

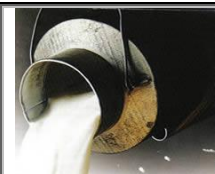
**ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΒΑΡΩΝΟΥ ΜΙΧΑΗΛ ΤΟΣΙΤΣΑ**

**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

ΣΕΛ 1 ΑΠΟ 3

**ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ (ΚΑΠΝΙΣΤΟ)**

<p><b>4. Εξωτερικά χαρακτηριστικά</b></p> <p>Ατομικό τυρί 1,5 - 2,8 - 4,5 kg, καλυμμένο με παραφίνη          Το Μέτσοβονε είναι ένα τυπικό ημίσκληρο τυρί.</p> <p>Παράγεται με παραδοσιακό τρόπο από αγελαδινό γάλα με πρόσμιξη αιγοπρόβειου έως 20%.</p> <p>Δεύτερη Συσκευασία Χαρτοκιβώτιο : 4τιμχ * 4,5Kgr.</p> <p>Τόπος παραγωγής: Μέτσοβο 6τιμχ * 2,8kgr          12 τιμχ * 1,5kgr</p> <p>Αριθμός Ε.Ο.Κ: 2.3.388</p> <p>Συνθήκες μεταφοράς: 2-4°C ± 2°C</p> <p>Θερμοκρασία κατά την 2-4°C ± 2°C</p>		<p><b>ΣΗΜΑΝΣΗ / ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:</b></p> <p>ονομασία οργανισμού          ονομασία προϊόντος          ημερομηνία παραγωγής          ημερομηνία λήξης          συνθήκες αποθήκευσης          αριθμός Ε.Ο.Κ          Κωδικός παρτίδας</p>							
<p><b>2α. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά</b></p> <p><b>Υφή / δομή :</b> Συμπαγής – ελαστική μάζα, ημίσκληρη, χωρίς τρύπες          Εύλινη</p> <p><b>Είδος παλέτας:</b> Καθαρή παλέτα, Σχήμα: στενόμακρο</p> <p><b>Συσκευασία παλέτας:</b> Νάιλον περιτύλιγμα γύρω από την παλέτα</p> <p><b>Γεύση / άρωμα:</b> Μυρωδιά κα γεύση λεπτή, με άρωμα καπνού, χαρακτηριστική για το προϊόν</p>		<p>ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΥΝΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ 2 ΕΩΣ 4 °C</p>							
<p><b>5. Μικροβιολογικά όρια</b></p>		<p><b>Κατώτατο όριο</b></p>		<p><b>Ανώτερη τιμή</b></p>		<p><b>Μέθοδο ανάλυσης</b></p>		<p><b>παρατηρήσεις</b></p>	
<p>1 Coliformes &lt;1000</p>		<p>Εξωτερικό: λευκό-αγρυρόχρουν          Εξωτερικό: κίτρινο-προς καφέ</p>		<p>ΜΕΓΙΣΤΗ ΤΙΜΗ</p>					
<p><b>3. Χρόνος ζωής / συνθήκες διατήρησης του προϊόντος</b></p>		<p>15 μήνες</p>		<p>ΜΕΓΙΣΤΗ ΤΙΜΗ</p>					
<p>3 Staphylococcus aureus &lt;10</p>		<p>Απόλυση / 25 gr</p>		<p>ΜΕΓΙΣΤΗ ΤΙΜΗ</p>					
<p>5 Salmonella Απουσία / 25 gr</p>		<p>Συνθήκες διατήρησης του προϊόντος: 2-4 °C</p>		<p>ΜΕΓΙΣΤΗ ΤΙΜΗ</p>					
<p><b>6. χημικά χαρακτηριστικά</b></p>		<p>1 pH 5,4</p>		<p>ΜΕΓΙΣΤΗ ΤΙΜΗ</p>					
<p>2 Υγρασία 45%</p>		<p>3 Λίπος % - λίπος επί ξηρού 25% - 40 % επί ξηρού</p>		<p>ΜΕΓΙΣΤΗ ΤΙΜΗ</p>					
<p>4 Αλάτι &lt; 2,5 %</p>				<p>ΜΕΓΙΣΤΗ ΤΙΜΗ</p>					



### 7. Περιγραφή HACCP

Το τυροκομείο του Ιδρύματος Βαρώνου Μιχαήλ Τοσίτσα, εφαρμόζει σύστημα Ποιότητας κατά ISO 22000. 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.
- Αλάτι
- Πυτιά
- Καλλιέργεια
- Για οποιαδήποτε αλλαγή στις παραπάνω προδιαγραφές θα ενημερωθείτε εγγράφως.

### 9. Αλλεργιογόνα

+ → παρουσία  
-20 → απουσία  
ΕΛΛΑΣ

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ  
ΣΥΝΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΕ  
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ  
2 ΕΩΣ 4 °C

	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 σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού	-		
Διοξειδίο του θείου καιθειώδεις 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.