	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 1 από 6</p>
<p>ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ &amp; ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000</p>	<p>ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : E-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ:ΜΑΡΤΙΟΣ 2020</p>

**Περιγραφή Προϊόντος:** Μπαχάρι αποξηραμένο ολόκληρο

**Product description:** Allspice (pimento) dehydrated whole

**Προέλευση/ Origin:** Μεξικό/ Mexico

**Είδος/Species:** Allspice Tree (Pimenta dioica) of the myrtle (Myrtaceae) family.

**Συσκευασία:** Δευτερογενής συσκευασία κιβώτιο χάρτινο για τρόφιμα, πρωτογενή πλαστική σακούλα PE<sup>1</sup> (πρωτογενή συσκευασία κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα) συσκευασμένο σε κανονικές συνθήκες περιβάλλοντος.

**Packaging:** Secondary packaging paper carton (appropriate for food packaging)/ Primary packaging transparent plastic bag PE<sup>1</sup> (appropriate for food packaging and for direct contact with food) packed in normal ambient conditions.

<sup>1</sup> Σύμφωνα με την Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία / In accordance with the National and EU Regulations:

EU "Framework" Regulation (EC) No. 1935/2004 (Article 3,11(5),15 and 17)

EU Plastics Regulation No. 10/2011 and its amendments

Regulation (EC) No. 2023/2006 on good manufacturing practice

Regulation (EC) No 1907/2006 – REACH and its amendments


Directive 94/62/EC (Heavy Metals)

If colored: AP (89) 1 on colorants in plastic materials, BfR Recommendation IX for

colorants for Plastics and other Polymers Used in Commodities, FDA CFR 178.3297 (Colorants for polymers).

**Διάρκεια ζωής:** 2 χρόνια από την ημερομηνία συσκευασίας, συσκευασμένο σε κανονικές συνθήκες περιβάλλοντος ή όπως ορίζεται από τον προμηθευτή στις ενδεδειγμένες συνθήκες που αναφέρονται παρακάτω.

**Shelf life:** 2 years from the date of packaging, packed in normal ambient conditions or as defined by the producer if proper storage provided (see below the storage conditions).

	ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ	Σελ. 2 από 6
ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000	ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : Ε-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ:ΜΑΡΤΙΟΣ 2020

**Συνθήκες αποθήκευσης:** Διατηρείται σε κανονικές συνθήκες περιβάλλοντος, σε μέρος δροσερό και σκιερό (μέγιστη θερμοκρασία συντήρησης 21°C & σχετική υγρασία 65%).

**Συνθήκες αποθήκευσης:** Διατηρείται σε κανονικές συνθήκες περιβάλλοντος, σε μέρος δροσερό και σκιερό (μέγιστη θερμοκρασία συντήρησης 21°C & σχετική υγρασία 65%).

**Storage conditions:** Store in normal ambient conditions, in cool and dry place (max preservation temperature 21°C & relatively humidity 65%).


**Συνθήκες διανομής:** Μεταφέρεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος με οχήματα που μεταφέρουν μόνο τρόφιμα.

**Distribution conditions:** Transfer in ambient conditions by trucks carrying only foods.


**Πώληση:** Χονδρική σε εταιρείες παραγωγής τροφίμων, καταστήματα τροφίμων, super markets, σε mini markets κ.ά.

**Sale:** wholesale to food industries, food stores, super markets, mini markets etc.

Ποιοτικά χαρακτηριστικά προϊόντος / Product's quality characteristics	
<b>Συστατικά:</b>	Μπαχάρι αποξηραμένο ολόκληρο
<b>Ingredients:</b>	Allspice dehydrated whole
<b>Φυσικά χαρακτηριστικά:</b>	Τυπική γεύση του προϊόντος Ξένα σώματα/: max 1% Απουσία εντόμων


	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 3 από 6</p>
<p>ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ &amp; ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000</p>	<p>ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : E-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ:ΜΑΡΤΙΟΣ 2020</p>

<p><b>Physical characteristics:</b></p>	<p>Typical product taste Foreign bodies: max 1% Free from infestation</p>
<p><b>Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά/ Microbiological characteristics:</b></p>	<p>Μύκητες-Ζύμες/ Moulds-Yeasts: max 10<sup>4</sup> cfu/g <i>St. aureus</i>: max 10 cfu/g* <i>E. coli</i>: max 10 cfu/g* <i>Salmonella spp</i>: απουσία στα 25g - absence/ 25g *σύμφωνα με τις εσωτερικές προδιαγραφές που έχει θέσει η εταιρεία μας/ according to internal specification of our company</p>
<p><b>Χημικά χαρακτηριστικά/ Chemical characteristics/:</b></p>	<p>Υγρασία / moisture: max 12% Πτητικά έλαια/ Volatile oil: min 2% ml/100g Τέφρα/ ash: max 5% Αφλατοξίνες B1/ aflatoxin B1: max 2 µg/Kg Αφλατοξίνες/Aflatoxins B1+B2+G1+G2: max 4 µg/Kg Πολυκυκλικοί Αρωματικοί Υδρογονάνθρακες (ΠΑΥ) / Polycyclic Aromatic Hydrogonocarbons (PAY): Σύμφωνα με τα όρια του κανονισμού ΕΚ/2015/1933 / In accordance with the EC Regulation ΕΚ/2015/1933 Αφλατοξίνες B1/ aflatoxin B1: max 5µg/kg Αφλατοξίνες/Aflatoxins B1+B2+G1+G2: max 10µg/kg Βαρέα μέταλλα/ Heavy metals: Σύμφωνα με τα όρια του κανονισμού ΕΚ/1881/2006 και όλων των σχετικών τροποποιήσεων αυτού / In accordance with the EC Regulation EC/1881/2005 and all the amendments Υπολείμματα φυτοφαρμάκων/ Pesticides residues: Σύμφωνα με τα όρια του κανονισμού ΕΚ/396/2005 και τις τροποποιήσεις αυτών. In accordance with the Regulation EC/396/2005 and all the relevant amendments.</p>

	ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ	Σελ. 4 από 6
ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000	ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : E-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ:ΜΑΡΤΙΟΣ 2020

<b>Επισήμανση:</b>	Επωνυμία εταιρίας πελάτη, περιγραφή προϊόντος, χώρα προέλευσης, καθαρό βάρος, lot, σύνθεση προϊόντος, ημερομηνία λήξης, συνθήκες διατήρησης, διατροφική επισήμανση,
<b>Labeling:</b>	Customer's company name, product description, origin, net weight, lot number, ingredients, shelf life, storage conditions, nutritional value,
<b>Προβλεπόμενη χρήση:</b>	Το προϊόν χρησιμοποιείται ως συστατικό για την παρασκευή τροφίμων (ημιέτοιμο προϊόν)
<b>Product use:</b>	As an ingredient in food production (semi-finished product).
<p><b>Μη γενετικά τροποποιημένο τρόφιμο σύμφωνα με τους κανονισμούς ΕΚ 1829/2003 και ΕΚ 1830/2003 / Non GMO food product according to regulations EC1829/2003 and EC 1830/2003.</b></p>	
<p><b>Το προϊόν δεν έχει υποστεί ακτινοβόληση σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες 1999/2 και 1999/3/EC/ The product is not irradiated according to EC Directives 1999/2 και 1999/3/EC.</b></p>	
<p><b>Διαθρεπτική επισήμανση ανά 100 g προϊόντος/ Nutritional value per 100 g product</b></p>	

<b>Ενέργεια/ Energy</b>	<b>263 kcal</b>
<b>Πρωτεΐνες/ Protein</b>	6,09 g
<b>Υδατάνθρακες/ Carbohydrates</b>	72,12 g
<b>Λιπαρά/ Lipids</b>	8,69 g
<b>Διαιτητικές ίνες/ Dietary fibers</b>	21,6 g
<b>Νάτριο/ sodium</b>	77 mg

	ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ	Σελ. 5 από 6
ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000	ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : Ε-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ:ΜΑΡΤΙΟΣ 2020

**ΔΗΛΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΝ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ 1169/2011/  
ALLERGEN DECLARATION ACCORDING TO EU LEGISLATION 1169/2011**

<p align="center">When purchased in large quantities which comes in full supplier box, then manufacturer allergen policies apply. When ordered in quantities re-packaged by us, Nuts in Bulk allergen policies apply.</p>				
Allergens	Manufacturer		Nuts in Bulk ( Applies when bought in small quantities that need re-packaging )	
	Product contains: (as ingredient)	Cross- contamination possible:	Product contains: (as ingredient)	Cross- contamination possible:
Milk and products (cow), lactose	NO	NO	NO	YES
Egg	NO	NO	NO	NO
Soy	NO	NO	NO	NO
Gluten (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut)	NO	NO	NO	YES
Fish	NO	NO	NO	NO
Shellfish and crustaceans	NO	NO	NO	NO
Nuts (walnut, pecan, almond, cashew, hazelnut, macadamia, brazil nut, pistachio, chestnut)	NO	NO	NO	YES
Peanuts and products thereof	NO	NO	NO	YES
Sesame	NO	NO	NO	YES
Sulphite (E220 to E228) if >10 ppm	NO	NO	NO	YES
Celery	NO	NO	NO	NO
Lupine	NO	NO	NO	NO
Mustard	NO	NO	NO	YES
Molluscs	NO	NO	NO	NO

