

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΧΟΙΡΙΝΟ ΝΩΠΟ ΜΠΟΥΤΙ

ΝΩΠΑ ΚΡΕΑΤΑ: Να προέρχονται από νωπά κρέατα Α΄ ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στο άρθρο 88(1) του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως. Τα παραδιδόμενα νωπά κρέατα, θα προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. και από εγκεκριμένα σφαγεία. Τα προσφερόμενα κρέατα πρέπει:

- Να προέρχονται από κατάλληλα για κατανάλωση τμήματα βοοειδών.
- Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.
- Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο.
- Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
- Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά.
- Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου (π.χ. κόκκινο, χωρίς αίματα για το μοσχάρι).
- Κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των 4-5⁰C και οξύτητα (PH) μεταξύ 4-5,8.
- Να είναι καλά συντηρημένα και καθαρά και να μην είναι αφυδατωμένα, σάπια, ευρωτισμένα ή ταγγισμένα.
- Να μην αναδίδουν δυσάρεστες οσμές.
- Να μην έχουν λίπος, εκτός του συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών. Να μην έχουν υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτήρων, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του.

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟ:

Το νωπό κρέας χοιρινό, να είναι Α΄ ποιότητας, μπούτι, Τ καρέ άνευ οστών.

Οι ενδείξεις στα τεμάχια κρέατος, τα οποία προέρχονται από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, θα αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα. Ο

τεμαχισμός του νωπού χοιρινού κρέατος πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού.

Συσκευασία: Το τεμαχισμένο κρέας θα συσκευάζεται σε πρώτη και δεύτερη συσκευασία.. Η πρώτη συσκευασία θα είναι διαφανής και άχρωμη. Η πρώτη και δεύτερη συσκευασία θα πρέπει να ανταποκρίνονται προς όλους τους κανόνες υγιεινής και να μην αλλοιώνουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος (το οποίο πρέπει να παρουσιάζει ομοιογένεια ως προς το χρώμα, τη σύσταση και την υφή), ούτε να μεταδίδουν στο κρέας ουσίες επιβλαβείς για την υγεία του ανθρώπου (απαιτείται πιστοποιητικό υλικού συσκευασίας).

Ο Προμηθευτής θα πρέπει να προσκομίσει επί ποινή αποκλεισμού:

A) Στην περίπτωση επεξεργασίας του κρέατος: α) άδεια λειτουργίας, β) κωδικό κτηνιατρικής έγκρισης, γ) Πιστοποιητικό υγιεινής και ασφάλειας Τροφίμων κατά ISO 22000:2005 ή ISO 22000:2018 για την επεξεργασία- αποθήκευση- εμπορία και διανομή ψυχόμενων προϊόντων ζωικής προέλευσης. Επίσης, δ) βεβαίωση καταλληλότητας οχήματος από την αρμόδια κτηνιατρική υπηρεσία.

B) Στην περίπτωση εμπορίας του κρέατος α) άδεια λειτουργίας και β) κωδικό κτηνιατρικής έγκρισης της συνεργαζόμενης μονάδας, γ) κωδικό κτηνιατρικής έγκρισης για την αποθήκευση- διανομή και εμπορία προϊόντων ζωικής προέλευσης. δ) Πιστοποιητικό υγιεινής και ασφάλειας Τροφίμων κατά ISO 22000:2005 ή ISO 22000:2018 για την αποθήκευση-εμπορία και διανομή ψυχόμενων προϊόντων ζωικής προέλευσης, καθώς και ε) βεβαίωση καταλληλότητας του οχήματος από την αρμόδια κτηνιατρική υπηρεσία.

Επί ποινή αποκλεισμού θα κατατίθεται επίσης, αρχείο τεχνικών προδιαγραφών του προσφερόμενου προϊόντος και δείγμα ετικέτας