


| | | | |
|--|-----------|----------------------|---------|
| 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 | ΚΑΡΒΕΛΙ DARK ΠΡΟΖΥΜΗΣ - ΚΑΡΒΕΛΙ DARK ΠΡΟΖΥΜΗΣ ΣΕ ΦΕΤΕΣ / DARK SOURDOUGH BREAD – DARK SOURDOUGH BREAD IN SLICES |
| ΤΥΠΟΣ/TYPE | ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ / BAKED PRODUCTS |
| ΒΑΡΟΣ/WEIGHT | 800 gr / 280gm |
| ΚΩΔΙΚΟΣ/CODE | 2100721-2100723-2100728 |
| ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ/INGREDIENTS | <p>ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: αλεύρι ΣΙΤΟΥ ολικής άλεσης , νερό , 25% προζύμι (βιολογικό αλεύρι ΣΙΚΑΛΗΣ, βακτήρια προζυμιού, καλλιέργεια ζυμομυκήτων), αλεύρι ΣΙΚΑΛΗΣ, αλεύρι βύνης ΚΡΙΘΑΡΙΟΥ, αλάτι, βελτιωτικό αρτοποιίας (αλεύρι ΣΙΤΟΥ , βυνοποιημένο αλεύρι ΣΙΤΟΥ), εξτρά παρθένο ελαιόλαδο.</p> <p>ΠΙΘΑΝΟΝ ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΙΧΝΗ ΑΠΟ ΑΡΑΧΙΔΕΣ, ΑΥΓΑ, ΓΑΛΑ, ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ, ΣΙΝΑΠΙ, ΣΟΓΙΑ, ΣΟΥΣΑΜΙ, ΘΕΙΩΔΕΙΣ ΕΝΩΣΕΙΣ.</p> <p>ΠΡΟΙΟΝ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ. ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΤΟΥΣ -18°C. ΝΑ ΜΗΝ ΕΠΑΝΑΚΑΤΑΨΥΧΕΤΑΙ. ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΨΥΞΗ ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ ΓΙΑ 7 ΗΜΕΡΕΣ ΚΑΙ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΓΙΑ 2 ΜΕΡΕΣ .</p> <p>INGREDIENTS: whole WHEAT flour, water, 25% sourdough (organic RYE flour, yeast bacteria, yeast culture), RYE flour, BARLEY malt flour, salt, baking improver (WHEAT flour, malted WHEAT flour), extra virgin oil.</p> <p>MAY CONTAIN TRACES OF PEANUTS, EGGS, MILK, NUTS IN SHELL, MUSTARD, SOY, SESAME, SULFUR COMPOUNDS.</p> <p>FREEZING PRODUCT. KEEP AT -18°C. DO NOT RE-FREEZE. AFTER THAWING, KEEP IN THE REFRIGERATOR FOR 7 DAYS. AFTER THAWING, IT IS KEPT IN THE REFRIGERATOR FOR 7 DAYS AND AT AMBIENT TEMPERATURE FOR 2 DAYS.</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 ΣΑΚΟΥΛΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ/ IN BOX WITH PLASTIC BAG. |
| ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ/STORAGE CONDITIONS | ΥΠΟ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ-18°C/ UNDER FREEZING CONDITIONS -18°C. |
| ΔΙΑΝΟΜΗ / DISTRIBUTION | ΥΠΟ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ-18°C/ UNDER FREEZING CONDITIONS -18°C. |
| ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ / SHELF LIFE | ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΓΙΑ 12 ΜΗΝΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΜΕΡΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΨΥΞΗ.ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΨΥΞΗ ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΓΙΑ 7 ΗΜΕΡΕΣ ΣΕ ΨΥΓΕΙΟ ΚΑΙ ΓΙΑ 2 ΜΕΡΕΣ ΣΕ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ. / THE PRODUCT IS KEPT FOR 12 MONTHS FROM THE DATE OF ITS PRODUCTION IN THE FREEZER. AFTER THAWING, IT IS KEPT FOR 7 DAYS IN A REFRIGERATOR AND FOR 2 DAYS IN AMBIENT CONDITIONS. |
| ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ / INSTRUCTIONS FOR USE | ΑΠΟΨΥΞΗ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΔΩΜΑΤΙΟΥ ΓΙΑ 120 ΛΕΠΤΑ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΨΥΞΗ ΝΑ ΜΗΝ ΕΠΑΝΑΚΑΤΑΨΥΧΕΤΑΙ./ DEFROST AT ROOM TEMPERATURE FOR 120 MINUTES. AFTER THAWING, DO NOT RE-FREEZE. |

3 Χημικά Χαρακτηριστικά /

Chemical Characteristics

| | | |
|--|------------|--------------------|
| Ενέργεια energy kcal/kj | 1209 / 286 | Kj / Kcal ανά 100g |
| Λιπαρά fats | 2,7 | g/100g |
| Εκ των οποίων κορεσμένα Saturated Fatty acid | 0,3 | g/100g |
| Υδατάνθρακες carbohydrates | 55,7 | g/100g |
| Εκ των οποίων σάκχαρα sugars | 4,4 | g/100g |
| Πρωτεΐνες proteins | 7,4 | g/100g |
| Εδώδιμες ίνες fiber | 4,6 | g/100g |
| Αλάτι salt | 0,75 | 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 | ΚΑΦΕ - BROWN |
| ΕΜΦΑΝΙΣΗ / ΣΧΗΜΑ APPEARANCE / SHAPE | ΟΡΘΟΓΩΝΙΟ / RECTANGULAR |
| ΟΣΜΗ / ODOR | ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΗ / CHARACTERISTIC |
| ΓΕΥΣΗ / FLAVOR | ΟΥΔΕΤΕΡΗ / NEUTRAL |

4.2 Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά / Microbiological Characteristics

| | |
|--|-------------------------------------|
| Αποικίες αερόβιων 30° C - Total plate count at 30° C | 1,09X10 ² cfu/g ή cfu/ml |
| Enterobacteriaceae | <9,09 cfu/g ή cfu/ml |
| Escherichia coli | <9,09 cfu/g ή cfu/ml |
| Ζύμες -Yeast / Μύκητες - Moulds | <90,9 cfu/g ή cfu/ml |
| Staphylococcus aureus coagulase (+) | <90,9 cfu/g ή cfu/ml |
| Salmonella spp. (non-typhi, nonparatyphi) | ΔΑ ΑΝ/ΔΑ* σε 25 g ή ml |
| Listeria monocytogenes – Ανίχνευση -Detection | ΔΑ-ND ΑΝ/ΔΑ* σε 25 g ή ml |

4.3 ΞΕΝΕΣ ΠΡΟΣΜΙΞΕΙΣ / FOREIGN IMPURITIES

| | |
|------------------------------|-------------------|
| ΞΕΝΑ ΣΩΜΑΤΑ / FOREIGN BODIES | ΑΠΟΥΣΙΑ / ABSENCE |
|------------------------------|-------------------|

Περιεκτικότητα σε χημικά κατάλοιπα / Content in chemical residues

| | |
|---|--|
| ΜΥCOTOXINS ΒΑΡΕΑ ΜΕΤΑΛΛΑ ΚΤΛ / ΜΥCOTOXINS HEAVY METALS ETC | ΕΥ 915/2023 |
| ΡΑΔΙΟΕΝΕΡΓΕΣ ΟΥΣΙΕΣ / RADIOACTIVE SUBSTANCES | ΑΠΟΥΣΙΑ / ABSENCE |
| ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ /PRESERVATIVES | ΑΠΟΥΣΙΑ / ABSENCE |
| ΦΥΤΟΦΑΡΜΑΚΑ / PESTICIDES | ΌΡΙΑ ΠΟΥ ΠΡΟΒΛΕΠΕΙ Η ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΕΥ 396/2005 |

4.4 Επισήμανση / Labeling

ΟΝΟΜΑ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ, ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ /ΟΝΟΜΑ, ΤΥΠΟΣ, ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ / ΣΥΝΘΕΣΗ / ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΝΑΛΩΣΗΣ/ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ / ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
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

| | | | |
|--|-----------|----------------------|---------|
| 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 | | | |

| 5.ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ / ALLERGENS | | | | |
|--|---|---|--|--|
| Συστατικά /INGREDIENTS | Χωροθέτηση/Posit ioning | 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 |
| Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη (σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, σίτος σπέλτα, σιτηρόkamut ή οι υβριδικές τους ποικιλίες) και τα προϊόντα με βάση τα σιτηρά αυτά Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled wheat, kamut or their hybrid varieties) and products based on these grains | Ναι (αποθήκη α υλών παραγωγή, συσκευασία, αποθήκη τελικών) / Yes (material warehouse, production, packaging, final warehouse) | Ναι /YES | Ναι /YES | Ναι /YES |
| Καρκινοειδή και τα προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή Crustaceans and crustacean- based products | Όχι/NO | Όχι/NO | Όχι/NO | Όχι/NO |
| Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά Eggs and egg-based products | Ναι (αποθήκη α υλών παραγωγή, συσκευασία, αποθήκη τελικών) / Yes (material warehouse, production, packaging, final warehouse) | Όχι/NO | Όχι/NO | Ναι /YES |
| Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια Fish and fish-based products | Όχι/NO | Όχι/NO | Όχι/NO | Όχι/NO |
| Αραχίδες και προϊόντα με βάση τις αραχίδες Peanuts and peanut-based products | Ναι (αποθήκη α υλών παραγωγή, συσκευασία, αποθήκη τελικών) / Yes (material warehouse, production, packaging, final warehouse) | Όχι/NO | Όχι/NO | Ναι /YES |
| 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 |

| | | | |
|--|-----------|----------------------|---------|
| 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 | | | |

| | | | | |
|--|---|--------|--------|----------|
| 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 |
| Καρποί με το κέλυφος, δηλαδή αμύγδαλα (amygdaluscommunisL), φουντούκια (Corylusavellana), καρύδια (Juglansregia), κάσιους (Anacardiumoccidentale), καρύδια πεκάν (Caryailinoiesis (Wangehn) K.Koch), καρύδια Βραζιλίας (Bertholettiaexcelsa), φιστίκια (Pistaciavera), καρποί Macadamian και καρύδια Κουίνσλαντ (Macadamiaternifolia) και προϊόντα με βάση τα παραπάνω Nuts, namely almonds (amygdaluscommunisL), hazelnuts (Corylusavellana), walnuts (Juglansregia), cashews (Anacardiumoccidentale), pecans (Caryailinoiesis (Wangehn) K.Koch), Brazil nuts (Bertholettiaexcelsa), pistachios (Pistaciavera), nuts Macadamia and Queensland nuts (Macadamiaternifolia) and products based on the above | Ναι (αποθήκη α υλών παραγωγή, συσκευασία, αποθήκη τελικών) / Yes (material warehouse, production, packaging, final warehouse) | Όχι/NO | Όχι/NO | Ναι/YES |
| Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο Celery and celery-based products | Όχι/NO | Όχι/NO | Όχι/NO | Όχι/NO |
| Μουστάρδα και προϊόντα με βάση τη μουστάρδα Mustard and mustard-based products | Ναι (αποθήκη α υλών παραγωγή, συσκευασία, αποθήκη τελικών) / Yes (material warehouse, production, packaging, final warehouse) | Όχι/NO | Όχι/NO | Ναι/YES |
| 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 ₂ Sulfur dioxide and sulfur compounds in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO ₂ | Όχι/NO | Όχι/NO | Όχι/NO | Ναι /YES |
| Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο Lupine and lupine-based products | Όχι/NO | Όχι/NO | Όχι/NO | Όχι/NO |

| | | | |
|--|-----------|----------------------|---------|
| 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 | | | |

| | | | | |
|--|--------|--------|--------|--------|
| Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια Molluscs and mollusc-based products | Όχι/NO | Όχι/NO | Όχι/NO | Όχι/NO |
|--|--------|--------|--------|--------|