

ΦΥΛΛΟ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
<p>ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ</p> <p>Το γάλα πρέπει να είναι φρέσκο, παστεριωμένο και ομογενοποιημένο, πλήρες με 3,5% λιπαρά, πλούσιο σε διαθρεπτικά στοιχεία, όπως ασβέστιο, πρωτεΐνες, φώσφορο, μεταλλικά στοιχεία, βιταμίνες κ.λ.π και προέλευσης 100% Ελληνικό, ασφαλές και υγιεινό προς πόση και χωρίς κανένα ελάττωμα.</p> <p>Να αναγράφεται στην συσκευασία η ημερομηνία παστερίωσης και η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Να αναγράφονται εμφανώς στη συσκευασία οι εκατοστιαίες περιεκτικότητες θρεπτικών συστατικών του προϊόντος (λίπη, πρωτεΐνες, υδατάνθρακες καθώς και το ποσοστό της αποβουτυρωμένης ξηράς ουσίας και η τυχόν προσθήκη βιταμινών). Η περιεκτικότητα του προϊόντος σε λίπος να μην υπερβαίνει το 4% κατά βάρος.</p> <p>Η συσκευασία πρέπει να πληρεί τους όρους υγιεινής όπως καθορίζονται από το Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ. Κατά τη παράδοση από το προμηθευτή τα κουτιά του προϊόντος πρέπει να είναι απαλλαγμένα από χτυπήματα. Τυχόν χτυπημένα κουτιά θα επιστρέφονται στον προμηθευτή που θα έχει την υποχρέωση να τα αντικαταστήσει με ακέραια. Να διασφαλίζει ότι η παραγωγή του γάλατος δεν έχει προέλθει από ζώα ή ζωοτροφές που χρησιμοποιούν γενετικώς μεταλλαγμένα προϊόντα όπως ορίζονται σύμφωνα με έγκυρους μη κερδοσκοπικούς οργανισμούς (π.χ. GREENPEACE) Τα προϊόντα θα πρέπει να είναι ευρέως διαδομένα στη ελληνική</p>	<p align="center">ΝΑΙ</p>		

<p>αγορά αναγνωρισμένα από το ευρύ καταναλωτικό κοινό. Όλες οι διεργασίες σχετικά με τη παραγωγή και συσκευασία του να έχουν γίνει σύμφωνα με την οδηγία 02/46 ΕΕ. Θα πρέπει να είναι σε συσκευασία του ενός λίτρου κατάλληλης για τρόφιμα, με καπάκι , για ευκολία στη χρήση. Η ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες μετά την ημέρα παράδοσης & με διάρκεια ζωής όχι μεγαλύτερη των 5 ημερών. Να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες και συντηρητικά τύπου Ε.</p>			
--	--	--	--

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
<p>ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ ΠΛΗΡΕΣ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΥΧΟ ΓΑΛΑ</p> <p>Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα ή στην Ε.Ε.</p> <p>Η συσκευασία να είναι των 410 γραμμαρίων.</p> <p>Να αναγράφονται στη συσκευασία οδηγίες για τον τρόπο ανασύστασης ή αραιώσης.</p> <p>Να αναγράφεται στη συσκευασία η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και οι εκατοστιαίες περιεκτικότητες θρεπτικών συστατικών του προϊόντος.</p> <p>Η συσκευασία πρέπει να πληροί τους όρους υγιεινής, όπως καθορίζονται από τον κώδικα τροφίμων και ποτών, τις σχετικές οδηγίες του ΕΦΕΤ και της ΕΕ.</p> <p>Να διασφαλίζεται ότι η παραγωγή του γάλακτος δεν έχει προέλθει από ζώα ή ζωοτροφές που χρησιμοποιούν γενετικώς μεταλλαγμένα προϊόντα. Οι εγκαταστάσεις των μονάδων πρέπει να έχουν κωδικό αριθμό έγκρισης.</p> <p>Όλες οι διεργασίες σχετικά με τη παραγωγή και συσκευασία του να έχουν γίνει σύμφωνα με την οδηγία 02/46 ΕΕ.</p>	<p>ΝΑΙ</p>		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
<p>ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ</p> <p>Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα ή στην Ε.Ε.</p> <p>Να είναι γιαούρτι αγελαδινό στραγγιστό από 2% έως 10 % λιπαρά. Θα πρέπει να είναι συμπαγές ,όχι πορώδες και η επιφάνεια της μάζας του να εμφανίζει την όψη αλάβαστρου χωρίς διαχωρισμό, συσσώρευση υγρασίας κάτω από το κάλυμμα. Η οσμή ή η γεύση της θα είναι αρωματική, ευχάριστη και ελαφρά όξινη, το δε χρώμα λευκό όπως του γάλακτος.</p> <p>Η συσκευασία να είναι του διακοσίων (200) γραμμαρίων.</p> <p>Να προμηθεύεται σε πλαστική συσκευασία.</p> <p>Να αναγράφεται στη συσκευασία η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και οι εκατοστιαίες περιεκτικότητες θρεπτικών συστατικών του προϊόντος.</p> <p>Η συσκευασία πρέπει να πληροί τους όρους υγιεινής, όπως καθορίζονται από τον κώδικα τροφίμων και ποτών, τις σχετικές οδηγίες του ΕΦΕΤ και της ΕΕ.</p> <p>Να διασφαλίζεται ότι η παραγωγή του γάλακτος δεν έχει προέλθει από ζώα ή ζωοτροφές που χρησιμοποιούν γενετικώς μεταλλαγμένα προϊόντα. Η μεταφορά θα γίνεται με αυτοκίνητα-ψυγεία και να φέρουν τη σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας.</p>	ΝΑΙ		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
<p>ΤΥΡΙΑ ΚΙΤΡΙΝΑ, ΦΕΤΑ ΤΥΡΙ</p> <p>Να είναι φέτα Α ποιότητας και να αναγράφεται ρητά στη συσκευασία το όνομα «φέτα». Στη συσκευασία να αναφέρονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις: α)«ΦΕΤΑ» (FETA), β)Προστατευμένη ονομασία</p>	ΝΑΙ		

<p>προέλευσης (ΠΟΠ), γ)Τυρί, δ)Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού-συσκευαστή, ε)Το βάρος του περιεχομένου, στ)Η ημερομηνία παραγωγής, ζ)Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής: 1)Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΕ 2)Ο αύξοντας αριθμός του τύπου συσκευασίας 3)Ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα: (ΦΕ-1650-20.12.94).</p> <p>Το τυρί να προέρχεται από εγκατάσταση που θα έχει αριθμό ή κωδικό έγκρισης Κτηνιατρικής Υπηρεσίας.</p> <p>Να διατίθεται σε μεγάλα κομμάτια και να μην έχει τρίμματα.</p> <p>Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα.</p> <p>Να είναι σκληρή, όχι πολύ αλμυρή, χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή ή γεύση.</p> <p>Η συσκευασία να είναι σε δοχεία γυάλινα ή ανοξείδωτα, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων, να περιέχει άλμη, ώστε τα κομμάτια να διατηρούνται μέσα σε αυτή.</p> <p>Να προέρχεται από τυροκομεία με αριθμό έγκρισης από την αρμόδια υπηρεσία και η παρασκευή, συντήρηση και διακίνηση να τηρεί τον κώδικα HACCP.</p> <p>Ημισκληρο τυρί Α' ποιότητας, παρασκευασμένο από αγελαδινό γάλα. Στη συσκευασία του, της οποίας το μέγιστο βάρος να είναι 3 κιλά, να αναφέρονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Α. «ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ Ο» ii. Β. Τυρί iii. Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή. iv. Δ. Το βάρος του περιεχομένου. 			
--	--	--	--

<p>v. Ε. Η ημερομηνία παραγωγής.</p> <p>vi. Το ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ τυρί να προέρχεται από εγκατάσταση που θα έχει αριθμό ή κωδικό έγκρισης Κτηνιατρικής Υπηρεσίας.</p> <p>Τα είδη γαλακτοκομίας να έχουν υποστεί πλήρη και επιτυχή ωρίμανση, να είναι απαλλαγμένα από ανεπιθύμητες οσμές και να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος.</p>			
--	--	--	--

