

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΥΡΙΟΥ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΑΠΟ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΑΛΑ

**ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ:** Το Κεφαλοτύρι να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΤΠ και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Κεφαλοτύρι είναι το σκληρό τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις: α) Να προέρχεται **από γάλα αγελάδος Ελληνικής Προέλευσης κατ' αποκλειστικότητα** β) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. ε) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

Απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών. Στο προς τυροκόμηση γάλα για παρασκευή του κεφαλοτυριού προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20gr/100Kgr γάλακτος. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 32-34°C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 35 λεπτά περίπου. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 48°C περίπου, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Ακολούθως το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14-16°C και σχετική υγρασία 85% περίπου. Μετά μια ημέρα τοποθετείται σε άλμη 18-20 Be για δυο ημέρες περίπου 3. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται αρχικά σε θαλάμους με θερμοκρασία 14-16°C και σχετική υγρασία 85-90%. Στο στάδιο αυτό διενεργούνται περίπου 10 επιφανειακά ξηρά αλατίσματα με ταυτόχρονη αναστροφή. Όταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα το τυρί μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 6°C για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τουλάχιστον 3 μήνες.

### Α ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ✓ Λίπος επί ξηρού 40% κατ' ελάχιστο.
- ✓ Υγρασία 38% μέγιστη.
- ✓ Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστο.
- ✓ Ενεργό οξύτητα 5.3-5.5% pH.5.
- ✓ Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί.
- ✓ Χρώμα υποκίτρινο έως ανοικτό καστανό.
- ✓ Υφή σκληρή συμπαγής ελαστική, με πολλές οπές στη μάζα του.
- ✓ Εμφάνιση συνεκτική λεπτή.
- ✓ Γεύση αλμυρή πικάντικη.
- ✓ Ευχάριστη, ελαφρά αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

## **B ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:**

Σύμφωνα με τους Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμούς 2073/2005 και 1441/2007.

**Γ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ:** Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις: α) «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΑΠΟ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΑΛΛΑ». β) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή. γ) Το βάρος του περιεχομένου. δ) Η ημερομηνία παραγωγής. ε) Ο αύξων αριθμός του μέσου συσκευασίας. στ) Τα ποσοστά λίπους & υγρασίας, οι δε λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην § 7 αρθρ.4 του Π.Δ. 81/93.5.

Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων και του Κανονισμού (ΕΚ 1169/2011).

## **ΒΑΡΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ : 500-1000 ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ**

**Ο Προμηθευτής θα πρέπει να προσκομίσει επί ποινή αποκλεισμού με τα αντίστοιχα ονόματα αρχείου στην πλατφόρμα υποβολών isupplies:**

### **Παραγωγοί:**

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης ή/και γνωστοποίηση της
2. Έγκριση της εγκατάστασης (Κωδικός Κτηνιατρικής Έγκρισης)
3. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 ή EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – παρασκευή – επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία τυροκομικών προϊόντων.
3. Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Κτηνιατρικής των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει πέραν των Πιστοποιητικών του παραγωγού εξαιρουμένων των βεβαιώσεων καταλληλότητας των οχημάτων:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης ή/και γνωστοποίηση της
2. Κωδικό Κτηνιατρικής Έγκρισης
3. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 ή EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την αποθήκευση – διανομή και πώληση ψυχόμενων προϊόντων ζωικής προέλευσης
4. Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Κτηνιατρικής των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς.
5. Αρχείο Τεχνικών Προδιαγραφών από το ISO της Παραγωγού εταιρείας.
6. Δείγμα Ετικέτας