

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα προς διάθεση είδη νωπού κρέατος θα είναι εγχώριας παραγωγής και θα πληρούν τις παρακάτω προδιαγραφές.

α. Χοιρινό – Μοσχαρίσιο κρέας

(1) Να είναι νωπό Α΄ποιότητας, απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες, το οποίο να βρίσκεται σε καλή θρεπτική κατάσταση, κόκκινου χρώματος, χωρίς οσμή και αίματα.

(2) Να είναι σφαγμένο πρόσφατα έως 6 ημέρες και να φέρει σφραγίδες κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου.

(3) Κατά το χρόνο παράδοσης δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των 4 – 6 C και αλλοίωση του χρώματος, της οσμής και της σύστασης.

(4) Η ηλικία του ζώου να μην υπερβαίνει τους 12 μήνες

(5) Οι χοιρινές μπριζόλες να μην υπερβαίνουν τα 280 γρ ανα τεμάχιο.

(6) Η συντήρηση και διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του Π.Δ 203/98, του HACCP και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ περί μεταφοράς τροφίμων.

β. Κοτόπουλα

(1) Να είναι νωπά, Α΄ποιότητας, τρυφερά, εύσαρκα με δέρμα μαλακό – λείο, χωρίς σπασμένα κόκκαλα, σοβαρούς μώλωπες ή εκδορές.

(2) Να είναι τύπου 65%, να είναι σφαγμένα, να έχουν υποστεί αφαίμαξη και να είναι πλήρως αποπτερωμένα.

(3) Το βάρος τους να κυμαίνεται από 1,2 – 1,4 κιλά και να είναι όσο το δυνατόν ισομεγέθη.

(4) Να είναι απαλλαγμένα από όργανα του πεπτικού συστήματος, καθαρά χωρίς ορατό ξένο σώμα ή ακαθαρσίες.

(5) Να προέρχονται από πτηνοτροφεία και πτηνοσφαγεία με αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία και να φέρουν σφραγίδα του κτηνιατρικού ελέγχου.

(6) Τα μπούτια κοτόπουλου να μην υπερβαίνουν τα 340γρ. το καθένα.

(7) Η συντήρηση και διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του Π.Δ 203/98 και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ περί μεταφοράς τροφίμων.

(8) Η μεταφορά θα γίνεται με αυτοκίνητα ψυγεία καθαρά και απολυμασμένα και να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής.

γ. Κιμάς Χοιρινός – Μοσχαρίσιος

(1) Να είναι από κρέας νωπό Α' ποιότητας, καθαρισμένος εντελώς από το λίπος και να διπλοαλέθεται στην κρεατομηχανή.

(2) Ο κιμάς θα κόπτεται στο κατάστημα του προμηθευτή, το οποίο πρέπει να είναι εφοδιασμένο με άδεια της κτηνιατρικής υπηρεσίας.

(3) Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών

(4) Η συντήρηση και διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του Π.Δ 203/98, και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ περί μεταφοράς τροφίμων.

Ακριβές Αντίγραφο

Τχης (ΠΖ) Γεώργιος Πέτρου
Υποδιοικητής

Λγός (ΠΖ) Βαΐος Φλώρος
Αξκός 4ου Γραφείου