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
<p>ΜΕΛΙ Η συγκομιδή και η παραγωγή να γίνεται στην Ελλάδα και αυτό να αναφέρεται ρητώς στη συσκευασία, να είναι αγνό και ανεπεξέργαστο προϊόν, χωρίς προσμίξεις και συντηρητικά, πλούσιο σε ιχνοστοιχεία και βιταμίνες .Να μην έχει αφαιρεθεί η γύρη ή άλλο ειδικό συστατικό. Να προέρχεται από άνθη, κωνοφόρα ή θυμάρι και τούτο να αναφέρεται στην ετικέτα συσκευασίας. Η συσκευασία να είναι σε γυάλινα βάζα των 900 γραμμαρίων εγκεκριμένη για διατήρηση τροφίμων. Στη συσκευασία θα αναγράφεται το βάρος, προέλευση του προϊόντος, η ημερομηνία λήξης αυτού, καθώς και οι ποσότητες των στοιχείων αυτού.</p>	<p>ΝΑΙ</p>		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
<p>ΑΥΓΑ</p>	<p>ΝΑΙ</p>		

<p>Τα αυγά να είναι Α' ποιότητας, να πληρούν τις ισχύουσες διατάξεις της Ελλ. Νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ε. κατηγορίας ΑΜ (Medium) μεσαίου βάρους από 53-63 γρ. Να είναι ωοσκοπημένα και ποιοτικά καταταγμένα από νόμιμα λειτουργούντα ωοσκοπικά κέντρα τα οποία διαθέτουν κωδικό αριθμό έγκρισης Κτηνιατρικής Υπηρεσίας. Να είναι συσκευασμένα σε εξάδες. Στη συσκευασία τους να υπάρχουν ενδείξεις κατηγορίας, ποιότητας και βάρους. Να υπάρχει ημερομηνία συσκευασίας ή ωοσκόπησης, ο κωδικός αριθμός του ωοσκοπικού κέντρου και η ημερομηνία λήξης. Η παράδοση τους να γίνεται τρεις (3) ημέρες από την ημερομηνία ωοσκόπησης</p>			
---	--	--	--

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
<p>ΑΛΕΥΡΙ Το αλεύρι για όλες τις χρήσεις θα πρέπει να είναι προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικώς καθορισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Αλεύρι που να μην είναι υγροποιημένο ή σβολιασμένο και να μην έχει καμιά μυρωδιά. Να είναι ελληνικής παραγωγής και να παραδίδονται συσκευασμένα σε αεροστεγείς χάρτινες συσκευασίες καθαρού βάρους 1.000 γρ, το δε ΦΑΡΙΝΑΠ σε συσκευασία 500 γρ από αγνές πρώτες ύλες, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης και του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης.</p>	<p>ΝΑΙ</p>		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
-----------	----------	----------	-----------

<p>ΖΥΜΑΡΙΚΑ</p> <p>Τα Ζυμαρικά μπορεί να είναι μακαρόνια (No 6), κριθαράκι, μακαρονάκι κοφτό, αστεράκι, κ.α.Να είναι παρασκευασμένα από 100% σκληρό σιταρένιο σιμιγδάλι, πλούσια σε γλουτένη και νερό χωρίς ζύμη ,ξηραίνόμενα εντός ειδικών θαλάμων με ελαφρά θέρμανση και σε υγιεινές συνθήκες Δεν πρέπει να εμφανίζουν συμπτώματα διάβρωσης από έντομα, ενώ οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι, χωρίς ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών. Πρέπει να διατίθενται πάντα σε συσκευασία αεροστεγή κλεισμένη. Να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος , ο τόπος παρασκευής καθώς και τα συστατικά του προϊόντος.</p>	<p>ΝΑΙ</p>		
--	------------	--	--

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
<p>ΟΣΠΡΙΑ</p> <p>Τα όσπρια τυποποιημένα, θα είναι φυσικά προϊόντα υψηλής ποιότητας, βραστερότητας και γεύσης, φετινής σοδιάς, ελληνικής προέλευσης, ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, μη συρρικνωμένα και με ομοιόμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, , με καρπούς υγείς, ξηρούς και ομοιογενείς και να διαθέτουν πιστοποιητικό AGROCERT (προϊόν ολοκληρωμένης γεωργίας) καθώς και πιστοποιητικό από εγκεκριμένο Οργανισμό Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων ,απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, με ένδειξη της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης και του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα</p>	<p>ΝΑΙ</p>		

με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης. Να είναι συσκευασμένα σε συσκευασίες 500 γραμμαρίων. Να αναγράφεται η ημερομηνία τυποποίησης και λήξης του προϊόντος.			
---	--	--	--

