

SATIVA A.E.B.E.- Παραγωγή Επιτραπέζιων Ελιών

Κωδικός Εντύπου:
E410-01

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥΣ

Έκδοση: 2^η
Α/Α: 1
Σελίδα: 1/2

Όνομασία Προϊόντος

Ροδέλες από ελιές Καλαμών

Σύνθεση (Συστατικά)

Ροδέλες άρτιες χωρίς προσβολή από σκώληκες ή έντομα κλπ. (όριο ανοχής σύμφωνα με το Δ. 221 ΦΕΚ 63,30/03/1979)
Ελαιόλαδο οξύτητας μέχρι 1,5% σε ελαϊκό οξύ.
(Ειδικά για τις συσκευασίες μέχρι ενός κιλού ελαιόλαδο οξύτητας μέχρι 1% σε ελαϊκό οξύ).
Η ποσότητα του ελαίου είναι αρκετή ώστε να καλύπτει τις ελιές.
Νερό, Θαλασσινό αλάτι, Ξύδι, Ρυθμ. Οξύτητας : Γαλακτικό οξύ, Κιτρικό οξύ
Χωρίς χρωστικές

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Εμφάνιση: Ομοιομορφία σε χρώμα, σχήμα και μέγεθος.
• Στίγματα σε ποσοστό όχι περισσότερο από 5%
• Ελιές με αποσαθρωμένη σάρκα σε ποσοστό 0.1%
Ομοιομορφία εμφάνισης: τουλάχιστον 95%

Συνεκτικότητα: Διαχωρισμένες ροδέλες

Διαστάσεις: Ροδέλες που προέρχονται από τεμαχισμό εκपुरηγμένων ελιών Καλαμών

Υφή: Στρογγυλά δαχτυλίδια από ελιές.

Χρώμα:
• Καλαμών: σκούρο καφέ έως σκούρο πορφυρό, <2% ξανθό/ ανοιχτό χρώμα

Γεύση: Τυπική της ελιάς καλαμών, χωρίς πικράδα, χωρίς ανεπιθύμητες οσμές ή χημικούς μολυντές

Άλλο:

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Ξένες ύλες μη σχετικές με το προϊόν : καμία
Ξένες ύλες φυτικής προέλευσης : Όχι περισσότερο από 0.1%
Κουκούτσια 0%, θραύσματα κουκουτσιών σε ποσοστό < 0,1% κατά βάρος,
Βαρέα Μέταλλα (μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα) (Κανονισμός αρ. 1881/2006)
Μόλυβδος: 0,10 mgr / kg βάρους νωπού προϊόντος
Κάδμιο: 0,05 mgr / kg βάρους νωπού προϊόντος

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Δείκτες Ποιότητας και Υγιεινής
Ζύμες < 10⁹ cfu/gr (Διεθνές Συμβούλιο Ελαιόλαδου)
Μύκητες < 10² cfu/gr
Παθογόνοι μ.ο.
Salmonella spp: Απουσία στα 25 gr
Listeria monocytogenes Απουσία στα 25 gr
Escherichia coli < 10 cfu/gr
Staphylococcus aureus < 10 cfu/g

Συντονιστής HACCP:

Υπογραφή:

Ημερομηνία:

SATIVA A.E.B.E.- Παραγωγή Επιτραπέζιων Ελιών

Κωδικός Εντύπου: Ε410-01	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥΣ	Έκδοση: 2 ^η
		A/A: 1
		Σελίδα: 2/2

Μικροβιοκτόνοι ή Μικροστατικοί Αναστολείς	pH:	<3,8
	Αλατότητα	5,5 – 6,5 % NaCl (ανάλογα με τις απαιτήσεις του πελάτη)
	Χρησιμοποιούμενα Συντηρητικά	-
	Ύπαρξη Ανταγωνιστικής Χλωρίδας:	-
Μέθοδος Συσκευασίας	Τροποποιημένη Ατμόσφαιρα:	-
	Άλλο :	-
Συνθήκες Αποθήκευσης	Αποθηκεύονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, σε μέρος δροσερό και σκιερό	
Συνθήκες Διανομής	Διανέμονται με καθαρά φορτηγά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	
Διάρκεια Ζωής	16 μήνες από τη συσκευασία.	

Πιθανές Ομάδες Καταναλωτών	Δεν απευθύνεται σε κάποια ευαίσθητη ομάδα καταναλωτών. Απευθύνεται στο ευρύ κοινό
Προβλεπόμενη Χρήση	Καταναλώνεται ως έχει, χωρίς επεξεργασία. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και μετά από θερμική επεξεργασία (ψήσιμο κλπ).
Οδηγίες Χειρισμού, Προετοιμασίας και Χρήσης	Η κλειστή συσκευασία διατηρείται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Μετά το άνοιγμα, η ανοιχτή συσκευασία συνίσταται να τοποθετείται στο ψυγείο.

Συντονιστής HACCP:	
Υπογραφή:	Ημερομηνία: