


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	ΠΑΝΙΝΙ / PANINI
ΤΥΠΟΣ/TYPE	ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ / BAKED PRODUCTS
ΒΑΡΟΣ/WEIGHT	50gr - 90 gr – 180 gr ΣΤΡΟΓΓΥΛΑ / ROUND 70 gr – 90 gr – 130 gr ΟΒΑΛ / OVAL
ΚΩΔΙΚΟΣ/CODE	2100058 210059 2100479 2100519 2100233 2100717
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>ΠΡΟΙΟΝ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ. ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΤΟΥΣ -18°C. ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΨΥΞΗ ΝΑ ΜΗΝ ΕΠΑΝΑΚΑΤΑΨΥΧΕΤΑΙ.</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			

	<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> <p>FROZEN PRODUCT. STORE AT -18°C. DO NOT REFREEZE AFTER DEFROSTING.</p>
<b>2 Συσκευασία / Αποθήκευση / Διανομή / Χρόνος Ζωής Προϊόντος /</b>	
<b>Packaging / Storage / Distribution / Product Lifetime</b>	
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/PACKING	ΣΕ ΚΟΥΤΙ ΜΕ ΝΑΥΛΟΝ ΣΑΚΟΥΛΑ/IN BOX WITH PLASTIC BAG
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ/STORAGE CONDITIONS	ΥΠΟΣΥΝΘΗΚΕΣΚΑΤΑΨΥΞΗΣ-18°C/UNDER FREEZING CONDITIONS -18oC
ΔΙΑΝΟΜΗ /DISTRIBUTION	ΥΠΟΣΥΝΘΗΚΕΣΚΑΤΑΨΥΞΗΣ-18°C/UNDER FREEZING CONDITIONS -18oC
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ / SHELF LIFE	ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΓΙΑ 12 ΜΗΝΕΣ ΑΠΟ ΤΗ ΗΜΕΡΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥΣΤΗΝ 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	<p>ΑΠΟΨΥΞΗ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΔΩΜΑΤΙΟΥ ΓΙΑ 1 ΩΡΑ</p> <p>ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΨΥΞΗ ΝΑ ΜΗΝ ΕΠΑΝΑΚΑΤΑΨΥΧΕΤΑΙ./</p> <p>DEFROST AT ROOM TEMPERATURE FOR 1 HOUR</p> <p>AFTER THAWING, DO NOT RE-FREEZE.</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			

<b>3 Χημικά Χαρακτηριστικά/</b>	
Chemical Characteristics	
ΕΝΕΡΓΕΙΑ	255 /1081 kcal / kJ
Λιπαρά	0.5 g
Κορεσμένα	0.1 g
Υδατάνθρακες	53.6 g
Σάκχαρα	2.3 g
Πρωτεΐνες	7.9 g
Αλάτι	0,15 g
Διαιτητικές ίνες	2,1 g
<b>4 Προδιαγραφές Ποιότητας / Quality Specifications</b>	
<b>4.1 Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά/ Organoleptic characteristics</b>	
ΧΡΩΜΑ / COLOR	ΧΡΥΣΟ GOLD
ΕΜΦΑΝΙΣΗ / ΣΧΗΜΑ APPEARANCE / SHAPE	ΣΤΡΟΓΓΥΛΑ / ROUND ΟΒΑΛ / OVAL
ΟΣΜΗ /ODOR	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΗ / CHARACTERISTIC
ΓΕΥΣΗ / FLAVOR	ΟΥΔΕΤΕΡΗ / NEUTRAL

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			

#### 4.2 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
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

#### 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	EU915/2023
ΡΑΔΙΟΕΝΕΡΓΕΣ ΟΥΣΙΕΣ / RADIOACTIVE SUBSTANCES	ΑΠΟΥΣΙΑ / ABSENCE
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ / PRESERVATIVES	ΑΠΟΥΣΙΑ / ABSENCE

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			

ΦΥΤΟΦΑΡΜΑΚΑ / PESTICIDES	<p>ΌΡΙΑΠΟΥΠΡΟΒΛΕΠΕΙΗΝΟΜΟΘΕΣΙΑΕΥ 915/2023</p> <p><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></p>

#### 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

#### 5.ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ / ALLERGENS

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			

Συστατικά /INGREDIENTS	Χωροθέτηση/Positioning	Λίστααλλεργιογόνωναπότις πρώτεςύλεςΣκ όπιμηχρήση / List of allergens from raw materials  Intended use	Λίστααλλεργιογόνωνωςεπισήμανο ηστιςπρώτεςύλες / List of allergens as labeling on raw materials	Λίστααλλεργιογόνων απόδιασταυρούμενες 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 (αποθήκηαυλώνπαραγωγή, συσκευασία, αποθήκητελικών) /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 (αποθήκηαυλώνπαραγωγή, συσκευασία, αποθήκητελικών) / 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

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			

Αραχίδες και προϊόντα με βάση τις αραχίδες  Peanuts and peanut-based products	Ναι (αποθήκηαυλώνπα ραγωγή, συσκευασία, αποθήκητελικών) / 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 (αποθήκηαυλώνπα ραγωγή, συσκευασία, αποθήκητελικών) / 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 (αποθήκηαυλώνπα ραγωγή, συσκευασία, αποθήκητελικών) / 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 (αποθήκηαυλώνπα ραγωγή, συσκευασία, αποθήκητελικών) / 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 (αποθήκηαυλώνπα ραγωγή, συσκευασία, αποθήκητελικών) / 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/αυλών/παράγωγη, 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/lit 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