

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
ΕΙΔΟΣ	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 • ΚΡΕΑΣ ΑΡΝΙ ΚΑΤ/ΝΟ ΩΜΟΠΛΑΤΗ • ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ • ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΤ/ΝΟ ΟΛΟΚΛΗΡΟ • ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΤ/ΝΟ ΜΠΟΥΤΑΚΙ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	• Μέγιστη -15 ° 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 : - Χαρτοκιβώτια ανθεκτικά στις πιέσεις, στερεά δεμένα με πλαστικά τσέρκια, κατάλληλα για τρόφιμα
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ	• Ο εναπομένων 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 • Σφραγίδα καταλληλότητας • Ποιοτική κατηγορία • Είδος τεμαχίων • Καθαρό βάρος • Επιπλέον χαρακτηριστικά, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	• Απουσία σε : • Εμφανείς ρύπους • Σήψη, ευρωτίαση

	• Ολική ή μερική απόψυξη • Επανακατάψυξη • Αφυδάτωση • Οξείδωση • Διαβροχή από το ψυκτικό υγρό • Μη φυσιολογικές οσμές, ή άλλες αλλοιώσεις δηλωτικές μικροβιακής ανάπτυξης κατά την κατάψυξη ή μετά από απόψυξη • Κακοποίηση – ρύπανση συσκευασίας
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 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 : • Taenia Solium • Trichinella spiralis • Balantidium coli • Απουσία πρωτόζωων : • Toxoplasma Gondii

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
ΕΙΔΟΣ	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 γρμ. Έκαστη • Γουρουνόπουλο νωπό • Κοτόπουλο: νωπό, ολόκληρο χωρίς κεφάλι και εντόσθια • Γαλοπούλα: νωπή, ολόκληρη χωρίς κεφάλι και εντόσθια
ΠΟΙΟΤΗΤΑ	• Κατηγορίας Α΄
ΒΑΡΟΣ – ΤΕΜΑΧΙΟ	• 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 γρμ. Έκαστη • Γουρουνόπουλο νωπό • Κοτόπουλο: νωπό, ολόκληρο χωρίς κεφάλι και εντόσθια • Γαλοπούλα: νωπή, ολόκληρη χωρίς κεφάλι και εντόσθια

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	Μέγιστη 5 ° 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 : - Χαρτοκιβώτια ανθεκτικά στις πιέσεις, στερεά δεμένα με πλαστικά τσέρκια, κατάλληλα για τρόφιμα
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 - Ποιοτική κατηγορία - Είδος τεμαχίων - Καθαρό βάρος - Επιπλέον χαρακτηριστικά, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	- Απαλλαγμένα από : - Εμφανείς ρύπους - Σήψη, ευρωτίαση - Μη φυσιολογικές οσμές, ή άλλες αλλοιώσεις δηλωτικές μικροβιακής - Κακοποίηση – ρύπανση συσκευασίας
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 Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας	- Salmonella spp. Απουσία στα 25 gr. - E.Coli $\leq 10^2$/ gr - O.M.X. $\leq 5 \cdot 10^5$/ gr L. Monocytogenes < 100 cfu/gr - Απουσία παρασίτων : - Taenia Solium - Trichinella spiralis - Balantidium coli - Απουσία πρωτόζωων : - Toxoplasma Gondii

ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ – ΕΛΕΓΧΟΣ – ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

Η Επιτροπή παραλαβής του Νοσοκομείου θα λαμβάνει δείγματα παρουσία του προμηθευτή όταν το κρίνει απαραίτητο και θα τα αποστέλλει στο Γ.Χ.Κ. (βάρος δείγματος τουλάχιστον 1 κιλό) σύμφωνα με το Κ.Τ.Π., τις ισχύουσες Κοινοτικές Οδηγίες για τα είδη Βιοτικής Ανάγκης και τις αποφάσεις ΑΧΣ 1233/91 και 172/ 92.

Όλοι όσοι θα προμηθεύουν πρώτες ύλες στο τμήμα διατροφής αλλά και όλοι όσοι εμπλέκονται ή είναι μεσάζοντες προμηθευτές θα πρέπει να τηρούν τις κτηνιατρικές, υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.