


ΚΩΔΙΚΟΣ	ΕΗ 07-2-4	ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	10/2023
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ			
ΕΚΔ:02 ΑΝΑΘ:01 ΗΜΕΡ:10/2023			

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ/ PRODUCT SPECIFICATIONS	
	ΨΩΜΙ /BREAD
1 Περιγραφή Προϊόντος / Product description	
ΟΝΟΜΑ /NAME	ΦΟΚΑΤΣΙΑ ΑΤΟΜΙΚΗ / ΦΟΚΑΤΣΙΑ ΜΙΚΡΗ / ΦΟΚΑΤΣΙΑ 60X40 FOCACCIA - INDIVIDUAL / FOCACCIA- SMALL / FOCACCIA 60X40
ΤΥΠΟΣ/TYPE	ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ / BAKED PRODUCTS
ΒΑΡΟΣ/WEIGHT	150 gr - 450gr - 1,800gr
ΚΩΔΙΚΟΣ/CODE	2100563 – 2100098 - 2100265
ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ/INGREDIENTS	<p>ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: αλεύρι <b>ΣΙΤΟΥ</b>, νερό, προζύμι (βιολογικό αλεύρι <b>ΣΙΚΑΛΗΣ</b>, βακτήρια προζυμιού, καλλιέργεια ζυμομυκήτων), 6% εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, βελτιωτικό αρτοποιίας (αλεύρι <b>ΣΙΤΟΥ</b>, βυνοποιημένο αλεύρι <b>ΣΙΤΟΥ</b>) , αλάτι, ζάχαρη, μαγιά.</p> <p>ΠΙΘΑΝΟΝ ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΙΧΝΗ ΑΠΟ <b>ΑΡΑΧΙΔΕΣ, ΑΥΓΑ, ΓΑΛΑ, ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ, ΣΙΝΑΠΙ, ΣΟΓΙΑ, ΣΟΥΣΑΜΙ, ΘΕΙΩΔΕΙΣ ΕΝΩΣΕΙΣ.</b></p> <p>INGREDIENTS: <b>WHEAT</b> flour, water, yeast (organic <b>RYE</b> flour, yeast bacteria, yeast culture), 6% extra virgin olive oil, baking improver (<b>WHEAT</b> flour, malted <b>WHEAT</b> flour), salt, sugar, yeast.</p> <p>MAY CONTAIN TRACES OF <b>PEANUTS, EGGS, MILK, NUTS WITH SHELL, MUSTARD, SESAME, SOY, SULFUR COMPOUNDS.</b></p>

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΕΗ 07-2-4	ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	10/2023
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ			
ΕΚΔ:02 ΑΝΑΘ:01 ΗΜΕΡ:10/2023			

2 Συσκευασία / Αποθήκευση / Διανομή / Χρόνος Ζωής Προϊόντος / Packaging / Storage / Distribution / Product Lifetime			
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ PACKING	ΣΕ ΚΟΥΤΙ ΜΕ ΝΑΥΛΟΝ ΣΑΚΟΥΛΑ/ IN BOX WITH PLASTIC BAG		
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ/STORAGE CONDITIONS	ΥΠΟ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ-18°C/ UNDER FREEZING CONDITIONS -18oC		
ΔΙΑΝΟΜΗ / DISTRIBUTION	ΥΠΟ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ-18°C/ UNDER FREEZING CONDITIONS -18oC		
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ / SHELF LIFE	ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΓΙΑ 12 ΜΗΝΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΜΕΡΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΨΥΞΗ.ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΨΥΞΗ ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΓΙΑ 2 ΗΜΕΡΕΣ/ THE PRODUCT IS KEPT FOR 12 MONTHS FROM THE DATE OF ITS PRODUCTION IN THE FREEZER. AFTER THAWING IT IS KEPT FOR 2 DAYS		
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ / INSTRUCTIONS FOR USE	ΑΠΟΨΥΞΗ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΔΩΜΑΤΙΟΥ ΓΙΑ 1 ΩΡΑ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΨΥΞΗ ΝΑ ΜΗΝ ΕΠΑΝΑΚΑΤΑΨΥΧΕΤΑΙ./ DEFROST AT ROOM TEMPERATURE FOR 1 HOUR AFTER THAWING, DO NOT RE-FREEZE.		
3 Χημικά Χαρακτηριστικά /Chemical Characteristics			
Ενέργεια energy kcal/kj	302/1273	Kcal/kj ανά 100g	
Λιπαρά fats	6,6	g/100g	
Εκ των οποίων κορεσμένα Saturated Fatty acid	0,7	g/100g	
Υδατάνθρακες carbohydrates	51,1	g/100g	
Εκ των οποίων σάκχαρα sugars	4,3	g/100g	
Πρωτεΐνες proteins	8,9	g/100g	
Εδώδιμες ίνες fiber	1,1	g/100g	
Αλάτι salt	1,18	g/100g	

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΕΗ 07-2-4	ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	10/2023
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ			
ΕΚΔ:02 ΑΝΑΘ:01 ΗΜΕΡ:10/2023			