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
ΡΥΖΙ Τα τρία είδη ρυζιού, θα είναι φυσικά προϊόντα υψηλής ποιότητας, βραστερότητας και γεύσης, φετινής σοδιάς, φυσιολογικού χρώματος, με ομοιόμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, με ένδειξη της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης και του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης. Στη συσκευασία ρυζιού εκτός από τις προβλεπόμενες ενδείξεις (σχετικές διατάξεις) πρέπει απαραίτητα να γράφεται και η ποιότητα του ρυζιού.	ΝΑΙ		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ (ΤΥΠΟΥ ΒΙΤΑΜ) Η μαργαρίνη, θα πρέπει να είναι 100% φυτικό προϊόν από εκλεκτά έλαια, εμπλουτισμένο με βιταμίνες Α και D, κατάλληλο για άλειμμα και για την Παρασκευή γλυκών και φαγητών. Θα παραδίδεται σε συσκευασία 500 γρ., εγκεκριμένη για διατήρηση τροφίμων, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης και του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους	ΝΑΙ		

αντίστοιχους πιστοποίησης.	οργανισμούς			
-------------------------------	-------------	--	--	--

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
ΤΟΜΑΤΟΧΥΜΟΣ (ΕΛΑΦΡΑ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟΣ ΧΥΜΟΣ ΤΟΜΑΤΑΣ) Η συσκευασία να είναι των 500 γραμμαρίων .Η συσκευασία να είναι χάρτινη. Να έχει πρόσφατη ημερομηνία παραγωγής και μακρά ημερομηνία λήξης .Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα ή την Ε.Ε.Να αναγράφονται στη συσκευασία όλες οι αναλογίες των υλικών. Να αναγράφεται η άδεια έγκρισης.	ΝΑΙ		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
ΞΥΔΙ Το ξύδι να προέρχεται από σταφύλι και να μην είναι αναπλήρωμα ξυδιού (να μην περιέχει αλκοόλη), βάρους 400 γρ. Η συσκευασία να είναι πλαστική. Να έχει πρόσφατη ημερομηνία παραγωγής και μακρά ημερομηνία λήξης. Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα ή την Ε.Ε. Να αναγράφονται στη συσκευασία όλες οι αναλογίες των υλικών.	ΝΑΙ		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
ΑΛΑΤΙ Το αλάτι θα πρέπει να είναι ψιλό ή ημίχοντρο, εγχώριο, θαλασσινό, ιωδιούχο, καθαρό, λευκό, γυαλιστερό, αναλλοίωτο με περιεκτικότητα σε NaCl τουλάχιστον 95%.Να μην έχει ξένες ύλες, να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή και να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες Θα πρέπει να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικής	ΝΑΙ		

ουσίας εγκεκριμένης για τρόφιμα, καθ.βάρους 1000γρ,με ημερομηνία λήξης κατανάλωσης			
--	--	--	--

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ Η συσκευασία να είναι των 160 γραμμαρίων. Το προϊόν να παρέχεται σε συσκευασία ανάλογων προδιαγραφών. Να έχει πρόσφατη ημερομηνία παραγωγής και μακρά ημερομηνία λήξης. Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα ή την Ε.Ε.Η συσκευασία πληρεί τους όρους τυποποίησης INSO προϊόντων από γνωστές και δοκιμασμένες εταιρείες παραγωγής. Να αναγράφονται στη συσκευασία όλες οι αναλογίες των υλικών.	ΝΑΙ		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ -ΚΟΡΝ ΦΛΕΙΞ Αρίστης ποιότητας αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης, από τραγανές νιφάδες καλαμποκιού, εμπλουτισμένα με βιταμίνες, σίδηρο κλπ. Τυποποιημένα σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία να είναι των 500γρ.Να έχει πρόσφατη ημερομηνία παραγωγής και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 6 μηνών εκτός ψυγείου. Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα ή την Ε.Ε. Να αναγράφονται στη συσκευασία όλες οι αναλογίες των υλικών.	ΝΑΙ		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
ΜΠΙΣΚΟΤΑ(ΤΥΠΟΥ ΜΙΡΑΝΤΑ) Τα μπισκότα με ημερομηνία λήξεως παρασκευασμένα από βούτυρο, χωρίς προσθήκη άλλης λιπαρής ύλης, με αβλαβείς αρωματικές ουσίες, επιτρέπεται η τεχνική χρώση με τις επιτρεπόμενες φυσικές χρωστικές (παρ. 5 άρθ.131 του Κ.Τ.Π.) επίσης	ΝΑΙ		

