

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 – 2100726 - 2100836
ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ/INGREDIENTS	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. ΠΙΘΑΝΟΝ ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΙΧΝΗ ΑΠΟ ΑΡΑΧΙΔΕΣ, ΑΥΓΑ, ΓΑΛΑ, ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ, ΣΙΝΑΠΙ ,ΣΟΓΙΑ, ΣΟΥΣΑΜΙ, ΘΕΙΩΔΕΙΣ ΕΝΩΣΕΙΣ. 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 . 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. MAY CONTAIN TRACES OF PEANUTS, EGGS, MILK, NUTS IN SHELL, MUSTARD, SOY, SESAME, SULFITES. 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.

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 17 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 17 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	
MYCOTOXINS ΒΑΡΕΑ ΜΕΤΑΛΛΑ ΚΤΛ / MYCOTOXINS 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 ν 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 (Caryaillinoiesis (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 (Caryaillinoiesis (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/lt 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/ΝΟ	Όχι/ΝΟ	Όχι/ΝΟ	Όχι/ΝΟ
--	--------	--------	--------	--------