4 Προδιαγραφές Ποιότητας / Quality Specifications	
4.1 Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά / Organoleptic characteristics	
ΧΡΩΜΑ / COLOR	ΧΡΥΣΟ GOLD
ΕΜΦΑΝΙΣΗ / ΣΧΗΜΑ APPEARANCE / SHAPE	ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ / CIRCULAR
ΟΣΜΗ / ODOR	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΗ / CHARACTERISTIC
ΓΕΥΣΗ / FLAVOR	ΟΥΔΕΤΕΡΗ / NEUTRAL
4.2 Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά / Microbiological Characteristics	
ΟΛΙΚΑ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ / TOTAL MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	< 10 <sup>4</sup> cfu/g
SALMONELLA SSP.	ΑΠΟΥΣΙΑ/ ABSENCE / 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	ΑΠΟΥΣΙΑ/ ABSENCE / 25g

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΕΗ 07-2-4	ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	10/2023
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ			
ΕΚΔ:02 ΑΝΑΘ:01 ΗΜΕΡ:10/2023			

STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASE (+)	<10 <sup>2</sup> cfu/g
STAPHYLOCOCCUS NON AUREUS COAGULASE (+)	<10 <sup>2</sup> cfu/g
ESCHERICHIA COLI	<10 cfu/g
ΖΥΜΕΣ ΜΥΚΗΤΕΣ/ Yeasts	< 10 <sup>3</sup> / g
<b>4.3 ΞΕΝΕΣ ΠΡΟΣΜΙΞΕΙΣ / FOREIGN IMPURITIES</b>	
ΞΕΝΑ ΣΩΜΑΤΑ / FOREIGN BODIES	ΑΠΟΥΣΙΑ / ABSENCE

<b>Περιεκτικότητα σε χημικά κατάλοιπα / Content in chemical residues</b>	
ΜΥCOTOXINS ΒΑΡΕΑ ΜΕΤΑΛΛΑ ΚΤΛ / ΜΥCOTOXINS HEAVY METALS ETC	ΕΥ 915/2023
ΡΑΔΙΕΝΕΡΓΕΣ ΟΥΣΙΕΣ / RADIOACTIVE SUBSTANCES	ΑΠΟΥΣΙΑ / ABSENCE
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ /PRESERVATIVES	ΑΠΟΥΣΙΑ / ABSENCE
ΦΥΤΟΦΑΡΜΑΚΑ / PESTICIDES	ΌΡΙΑ ΠΟΥ ΠΡΟΒΛΕΠΕΙ Η ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΕΥ 915/2023 <a href="https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/">https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/</a> / LIMITS PROVIDED BY EU LEGISLATION 915/2023 <a href="https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/">https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/</a>

<b>4.4 Επισήμανση / Labeling</b>	
ΟΝΟΜΑ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ, ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ /ΟΝΟΜΑ, ΤΥΠΟΣ, ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ / ΣΥΝΘΕΣΗ /ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΝΑΛΩΣΗΣ/ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ / ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΕΗ 07-2-4	ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	10/2023
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ			
ΕΚΔ:02 ΑΝΑΘ:01 ΗΜΕΡ:10/2023			

NAME ADDRESS, PHONE COMPANY /NAME, TYPE, NET WEIGHT OF PRODUCT / COMPOSITION / EXPIRY DATE / STORAGE CONDITIONS / INSTRUCTIONS FOR USE

ΠΡΟΪΟΝ ΕΤΟΙΜΟ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΠΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΗΛΙΚΙΕΣ ΕΚΤΟΣ ΒΡΕΦΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΕΡΓΙΚΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ.

READY TO CONSUME PRODUCT CONSUMED BY ALL AGES EXCEPT INFANTS AND ALLERGIC TO THE INGREDIENTS

5.ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ / ALLERGENS				
Συστατικά /INGREDIENTS	Χωροθέτηση/Positioning	Λίστα αλλεργιογόνων από τις πρώτες ύλες Σκόπιμη χρήση / List of allergens from raw materials  Intended use	Λίστα αλλεργιογόνων ως επισήμανση στις πρώτες ύλες / List of allergens as labeling on raw materials	Λίστα αλλεργιογόνων από διασταυρούμενες επιμολύνσεις / List of allergens from cross-contamination

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΕΗ 07-2-4	ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	10/2023
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ			
ΕΚΔ:02 ΑΝΑΘ:01 ΗΜΕΡ:10/2023			

<p>Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη ( σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, σίτος σπέλτα, σιτηρόkamut ή οι υβριδικές τους ποικιλίες ) και τα προϊόντα με βάση τα σιτηρά αυτά</p> <p>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled wheat, kamut or their hybrid varieties) and products based on these grains</p>	<p>Ναι (αποθήκη α υλών παραγωγή, συσκευασία, αποθήκη τελικών) / Yes (material warehouse, production, packaging, final warehouse)</p>	<p>Ναι /YES</p>	<p>Ναι /YES</p>	<p>Ναι /YES</p>
<p>Καρκινοειδή και τα προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή</p> <p>Crustaceans and crustacean-based products</p>	<p>Όχι/NO</p>	<p>Όχι/NO</p>	<p>Όχι/NO</p>	<p>Όχι/NO</p>
<p>Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά</p> <p>Eggs and egg-based products</p>	<p>Ναι (αποθήκη α υλών παραγωγή, συσκευασία, αποθήκη τελικών) / Yes (material warehouse, production, packaging, final warehouse)</p>	<p>Όχι/NO</p>	<p>Όχι/NO</p>	<p>Ναι /YES</p>
<p>Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια</p> <p>Fish and fish-based products</p>	<p>Όχι/NO</p>	<p>Όχι/NO</p>	<p>Όχι/NO</p>	<p>Όχι/NO</p>
<p>Αραχίδες και προϊόντα με βάση τις αραχίδες</p> <p>Peanuts and peanut-based products</p>	<p>Ναι (αποθήκη α υλών παραγωγή, συσκευασία, αποθήκη τελικών) / Yes (material warehouse, production, packaging, final warehouse)</p>	<p>Όχι/NO</p>	<p>Όχι/NO</p>	<p>Ναι /YES</p>

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΕΗ 07-2-4	ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	10/2023
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ			
ΕΚΔ:02 ΑΝΑΘ:01 ΗΜΕΡ:10/2023			

Σόγια και προϊόντα με βάση την σόγια  Soy and soy-based products	Ναι (αποθήκη α υλών παραγωγή, συσκευασία, αποθήκη τελικών) / Yes (material warehouse, production, packaging, final warehouse)	Όχι/NO	Όχι/NO	Ναι /YES
Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα ( συμπεριλαμβανομένης και της λακτόζης)  Milk and milk-based products (including lactose)	Ναι (αποθήκη α υλών παραγωγή, συσκευασία, αποθήκη τελικών) / Yes (material warehouse, production, packaging, final warehouse)	Όχι/NO	Όχι/NO	Ναι /YES

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΕΗ 07-2-4	ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	10/2023
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ			
ΕΚΔ:02 ΑΝΑΘ:01 ΗΜΕΡ:10/2023			

<p>Καρποί με το κέλυφος, δηλαδή αμύγδαλα ( amygdaluscommunisL ), φουντούκια ( Corylusavellana ), καρύδια ( Juglansregia ), κάσιους ( Anacardiumoccidentale ), καρύδια πεκάν ( Caryaillinoiesis (Wangehn) K.Koch ), καρύδια Βραζιλίας ( Bertholettiaexcelsa ), φιστίκια ( Pistaciavera ), καρποί Macadamian και καρύδια Κουίνσλαντ ( Macadamiaternifolia ) και προϊόντα με βάση τα παραπάνω</p> <p>Nuts, namely almonds ( amygdaluscommunisL ), hazelnuts ( Corylusavellana ), walnuts ( Juglansregia ), cashews ( Anacardiumoccidentale ), pecans ( Caryaillinoiesis (Wangehn) K.Koch ), Brazil nuts ( Bertholettiaexcelsa ), pistachios ( Pistaciavera ), nuts Macadamia and Queensland nuts ( Macadamiaternifolia ) and products based on the above</p>	<p>Ναι (αποθήκη α υλών παραγωγή, συσκευασία, αποθήκη τελικών) / Yes (material warehouse, production, packaging, final warehouse)</p>	Όχι/NO	Όχι/NO	Ναι/YES
<p>Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο</p> <p>Celery and celery-based products</p>	Όχι/NO	Όχι/NO	Όχι/NO	Όχι/NO
<p>Μουστάρδα και προϊόντα με βάση τη μουστάρδα</p> <p>Mustard and mustard-based products</p>	<p>Ναι (αποθήκη α υλών παραγωγή, συσκευασία, αποθήκη τελικών) / Yes (material warehouse, production, packaging, final warehouse)</p>	Όχι/NO	Όχι/NO	Ναι/YES

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΕΗ 07-2-4	ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	10/2023
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ			
ΕΚΔ:02 ΑΝΑΘ:01 ΗΜΕΡ:10/2023			

Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού  Sesame seeds and products based on sesame seeds	Ναι (αποθήκη α υλών παραγωγή, συσκευασία, αποθήκη τελικών) / Yes (material warehouse, production, packaging, final warehouse)	Όχι/NO	Όχι/NO	Ναι/YES
Διοξείδιο του θείου και θειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10 mg/ kg ή 10 mg/ lt εκπεφρασμένο ως SO <sub>2</sub>  Sulfur dioxide and sulfur compounds in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/lt expressed as SO <sub>2</sub>	Όχι/NO	Όχι/NO	Όχι/NO	Όχι/NO
Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο  Lupine and lupine-based products	Όχι/NO	Όχι/NO	Όχι/NO	Όχι/NO
Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια  Molluscs and mollusc-based products	Όχι/NO	Όχι/NO	Όχι/NO	Όχι/NO