

	<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 : