

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 Πράσινες Χαλκιδικής (Ολόκληρες ή Ροδέλα)
---------------------------	---

Σύνθεση (Συστατικά)	<p>Ελιές πράσινες Χαλκιδικής χωρίς προσβολή από σκώληκες ή έντομα κλπ. (όριο ανοχής σύμφωνα με το Δ. 221 ΦΕΚ63,30/03/1979)</p> <p>Νερό, Θαλασσινό αλάτι</p> <p>Ρυθμ. Οξύτητας : Γαλακτικό οξύ</p> <p>Αντιοξειδωτικά : Ασκορβικό και Κιτρικό οξύ</p> <p>Χωρίς χρωστικές</p>	
Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά	Εμφάνιση	<p>Ομοιομορφία σε χρώμα, σχήμα και μέγεθος.</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:	Χαλκιδικής μεγέθους Colossal (121/140)
	Υφή:	Σφιχτή σάρκα, Μαλακές<2%
	Χρώμα:	<ul style="list-style-type: none"> • Πράσινες Χαλκιδικής : Ανοιχτό έως σκούρο πράσινο, χρυσοκίτρινο, χαρακτηριστικός τύπος Χαλκιδικής.
	Γεύση:	Τυπική της πράσινης ελιάς Χαλκιδικής χωρίς ανεπιθύμητες οσμές ή χημικούς μολυντές.
	Άλλο:	
Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά	<p>Ξένες ύλες μη σχετικές με το προϊόν: καμία</p> <p>Ξένες ύλες φυτικής προέλευσης : Όχι περισσότερο από 0.1%</p> <p>Κουκούτσια 0%, Θραύσματα κουκουτσιών σε ποσοστό < 0,01%</p> <p>Βαρέα Μέταλλα (μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα) (Κανονισμός αριθμ.1881/ 2006)</p> <p>Μόλυβδος: 0,10 mgr / kg βάρους νωπού προϊόντος</p> <p>Κάδμιο: 0,05 mgr / kg βάρους νωπού προϊόντος</p>	
Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά	<p>Δείκτες Ποιότητας και Υγιεινής</p> <p>Ζύμες < 10⁹ cfu/gr (Διεθνές Συμβούλιο Ελαιόλαδου)</p> <p>Μύκητες<10² cfu/gr</p> <p>Παθογόνοι μ.ο</p> <p>Salmonella spp: Απουσία στα 25 gr</p> <p>Listeria monocytogenes Απουσία στα 25 gr</p> <p>Escherichia coli < 10 cfu/gr</p> <p>Staphylococcus aureus < 10³ cfu/gr</p>	

Συντονιστής HACCP : Γιάννης Χασανάκος, Τεχνολόγος Τροφίμων	
Υπογραφή : yannish@sativa.gr	Ημερομηνία : 10/04/2014

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

Μικροβιοκτόνοι ή Μικροστατικοί Αναστολείς	pH:	<3,8
	Αλατότητα	6,0 - 7,0% NaCl
	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	18 μήνες	

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	