

**ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΒΑΡΩΝΟΥ ΜΙΧΑΗΛ ΤΟΣΙΤΣΑ****ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

ΣΕΛ 1 ΑΠΟ 3

**ΓΡΑΒΙΕΡΑ**

<b>4. Εξωτερική εμφάνιση</b>		<b>ΣΗΜΑΝΣΗ / ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:</b>		
<p>Ατομικό τυρί. Κεφάλι των 12 κλών, καλυμμένο με παρασίτη. Η Γραβιέρα ανήκει στην κατηγορία των «ημισκληρών τυριών», των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 45%. Πρόκειται για ημισκληρό τυρί, με συμπαγή ελαστική μάζα στην οποία υπάρχουν διάσπαρτες σπές προπιονικής ζύμωσης.</p> <p>Παράγεται με παστεριωμένο 40°C ± 2°C προβάτων.</p> <p>Τόπος παραγωγής: Μέτσοβο Θερμοκρασία κατά την παραλαβή: 2-4°C ± 2°C Αριθμός Ε.Ο.Κ: 20.3.388</p> <p>Είδος παλέτας: Ξύλινη</p>		<p>ημερομηνία παραγωγής</p> <p>ημερομηνία λήξης</p> <p>συνθήκες αποθήκευσης</p> <p>αριθμός Ε.Ο.Κ</p> <p>Κωδικός παρτίδας</p>		
<b>2. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά</b>		Καθαρή παλέτα, ελάχιστο υπόλειμμα γύρω από την παλέτα		
Υφή / δομή :		Συμπαγής ομοιόμορφη δομή με τρύπες προπιονικής ζύμωσης		
<b>5. Μικροβιολογικά όρια</b>	<b>Κατώτατο όριο</b>	<b>Ανώτερη τιμή</b>	<b>Μέθοδος</b>	<b>παρατηρήσεις</b>
Γεύση / άρωμα:	Πικάντικη και δριμύεια	μεγάλη γεύση με χαρακτηριστικό άρωμα	ανάλυσης	
Σύμφωνα με το Προεδρικό Διάταγμα 56/95, ΦΕΚ 45 / 27-02-1995				
1. <i>Coliformes</i>	<1000			
2. <i>E. coli</i>	<10	Λευκοκίτρινο		
3. <i>Staphylococcus aureus</i>	<10			
<b>3. Χρόνος ζωής / συνθήκες διατήρησης του προϊόντος</b>				
5. <i>Salmonella</i>	Απουσία / 25 gr			
Μετά την ημερομηνία παραγωγής βέλτιστη διάρκεια ζωής: 15 μήνες.				
Συνθήκες διατήρησης του προϊόντος: 2-4 °C				
<b>6. χημικά χαρακτηριστικά</b>				
1	PH	<5.4		
2	Υγρασία	<38 %		
3	Λίπος επί ξηρού %	<40%		
4	Αλάτι	~2.0%		

ΣΥΝΤΑΞΗ

ΙΔΡΥΜΑ ΒΑΡΩΝΟΥ ΜΙΧΑΗΛ ΤΟΣΙΤΣΑ

ΕΓΚΡΙΣΗ

ΤΡΙΤΟΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ

ΕΚΔΟΣΗ

2

ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ

1

ΗΜ/ΝΙΑ

3/06/2011



### 7. Περιγραφή HACCP

Το τυροκομείο του Ιδρύματος Βαρώνου Μιχαήλ Τοσίτσα, εφαρμόζει σύστημα Ποιότητας κατά ISO 22000, πιστοποιημένο από την TUV HELLAS.

Σε όλη τη παραγωγική διαδικασία υπάρχουν 4 κρίσιμα σημεία. Όλα τα OPRPS και PRPS παρακολουθούνται καθημερινά κατά την παραγωγική διαδικασία.

### 8. Γενικά

- Όλες οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στο τυροκομείο είναι σύμφωνες με τις προδιαγραφές και τη νομοθεσία
- Η μεταφορά γίνεται με καθαρά μεταφορικά μέσα που διαθέτουν καταγραφικά.
- Για οποιαδήποτε αλλαγή στις παραπάνω προδιαγραφές θα ενημερωθείτε εγγράφως.

### 9. Αλλεργιογόνα

- + → παρουσία
- → απουσία

	Απουσία	παρουσία	?
Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη (δηλ. Σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, σίτος σπέλτα, σιτηρό kamut ή υβριδικές τους ποικιλίες) και προϊόντα με βάση τα σιτηρά αυτά	-		
Καρκινοειδή και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή αυτά	-		
Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά	-		
Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια	-		
Αραχίδες και προϊόντα με βάση τις αραχίδες	-		
Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια	-		
Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης και της λακτόζης)		+	
Καρποί με κέλυφος, δηλ αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, καρύδια ανακαρδιωδών, καρύδια πεκάν, καρύδια Βραζιλίας, φυστίκια, καρποί μακαδαμίας και καρύδια			
Κουίνσλαντ και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω			
Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο	-		
Μουστάρδα και προϊόντα με βάση τη μουστάρδα	-		
Σπόροι σιταμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σιταμιού	-		
Διοξειδίο του θείου και θειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10 mg/kg ή 10 mg/lit Εκφρασμένο ως SO <sub>2</sub>	-		

Το συγκεκριμένο προϊόν είναι σε συμφωνία με την οδηγία 2003/89/ΕΚ, και απαλλαγμένο από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς.