/2013/Α.Π. Α2-861/ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΕΜΠΟΡΙΟΥ/ΥΠΠΑΝ, ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΟΥ 2007.	
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	Συνεκτική σάρκα , σφιχτά, υγιειά άνευ ζημιών, ανεπτυγμένα επαρκώς και απαλλαγμένα, μωλώπων, ιχνών προσβολής εκ παγετού τρωκτικών, τυπικό χρωματισμό της ποικιλίας, απαλλαγμένα τραυμάτων μη επουλωθέντων, χωρίς ελατώματα σχήματος και αναπτύξεως και χρώματος με φυσιολογική εξωτερική υγρασία.	
	Χρώμα	Χαρακτηριστικό της ποικιλίας
	Ξένα σώματα (έντομα)	<0,5%
	Κακώσεις Σάρκας, Σήψη, εμφανή υπολείμματα	<0,5%

<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ</u>	Υπολλείμματα φυτοφαρμάκων	Υπολλείμματα βαρέων μετάλλων	
<u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ ΛΟΙΠΑ</u>			
<u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ</u> <u>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>	Σύμφωνα με ταεναρμονισμένα 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 παραγωγής σύμφωνες με τις απαιτήσεις των Ε.Κ 178/2002, GMO'S	Απουσία Salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα E.coli n= 5, c=0, m=0 M= 10 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 Απαλλαγμένα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς		

ΕΙΔΟΣ	> ΝΩΠΑ ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ (κωδ. 20084)	
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ EXTRA ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ	
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΠΡΟΪΟΝ ΝΩΠΟ	
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Max. 10° C	
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Σε κάθε μέσο συσκευασίας (κιβώτια ή κιβωτίδια ή πλαστικά τελάρα) είναι ανεκτές οι παρακάτω ανοχές. Ανοχές επί ποιότητας: Μέχρι 5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος καρπών μη ανταποκρινόμενων προς τα χαρακτηριστικά της ποιοτικής κατηγορίας για την ποιότητα extra και έως 10% για την ποιότητα I.	
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. ■ Τήρηση των απαιτήσεων της ΥΑ 313048/11-1-1994/Υπουργείο Γεωργίας (ΦΕΚ 16/β /14-1-94/101/β/16-2-94) ΚΑΝΟΝΕΣ ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ 14/8/2013/Α.Π. Α2-861/ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΕΜΠΟΡΙΟΥ/ΥΠΠΑΝ, ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΟΥ 2007.	
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ	Συνεκτική σάρκα , σφιχτά, υγιειά άνευ ζημιών, ανεπτυγμένα επαρκώς και απαλλαγμένα, μωλώπων, ιχνών προσβολής εκ παγετού τρωκτικών, τυπικό χρωματισμό της ποικιλίας, απαλλαγμένα τραυμάτων μη επουλωθέντων, χωρίς ελατώματα σχήματος και αναπτύξεως και χρώματος.	
	Χρώμα	Χαρακτηριστικό της ποικιλίας
	Ξένα σώματα (έντομα)	<0,5%
	Κακώσεις Σάρκας, Σήψη, εμφανή υπολείμματα	<0,5%

<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ</u>	Υπολλείμματα φυτοφαρμάκων	Υπολλείμματα βαρέων μετάλλων	
<u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ ΛΟΙΠΑ</u>			
<u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ</u>	Σύμφωνα με ταεναρμονισμένα 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>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>			
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ/ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ Σύμφωνες με τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνες με τις απαιτήσεις των Ε.Κ 178/2002, GMO'S	Απουσία Salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα E.coli n= 5, c=0, m=0 M= 10 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 Απαλλαγμένα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς		

ΕΙΔΟΣ	> ΝΩΠΗ ΝΤΟΜΑΤΑ (κωδ. 20087)		
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ EXTRA ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ		
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΠΡΟΪΟΝ ΝΩΠΟ ΤΩΝ ΠΟΙΚΙΛΩΝ ΤΟΥ ΕΙΔΟΥΣ LYCOPERSICON ESCULENTUM		
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Max. 10° C		
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Σε κάθε μέσο συσκευασίας (κιβώτια ή κιβωτίδια ή πλαστικά τελάρα) είναι ανεκτές οι παρακάτω ανοχές. Ανοχές επί ποιότητας: Μέχρι 5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος καρπών μη ανταποκρινόμενων προς τα χαρακτηριστικά της ποιοτικής κατηγορίας για την ποιότητα extra και έως 10% για την ποιότητα I.		
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ	■ 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 ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ 14/8/2013/Α.Π. Α2-861/ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΕΜΠΟΡΙΟΥ/ΥΠΠΑΝ.		
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ	Συνεκτική σάρκα , συγκεντρώνουσα όλα τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας, χρώματος κόκκινου		
	Χρώμα	Κόκκινο	
	Ξένα σώματα (πέτρες, κλαδιά, κλπ)	<0,5%	
	Κακώσεις Σάρκας, Σήψη, Ακαθαρσίες, Χώματα, εμφανή υπολείμματα	<0,5%	

