

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΧΟΙΡΙΝΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

ΝΩΠΙΑ 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:

Το νωπό χοιρινό κρέας να είναι σπάλα τ. καρρέ άνευ οστών και μπριζόλα τύπου καρρέ με οστά και να προέρχεται από ζώα που έχουν εκτραφεί και αναπτυχθεί καλά (αρσενικά πριν το στάδιο της γεννητικής ωριμότητας, θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή).

Τα ζώα από τα οποία θα προέρχεται το κρέας, να είναι υγιή και απαλλαγμένα από νοσήματα, και να έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο πριν και μετά τη σφαγή και έχουν κριθεί μετά απ' αυτή την εξέταση κατάλληλα να σφαγούν και διατεθούν στην κατανάλωση.

Τα σφάγια κατανέμονται σε κατηγορίες βάσει της εκτιμώμενης περιεκτικότητάς τους σε άπαχο κρέας και ταξινομούνται ανάλογα με το άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου. Η διαμόρφωση πρέπει να είναι τέτοια ώστε να έχουν ανεπτυγμένους μύες, κυρίως στους μηρούς, και να είναι κατηγορίας E ή U ή R, όπως προβλέπονται στον Κανονισμό 1234/2007.

Η κατάσταση της πάχυνσης να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του λίπους τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά.

Κατηγορίες Άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου: E 55 ή περισσότερο.

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, ευρωτιασμένα 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 ΣΠΑΛΑ Τ. ΚΑΡΡΕ Α/Ο:

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

Οι ενδείξεις στα τεμάχια κρέατος, τα οποία προέρχονται από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, θα αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα. 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 μην μεταδίδουν στο κρέας ουσίες επιβλαβείς για την υγεία του ανθρώπου (απαιτείται πιστοποιητικό υλικού συσκευασίας).

ΜΠΡΙΖΟΛΑ Τ. ΚΑΡΡΕ Μ/Κ

Οι ενδείξεις στα τεμάχια κρέατος, τα οποία προέρχονται από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, θα αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα. 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 μην μεταδίδουν στο κρέας ουσίες επιβλαβείς για την υγεία του ανθρώπου (απαιτείται πιστοποιητικό υλικού συσκευασίας).

Το βάρος / τμχ να είναι μεταξύ 250-300gr