εφαρμόζονται οι όροι του άρθρου 142 του Κ.Τ.Π. Η συσκευασία να είναι των 250 γραμμαρίων.			
--	--	--	--

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
ΖΑΧΑΡΗ Η ζάχαρη ψιλή κρυσταλλική θα πρέπει να είναι φυσικό προϊόν, απαλλαγμένη από ξένες ύλες .Η συσκευασία να είναι του ενός κιλού. Η συσκευασία να είναι χάρτινη. Με ημερομηνία παραγωγής - λήξης κατανάλωσης και ένδειξη του διεθνούς σήματος ζάχαρης. Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα ή την Ε.Ε. Να αναγράφονται στη συσκευασία όλες οι αναλογίες των υλικών.	ΝΑΙ		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ (φρούτου) Η συσκευασία να είναι των 500 γραμμαρίων. Η συσκευασία να είναι γυάλινη. Να αναγράφεται η ημερομηνία παραγωγής και ημερομηνία λήξης. Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα ή την Ε.Ε. Να είναι κατασκευασμένη με πραγματικά φρούτα 55% και άνω, αναλλοίωτο χωρίς συντηρητικά απαλλαγμένη από χρωστικές ουσίες και αναγραφόμενα στο βάζο όλα τα σχετικά στοιχεία.	ΝΑΙ		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ - ΒΑΝΙΛΙΕΣ - ΜΠΕΙΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ -Να είναι σε πλαστικό ή και χάρτινο σακουλάκι. Να παράγεται στην Ελλάδα ή στην Ε.Ε. Να αναγράφεται η ημερομηνία παραγωγής και η ημερομηνία λήξης. Η συσκευασία να είναι σε καλή κατάσταση με φρέσκο άρωμα και φυσιολογικό χρώμα. Τα Μπαχαρικά. Η ρίγανη τριμμένη	ΝΑΙ		

(καθαρή) συσκευασία 50γρ. Όλα τα καρυκεύματα (ρίγανη, πιπέρι, φύλλα δάφνης, κανέλλα) να είναι σε αεροστεγή συσκευασία, Α ποιότητας, ελληνικής συσκευασίας. Το Κόρν φλάουρ Άμυλο αραβοσίτου σε χάρτινη συσκευασία .			
--	--	--	--

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
ΚΑΡΑΜΕΛΕΣ Ζελεδάκια, αρίστης ποιότητας, ελληνικής προέλευσης από χυμούς φρούτων επικαλυμμένες με λεπτό στρώμα λευκής ζάχαρης, με περιτύλιγμα που πληρεί τους όρους διατήρησης .Η συσκευασία να είναι του ενός κιλού. Να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης. Συσκευασία σφραγισμένο με αναγραφόμενες προδιαγραφές. Να αναγράφεται η αναλογία των υλικών και η αξία του προϊόντος. Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα ή την Ε.Ε.	ΝΑΙ		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ, ΑΡΑΚΑ, Κ.Α.) Τα φασολάκια να είναι πλατιά χαρακτηριστικό προϊόν χωρίς κοτσάνια, άνευρα ,με ανοιχτό χαρακτηριστικό πράσινο χρώμα. Να είναι κατεψυγμένα, Α' ποιότητας, καλά διατηρημένα καθαρισμένα ,απαλλαγμένα από ξένα σώματα ή υπολείμματα εντόμων, με απουσία φυτοφαρμάκων, να μην έχουν αλλοιώσεις στην όψη, οσμή και το χρώμα. Το μέγεθος να είναι μεγαλύτερο των τεσσάρων εκατοστών ,κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής. Ο αρακάς να είναι μέτριος χαρακτηριστικό προϊόν με ανοιχτό χαρακτηριστικό πράσινο χρώμα. Να είναι κατεψυγμένα, Α' ποιότητας, καλά διατηρημένα καθαρισμένα ,απαλλαγμένα από ξένα σώματα ή	ΝΑΙ		

<p>υπολείμματα εντόμων, με απουσία φυτοφαρμάκων, να μην έχουν αλλοιώσεις στην όψη, οσμή και το χρώμα ,με σταθερή διάμετρο, με ποσοστό άμορφων σπόρων χαμηλότερο του 15%. Όλα τα κατεψυγμένα να είναι σε αεροστεγή ,άρτια,χωρίς διακοπή στη ραφή συσκευασία έως 1000γρ,κατάλληλη για τρόφιμα με τις απαραίτητες ενδείξεις (είδος ,ημερομηνία παραγωγής και λήξης ,χώρα προέλευσης, στοιχεία παραγωγής ,στοιχεία διακινητή κλπ)στην ελληνική γλώσσα. Η μεταφορά των προϊόντων θα γίνεται με μεταφορικά μέσα -18 βαθμούς Κελσίου, καθαρά ,απολυμασμένα με καταγραφικά θερμομέτρα. Τα προϊόντα κατά την παράδοση να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης.</p> <p>Κατά την απόψυξη να διατηρούν τουλάχιστον το 70% του αρχικού τους βάρους. Τα προϊόντα και η διακίνησή τους θα πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, και τις ισχύουσες υγειονομικές και κοινοτικές διατάξεις.</p>			
--	--	--	--

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
<p>ΛΟΙΠΑ ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ</p> <p>Όλα τα προμηθευόμενα είδη πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις ισχύουσες υγειονομικές, αγορανομικές διατάξεις και τις οδηγίες της Ε.Ε. Θα είναι πρώτης ποιότητας συσκευασμένα σε άθικτα-καθαρά μέσα με όλες τις απαραίτητες ενδείξεις και τη σύσταση τους στην ελληνική γλώσσα και θα διατίθενται στη συσκευασία που αναγράφεται στον ενδεικτικό προϋπολογισμό.</p> <p>Η συντήρηση και η διακίνηση των ειδών παντοπωλείου να τηρεί τις διατάξεις του ΠΔ203/98 , τις οδηγίες</p>	<p>ΝΑΙ</p>		

<p>του ΕΦΕΤ περί μεταφοράς τροφίμων. Ο προμηθευτής θα πρέπει να διαθέτει πιστοποιητικό ύπαρξης και ορθής λειτουργίας συστήματος HACCP (αρ. 487/21-9-2000 Κ.Υ.Α.) για τους χώρους παραγωγής, επεξεργασίας και εμπορίας των χορηγούμενων ειδών (αποθήκευσης και διακίνησης) από διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής δεν είναι παραγωγός, πρέπει να προσκομίσει πιστοποιητικό ύπαρξης και ορθής λειτουργίας συστήματος HACCP του παραγωγού από διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης.</p>			
--	--	--	--

)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
<p>ΦΡΕΣΚΑ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ(ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ) Τα Οπωρολαχανικά θα πρέπει να είναι 1^{ης} κατηγορίας και να ανταποκρίνονται στις ποιοτικές προδιαγραφές αυτής. Απαγορεύεται η παραλαβή φρούτων ελαττωματικών. Τα χορηγούμενα είδη θα πρέπει να είναι υγιή ,ακέραια, πρόσφατης συλλογής (φρέσκα) αναπτυγμένα κανονικά με οσμή -γεύση χαρακτηριστική του είδους και βαθμού ωριμότητας για άμεση κατανάλωση. Να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες ,μύλωπες ,υπερβολική υγρασία, προσβολές από έντομα, παράσιτα ή ελαττώματα από μηχανικά αίτια. Τα χορηγούμενα είδη θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τους Κοινοτικούς Κανονισμούς και τις εκάστοτε ισχύουσες εγκυκλίους και αποφάσεις του ΥΠ. Γεωργίας. Τα είδη οπωρολαχανοπωλείου θα παραδίδονται συσκευασμένα σε καθαρά και ακέραια μέσα (κιβώτια) χάρτινα ή ξύλινα μιας χρήσεως ή από πλαστική ύλη κατάλληλη για τρόφιμα και με τέτοιο τρόπο που να</p>	<p>ΝΑΙ</p>		

<p>εξασφαλίζεται η μεταφορά και διακίνησή τους σε ικανοποιητική κατάσταση. Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας στις περιπτώσεις αποστολής χύμα ,πρέπει να είναι ομοιογενές της ίδιας ποικιλίας, ποιοτικής κατάταξης ,μεγέθους και βαθμού ωριμότητας και τα λαχανικά φρέσκα, απαλλαγμένα από ζιζάνια & χωρίς μαραμένα φύλλα.</p> <p>Τα προϊόντα στο δελτίο αποστολής ή στο τιμολόγιο θα χαρακτηρίζονται ευκρινώς με την περιγραφή ,την ποικιλία, την κατηγορία ποιότητας και τον τόπο προέλευσής τους. Ο προμηθευτής θα προσκομίζει οποιοδήποτε έγγραφο αγοράς του ζητηθεί προκειμένου να διασταυρώνεται η αληθής αναγραφή των ποιο πάνω χαρακτηριστικών. Τα προσφερόμενα είδη να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων & Ποτών, τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Εφιστάται η προσοχή του προμηθευτή στο δελτίο Αποστολής και στο αντίστοιχο τιμολόγιο στο οποίο θα πρέπει να αναγράφονται λεπτομερώς οι χαρακτηρισμοί του προσκομιζόμενου είδους (κατηγορία, προέλευση όπως & κάθε χαρακτηριστικό γνώρισμα π.χ Πορτοκάλια:Μέρλιν, Κρήτης κ.ο.κ Μήλα: Στάρκιν ,Γκόλτεν, Βόλου, κοκ Αχλάδια:Κρυστάλια, Αμπάτε- φετε κ.ο.κ.</p>			
--	--	--	--

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΪΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
<p>ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΧΩΡΙΣ ΟΣΤΑ</p> <p>Να προέρχεται από ζώο μικρό που αποδεδειγμένα έχει εκτραφεί και σφαγιαστεί στην Ελλάδα με την παροχή από τον προμηθευτή των κατάλληλων πιστοποιητικών που να επιβεβαιώνουν την προέλευση. Τα κρέατα να προέρχονται από ζώα που βρίσκονται σε άριστη θρεπτική και φυσική κατάσταση.</p>	<p>ΝΑΙ</p>		

<p>Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσής του στον φορέα, δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των +7° c οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 6,1 & μικρότερη του 5,6 & αλλοίωση του χρώματος, της οσμής και της σύστασης. Ο προμηθευτής υποχρεούται να προμηθεύει κρέας ,ποσότητα και ποιότητα σύμφωνα με την παραγγελία του φορέα. Το κρέας (μοσχάρι) να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα και να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού-Υγειονομικού ελέγχου.</p> <p>Το μοσχαρίσιο κρέας θα παραδίδεται σε μερίδες από σπάλα άνευ οστού.</p>			
---	--	--	--

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
<p>ΚΙΜΑΣ ΝΩΠΙΟΣ Ο νωπός κιμάς θα είναι από μοσχάρι και η σύστασή του θα πρέπει να είναι με τη σχετική νομοθεσία. Τα τμήματα που θα αποτελούν και την πρώτη ύλη του κιμά θα είναι οι στηθόπλευρες και η σπάλα, όχι κατεψυγμένα. Ο κιμάς θα προέρχεται από τεμάχιο ζώου και όχι από:α) υπολείμματα του τεμαχισμού ή του 16 ξακρίσματος(εκτός από ολόκληρα τεμάχια μωών),β)μηχανικά διαχωρισμένο κρέας, γ)κρέας που περιέχει θραύσματα οστών ή δέρμα. Η λιποπεριεκτικότητά του θα είναι η ποσότητα λίπους που έχει το συγκεκριμένο τεμάχιο κρέατος και δεν θα γίνεται περαιτέρω προσθήκη λίπους. Το ανώτατο όριο περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες ορίζεται στο 25%.Η επισήμανση πρέπει να αναγράφει:α)Το ονοματεπώνυμο της επιχείρησης β)τη λέξη «κιμάς»,γ)Το είδος του ζώου και η κατηγορία του κρέατος, δ) Την ημερομηνία κοπής του, ε)Την ημερομηνία κοπής του, στ) την</p>	<p>ΝΑΙ</p>		

<p>ημερομηνία μέχρι την οποία μπορεί να καταναλωθεί, που δεν μπορεί να είναι πάνω από τρεις μέρες από τη συσκευασία του, στ)τον αριθμό αδείας ή τον κωδικό αριθμό του εργαστηρίου παρασκευής του. Αμέσως μετά την παραγωγή, ο κιμάς θα πρέπει να τοποθετείται σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία και να ψύχεται σε εσωτερική θερμοκρασία η οποία δεν θα υπερβαίνει τους 20c.Οι συνθήκες θερμοκρασίας θα πρέπει να διατηρούνται κατά την διάρκεια της αποθήκευσης και της μεταφοράς του.</p> <p>Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του ΠΔ 203/98, του HACCP και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ περί μεταφοράς τροφίμων.</p>			
---	--	--	--

