

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ

Ορισμός: Νοούνται τα προϊόντα που έχουν υποστεί ειδική τεχνολογική επεξεργασία και παρασκευάζονται από κρέας ή/και βρώσιμα παραπροϊόντα κρέατος, σε κομμάτια ή όχι, στα οποία μπορεί να προστεθούν πρώτες, βοηθητικές και πρόσθετες ύλες και τα οποία μπορεί να είναι ή όχι ενθηκευμένα σε φυσικά ή τεχνητά περιβλήματα ή να διατίθενται σε αυτοτελή κομμάτια.

Τα προϊόντα αλλαντοποιίας μπορεί να έρχονται στην κατανάλωση και σε περιέκτες από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα. Περιβλήματα: Για την ενθήκευση των προϊόντων αλλαντοποιίας χρησιμοποιούνται περιβλήματα είτε φυσικά (έντερα, κύστεις, στομάχια, χοιρινό δέρμα κ.λπ.) είτε τεχνητά από επιτρεπόμενες ύλες συσκευασίας τροφίμων ή που επιτρέπονται μετά από έγκριση του ΑΧΣ.

Τα βρώσιμα περιβλήματα αλλαντικών μπορεί να είναι χρωματισμένα με τις χρωστικές του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων, καθώς και με τη χρωστική E160β Αννάτο, όπως αναφέρεται στο παράρτημα IV του ιδίου άρθρου και σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων αυτών. Τα χρησιμοποιούμενα περιβλήματα πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής.

Ομάδα Α που περιλαμβάνει τα προϊόντα με βάση το κρέας (προϊόντα αλλαντοποιίας).

A1 Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας:

A1α Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από αυτοτελή τεμάχια κρέατος: Μπέικον σε φέτες

Ειδικές απαιτήσεις

Στα προϊόντα αυτά επιτρέπεται η παρουσία, λόγω επεξεργασίας, λειοτριβέντος κρέατος σε μικρό ποσοστό (10% max) σε προϊόντα του εδαφίου αυτού που έχουν υποστεί μάλαξη (TUMBLING) κατά τη διαδικασία παρασκευής τους.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Προϊόν (ως έχει)	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή	Μέγιστη τιμή
Όλα της κατηγορίας A1α	Ποσοστό (%) μυϊκών πρωτεϊνών	12	****

A1β Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από σύγκοπτο κρέας με ή χωρίς τεμάχια κρέατος:
Λουκάνικα Φρανκφούρτης

Ειδικές απαιτήσεις

Το κρέας υφίσταται τεμαχισμό περισσότερο ή λιγότερο έντονο. Η κρεατόπασα μπορεί να περιέχει και τεμάχια κρέατος, λίπους ή άλλων τροφίμων (ελιά, σκόρδο, πιπεριά,

τυρί, κλπ) Τα μορφοποιημένα προϊόντα παρασκευάζονται από τεμάχια κρέατος μικρού μεγέθους μετά από εντονότατη μάλαξη μαζί με την άλμη υπό κενό και ενδεχόμενη προσθήκη σύγκοπτου κρέατος. Ως προς την εμφάνιση τους στην τομή, μπορεί να διακρίνονται ευμεγέθη τεμάχια κρέατος, ενώ το συνολικό ποσοστό λεπτοτεμαχισμένης κρεατόμαζας, μπορεί να είναι μέχρι και 25 %.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Προϊόν (ως έχει)	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή	Μέγιστη τιμή	Παρατηρήσεις
Όλα της κατηγορίας A1β	Ποσοστό (%) μυϊκών πρωτεϊνών	9	****	
	Ποσοστό(%) λίπους	****	30 (35 για μορταδέλα)	
Προϊόντα που αποτελούνται και από τεμάχια κρέατος και από σύγκοπτο κρέας	Ποσοστό τεμαχίων κρέατος (% κατά βάρος)	60	****	επί δείγματος 250g κατ' ελάχιστο

Συσκευασία: 1 κιλού

Σήμανση: Τα οριζόμενα στην Κείμενη Νομοθεσία σύμφωνα με το άρθρο 11 του ΚΤΠ και τις λοιπές αγορανομικές και υγειονομικές διατάξεις.

Ο Προμηθευτής θα πρέπει να προσκομίσει επί ποινή αποκλεισμού:

A) Στην περίπτωση παραγωγής προϊόντων αλλαντοποιίας: 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 προϊόντων με βάση το κρέας. Επίσης, δ) βεβαίωση καταλληλότητας οχήματος από την αρμόδια κτηνιατρική υπηρεσία.

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

Επί ποινή αποκλεισμού θα κατατίθεται επίσης, αρχείο τεχνικών προδιαγραφών του προσφερόμενου προϊόντος.