

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

### ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΨΑΡΙΩΝ

| <u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>                            | <u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>ΕΙΔΟΣ</u>                                 | <b>ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Ψάρια φιλέτο κατεψυγμένο (ΒΑΚΑΛΑΟΣ-ΠΕΡΚΑ-SAITHE ΜΥΛΟΚΟΠΙ)</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <u>ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ</u>                    | <ul style="list-style-type: none"><li>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Α΄</li><li>Αποτελούμενο αποκλειστικά από Α΄ ύλη χωρίς την προσθήκη Β΄ υλών και χωρίς καμία άλλη επεξεργασία πέραν της κατάψυξης I.Q.F. (Individually Quick Frozen)</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <u>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</u>                 | <ul style="list-style-type: none"><li>Μέγιστη -15° C</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>                            | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>Πρώτη συσκευασία</b><ul style="list-style-type: none"><li>Vacuum</li><li>Μεμβράνη κατάλληλη για τρόφιμα</li></ul></li><li>➤ <b>Δεύτερη συσκευασία.</b><ul style="list-style-type: none"><li>Χαρτοκιβώτιο ανθεκτικό στις πιέσεις</li></ul></li></ul>                                                                                                                                                                                                                                 |
| <u>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</u>                 | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Χώρα προέλευσης</li><li>■ Ημερομηνία αλιείας</li><li>■ Ημερομηνία κατάψυξης</li><li>■ Τίτλος και έδρα επιχείρησης, αριθμός άδειας λειτουργίας</li><li>■ Είδος ψαριού</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <u>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ</u>                      | <ul style="list-style-type: none"><li>Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στο Νοσοκομείο ,να είναι το 90% του συνολικού χρόνου ζωής τους</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <u>ΑΠΑΓΟΡΕΥΤΙΚΑ</u><br><u>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u> | <ul style="list-style-type: none"><li>Δηλωτική αποσύνθεση ή οποιαδήποτε αλλοίωση</li><li>Πλήρης αποχρωματισμός της εξωτερικής επιφάνειας και όταν η σάρκα καθίσταται φαιά ή φαιομέλαινα και το λίπος καστανό ,λόγω οξειδώσεων των χρωστικών</li><li>Εκτεταμένους ανώμαλους ή απαγορευμένους χρωματισμούς</li><li>Ακρωτηριασμούς, μωλωπισμούς, κακώσεις , τραύματα και παραμορφώσεις</li><li>Ύποπτα συμπτώματα παρασιτώσεως και μυκηθθάσεως</li><li>Δυσάρεστες οσμές</li><li>Ολική ή μερική απόψυξη</li><li>Αφυδάτωση</li></ul> |

|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εγκαύματα κατάψυξης</li> <li>• Διαβροχή από το καταψυκτικό υγρό</li> </ul>                                                                                                                                                                           |
| <b><u>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u></b>                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Απουσία σε υπολείμματα αντιβιοτικών</li> <li>• Απουσία υπολειμμάτων ζιζανιοκτόνων, εντομοκτόνων, οργανοφωσφορικών</li> <li>• Απουσία διοξινών</li> <li>• Απουσία αυξητικών παραγόντων, θυρεοστατικών ορμονών</li> </ul>                              |
| <b><u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u></b><br><br><b>σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ολική Μεσόφιλη Χλωρίδα &lt;10 cfu/gr</li> <li>• Total coliforms &lt;10 cfu/gr</li> <li>• E.Coli &lt;10 cfu/gr</li> <li>• St. Aureus &lt;10 cfu/gr</li> <li>• Salmonella-απουσία σε 25gr</li> <li>• Listeria monocytogenes-Απουσία σε 25gr</li> </ul> |