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
<p>ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ</p> <p>Να είναι νωπά, Α' ποιότητας, τρυφερά, εύσαρκα, με δέρμα μαλακό-λείο και να παράγονται στην Ελλάδα. Το βάρος να κυμαίνεται από 1,5-2 κιλά και να είναι όσο το δυνατόν ισομεγέθη. Να είναι απαλλαγμένα από όργανα του πεπτικού συστήματος, καθαρά χωρίς ορατό ξένο σώμα ή ακαθαρσία.</p> <p>Σε περίπτωση οποιασδήποτε ένδειξης σαλμονέλας έστω και σε ένα κοτόπουλο, ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει όλα τα κοτόπουλα. Να υπάρχει ένα λεπτό στρώμα λίπους στο στήθος και στην πλάτη (ΕΟΚ 1538/91 άρθρο 6).Να προέρχονται από πτηνοτροφεία και πτηνοσφαγεία με αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία και να φέρουν σφραγίδα κτηνιατρικού ελέγχου. Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του ΠΔ 203/98 και του HACCP</p>	<p>ΝΑΙ</p>		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
<p>ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>Θα πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία «έξτρα παρθένο ελαιόλαδο».</p> <p>Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα.</p> <p>Να είναι οξύτητας 0-1%, που λαμβάνεται μηχανικά με έκθλιψη των ελαίων, χωρίς άλλη καμία επεξεργασία.</p> <p>Να προέρχεται από τυποποιητήρια και παρασκευαστήρια εγκατεστημένα στην Ελλάδα, που να παρέχουν βεβαίωση ότι εφαρμόζεται το σύστημα HACCP (ΦΕΚ.1129 Β'/4.10.2000 & Ευρωπαϊκή Ένωση ,Δελτίο ΕΕ4/2003/1-4-52).</p> <p>Να είναι συσκευασμένο σε ανοξείδωτα δοχεία ή γυάλινα σκούρου χρώματος ,χωρητικότητας 5L.</p> <p>Να αναγράφεται η ημερομηνία τυποποίησης.</p>	ΝΑΙ		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
<p>ΨΩΜΙ ΣΤΑΡΕΝΙΟ</p> <p>Να είναι ισοβαρείς φρατζόλες σε τεμάχια του ενός ή μισού κιλού παρασκευασμένες από σιτάρι και να έχουν ψηθεί την ίδια μέρα της διάθεσης.</p> <p>Ο άρτος που θα προσκομίζεται θα υπακούει στις διατάξεις του Κώδικα τροφίμων και ποτών. Η παράδοση από τον προμηθευτή να γίνεται με το προϊόν μέσα σε χάρτινες σακούλες.</p>	ΝΑΙ		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
<p>ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΣΟΥΣΑΜΕΝΙΟ (ΤΩΝ 90 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ)</p> <p>Να είναι ισοβαρείς κουλούρια παρασκευασμένες από σιτάρι και να έχουν ψηθεί την ίδια μέρα της διάθεσης. Η παράδοση από τον</p>	ΝΑΙ		

προμηθευτή να γίνεται με το προϊόν μέσα σε χάρτινες σακούλες			
--	--	--	--

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
<p>ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ (1 ΚΙΛΟ) Να παρασκευασμένο το περισσότερο 2 ημέρες πριν. Η συσκευασία να είναι αεροστεγώς κλεισμένη. Να αναγράφεται η ημερομηνία παρασκευής και η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Να αναγράφονται τα συστατικά του προϊόντος καθώς και οι αναλογίες των υλικών. Όλα τα υπό προμήθεια είδη πρέπει να είναι Α΄ ποιότητας, σύμφωνα με όσα ισχύουν στην αγορά, της απόλυτης αρεσκείας του φορέα, χωρίς ο προμηθευτής να μπορεί να επικαλεσθεί για όφελος του οποιαδήποτε ασάφεια ως προς την ποιότητα και να εφαρμόζονται οι διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας όπως αυτές ισχύουν.</p>	<p>ΝΑΙ</p>		