<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ ΛΟΙΠΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ</u> <u>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>	Υπολείμματα φυτοφαρμάκων Σύμφωνα με ταεναρμονισμένα ευρωπαϊκά MRL's βάσει των κανονισμών (EC) 396/2005, 149/2008, 839/2008	Υπολείμματα βαρέων μετάλλων 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 παραγωγής σύμφωνες με τις απαιτήσεις των Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 GMO'S	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 Απαλλαγμένα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς		

ΕΙΔΟΣ	> ΝΩΠΕΣ ΓΛΥΚΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ (κωδ. 20091)		
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ EXTRA ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ		
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΠΡΟΪΟΝ ΝΩΠΟ ΤΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΤΟΥ ΕΙΔΟΥΣ CAPSICUM ANNUUM L.		
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Max. 10° C		
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Σε κάθε μέσο συσκευασίας (κιβώπια ή κιβωτίδια ή πλαστικά τελάρα ή σακούλες) είναι ανεκτές οι παρακάτω ανοχές. Ανοχές επί ποιότητας: Μέχρι 5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος καρπών μη ανταποκρινόμενων προς τα χαρακτηριστικά της ποιοτικής κατηγορίας για την ποιότητα extra και έως 10% για την ποιότητα I.		
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ	■ 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 ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ 14/8/2013/Α.Π. Α2-861/ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΕΜΠΟΡΙΟΥ/ΥΠΠΑΝ.		
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	Συνεκτική σάρκα , σφιχτά, υγεία άνευ ζημιών, ανεπτυγμένα επαρκώς και απαλλαγμένα, μολώπων, ιχνών προσβολής εκ παγετού τρωκτικών, τυπικό χρωματισμό της ποικιλίας, απαλλαγμένα τραυμάτων μη επουλωθέντων, απαλλαγμένα εγκαυμάτων εκ του ήλιου, χωρίς ελαπτώματα σχήματος και αναπτύξεως, με ελαφρές ρωγμές ξηρές και επιφανειακές το πολύ μέχρι 3		
	Χρώμα	Πράσινο	
	Ξένα σώματα (έντομα)	<0,5%	
	Κακώσεις Σάρκας, Σήψη, εμφανή υπολείμματα	<0,5%	

<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ ΛΟΙΠΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ</u> <u>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>	Υπολείμματα φυτοφαρμάκων Σύμφωνα με ταεναρμονισμένα ευρωπαϊκά MRL's βάσει των κανονισμών (EC) 396/2005, 149/2008, 839/2008	Υπολείμματα βαρέων μετάλλων 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 παραγωγής σύμφωνες με τις απαιτήσεις των Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 GMO'S	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 Απαλλαγμένα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς		

ΕΙΔΟΣ	> ΝΩΠΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ (κωδ. 20080)	
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ EXTRA ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ	
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΠΡΟΪΟΝ ΝΩΠΟ	
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Max. 10° C	
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Σε κάθε μέσο συσκευασίας (κιβώτια ή κιβωτίδια ή πλαστικά τελάρα) είναι ανεκτές οι παρακάτω ανοχές. Ανοχές επί ποιότητας: Μέχρι 5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος καρπών μη ανταποκρινόμενων προς τα χαρακτηριστικά της ποιοτικής κατηγορίας για την ποιότητα extra και έως 10% για την ποιότητα I.	
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. ■ Τήρηση των απαιτήσεων της ΥΑ 313048/11-1-1994/Υπουργείο Γεωργίας (ΦΕΚ 16/β /14-1-94/101/β/16-2-94) ΚΑΝΟΝΕΣ ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ 14/8/2013/Α.Π. Α2-861/ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΕΜΠΟΡΙΟΥ/ΥΠΠΑΝ, ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΟΥ 2007.	
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ</u> <u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ</u>	Συνεκτική σάρκα , σφιχτά, υγιειά άνευ ζημιών, ανεπτυγμένα επαρκώς και απαλλαγμένα, μωλώπων, ιχνών προσβολής εκ παγετού τρωκτικών, τυπικό χρωματισμό της ποικιλίας, απαλλαγμένα τραυμάτων μη επουλωθέντων, χωρίς ελατώματα σχήματος και αναπτύξεως και χρώματος με φυσιολογική εξωτερική υγρασία.	
	Χρώμα	Χαρακτηριστικό της ποικιλίας
	Ξένα σώματα (έντομα)	<0,5%
	Κακώσεις Σάρκας, Σήψη, εμφανή υπολείμματα	<0,5%

<u>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ</u>	Υπολλείμματα φυτοφαρμάκων	Υπολλείμματα βαρέων μετάλλων	
<u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ/ ΛΟΙΠΑ</u>			
<u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΗΣ</u>	Σύμφωνα με ταεναρμονισμένα 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>ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</u>			
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ/ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	Απουσία Salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα E.coli n= 5, c=0, m=0 M= 10 cfu/gr.		
Σύμφωνες με τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των Ε.Κ 178/2002, GMO'S	Υποχρεωτική προσκόμιση από τους παραγωγούς ή προμηθευτές αποτελεσμάτων εργαστηριακών ελέγχων μικροβιολογικής υγιεινής και ασφάλειας σε μηνιαία βάση για τις αντίστοιχες παρτίδες παραδιδόμενων προϊόντων.		
	Απαλλαγμένα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς		

ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΟΙΠΩΝ ΦΡΕΣΚΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΝ

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	▪ Ακέραια, νωπά, καθαρά και υγιή. ▪ Πρακτικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη (χώματα, λάσπες, κ.λ.π). ▪ Απαλλαγμένα από ξένη οσμή και γεύση. ▪ Απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία. ▪ Προέρχονται από φυτά τα οποία βρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης τους. ▪ Αποκλείονται προϊόντα που έχουν σαπίσει, μαραθεί. ▪ Πρακτικά απαλλαγμένα από παράσιτα ή φθορές που έχουν προκληθεί από παράσιτα και έντομα. ▪ Δεν έχει χρησιμοποιηθεί μολυσμένο νερό για το πότισμα τους.
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	▪ Πλαστικοί σάκοι. ▪ Πλαστικά κιβώτια. Συσκευάζονται με τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του προϊόντος. Τα υλικά στο εσωτερικό του κιβωτίου είναι καινούργια, καθαρά και από ύλη που δεν προκαλεί αλλοιώσεις, εσωτερικές και εξωτερικές. Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου είναι ομοιογενές και περιλαμβάνει προϊόντα μόνο της αυτής προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας. Ομοιογενές σε ότι αφορά την ωριμότητα το μέγεθος και το χρωματισμό.
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ	▪ Τόπος προέλευσης. ▪ Είδος προϊόντος. ▪ Ποικιλία. ▪ Ποιότητα. ▪ Καθαρό βάρος.
ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	Απουσία σε: Φυτοφάρμακα, εντομοκτόνα, παρασιτοκτόνα, ζιζανιοκτόνα, οργανοφωσφορικά, καρβαμίδες, απολυμαντικά κ.λ.π
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	Απουσία σε: ▪ Salmonella. ▪ Shingella ▪ Πρωτόζωα (Giardia spp, Entamoeba spp κ.λ.π). ▪ Παράσιτα (Fasciola Hepatica, Fasciolopsis Buscki). ▪ Ιούς (Ηπατίτιδας Α κ.λ.π) ▪ E coli <= 10/gr. ▪ E coli 0157 : H7 απουσία.
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	▪ Ακέραια, νωπά, καθαρά και υγιή. ▪ Πρακτικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη (χώματα, λάσπες, κ.λ.π). ▪ Απαλλαγμένα από ξένη οσμή και γεύση. ▪ Απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία. ▪ Προέρχονται από φυτά τα οποία βρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης τους. ▪ Αποκλείονται προϊόντα που έχουν σαπίσει, μαραθεί. ▪ Πρακτικά απαλλαγμένα από παράσιτα ή φθορές που έχουν προκληθεί από παράσιτα και έντομα. ▪ Δεν έχει χρησιμοποιηθεί μολυσμένο νερό για το πότισμα τους.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	▪ Πλαστικοί σάκοι. ▪ Πλαστικά κιβώτια. ▪ Συσκευάζονται με τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του προϊόντος. Τα υλικά στο εσωτερικό του κιβωτίου είναι καινούργια, καθαρά και από ύλη που δεν προκαλεί αλλοιώσεις, εσωτερικές και εξωτερικές. ▪ Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου είναι ομοιογενές και περιλαμβάνει προϊόντα μόνο της αυτής προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας. ▪ Ομοιογενές σε ότι αφορά την ωριμότητα το μέγεθος και το χρωματισμό.
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ	▪ Τόπος προέλευσης. ▪ Είδος προϊόντος. ▪ Ποικιλία. ▪ Ποιότητα. ▪ Καθαρό βάρος.
ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	Απουσία σε: Φυτοφάρμακα, εντομοκτόνα, παρασιτοκτόνα, ζιζανιοκτόνα, οργανοφωσφορικά, καρβαμίδες, απολυμαντικά κ.λ.π
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	Απουσία σε: ▪ Salmonella. ▪ Shingella ▪ Πρωτόζωα (Giardia spp, Entamoeba spp κ.λ.π). ▪ Παράσιτα (Fasciola Hepatica, Fasciolopsis Buscki). ▪ Ιούς (Ηπατίτιδας Α κ.λ.π) ▪ E coli <= 10/gr. ▪ E coli 0157 : H7 απουσία.