

SATIVA A.E.B.E.- Παραγωγή Επιτραπέζιων Ελιών		
Κωδικός Εντύπου: Ε410-01	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥΣ	Έκδοση: 1 ^η
		Α/Α: 1
		Σελίδα: 1/2

Όνομασία Προϊόντος	Ελιές Καλαμών
Πελάτης	

Σύνθεση	<p>Ελιές άρτιες (ολόκληρες) χωρίς προσβολή από σκώληκες ή έντομα κλπ. (όριο ανοχής σύμφωνα με το Δ. 221 ΦΕΚ63,30/03/1979)</p> <p>Ελαιόλαδο οξύτητας μέχρι 1,5% σε ελαιικό οξύ (Ειδικά για τις συσκευασίες μέχρι ενός κιλού ελαιόλαδο οξύτητας μέχρι 1% σε ελαιικό οξύ).</p> <p>Η ποσότητα του ελαίου είναι αρκετή ώστε να καλύπτει τις ελιές.</p> <p>Ξύδι</p> <p>Χωρίς χρωστικές</p>	
Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά	Εμφάνιση	<p>Ομοιομορφία σε χρώμα, σχήμα και μέγεθος ανάλογα με τον τύπο ελιάς</p> <ul style="list-style-type: none"> • Στίγματα σε ποσοστό όχι περισσότερο από 5% • Ελιές με αποσαθρωμένη σάρκα σε ποσοστό 0% <p>Ομοιομορφία εμφάνισης: τουλάχιστον 95%</p>
	Συνεκτικότητα:	
	Διαστάσεις:	Αντίστοιχες με την κατηγοριοποίηση σε μεγέθη
	Υφή:	
	Χρώμα:	Σκούρο καφέ έως σκούρο πορφυρό, <2% ξανθό/ ανοιχτό χρώμα
	Γεύση:	Τυπική της ελιάς, χωρίς πικράδα (εκτός αν απαιτείται από πελάτη) χωρίς ανεπιθύμητες οσμές ή χημικούς μολυντές
	Άλλο:	
Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά	Αριθμός ελιών / κιλό : τουλάχιστον 99% να αντιστοιχεί στην κατηγορία μεγέθους	
	Ξένες ύλες μη σχετικές με το προϊόν: καμία	
	Ξένες ύλες φυτικής προέλευσης: Όχι περισσότερο από 0.1%	
	Εκपुरηνωμένες: Κουκούτσια <0,5 %, Ροδέλα , κουκούτσια 0%, θραύσματα κουκουτσιών σε ποσοστό < 0,01%	
	Βαρέα Μέταλλα	(μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα) (Κανονισμός αριθμ.1881/2006)
Μόλυβδος:	0,10 mgr / kg βάρους νωπού προϊόντος	
Κάδμιο:	0,050 mgr / kg βάρους νωπού προϊόντος	
Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά	Δείκτες Ποιότητας και Υγιεινής	
	Ζύμες < 10 ⁹ cfu/gr (Διεθνές Συμβούλιο Ελαιόλαδου)	
	Μύκητες < 10 ² cfu/gr	
	Παθογόνοι μ.ο	
	Salmonella spp: Απουσία στα 25 gr	
	Listeria monocytogenes Απουσία στα 25 gr	
	Escherichia coli 157:H7: απουσία σε 25g	
Staphylococcus aureus < 10 ³ cfu/gr		

Συντονιστής HACCP: Γιάννης Χασανάκος	
Υπογραφή: yannish@sativa.gr	Ημερομηνία: 11/11/2013

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

Κωδικός Εντύπου: E410-01	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥΣ	Έκδοση: 1 ^η
		A/A: 1
		Σελίδα: 2/2

Μικροβιοκτόνοι ή Μικροστατικοί Αναστολείς	pH:	<3,9
	Αλατότητα	3,0 - 8,0% NaCl (ανάλογα με τις απαιτήσεις του πελάτη)
	Χρησιμοποιούμενα Συντηρητικά	-
	Ύπαρξη Ανταγωνιστικής Χλωρίδα:	
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	18 μήνες από την 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	Διατηρείται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	
	Μετά το άνοιγμα της συσκευασίας, οι ελιές να διατηρούνται εντός της άλμης και να καταναλώνεται εντός 10 ημερών ή να διατηρείται στο ψυγείο	

Συντονιστής HACCP: Γιάννης Χασανάκος	
Υπογραφή: yannish@sativa.gr	Ημερομηνία: 11/11/2013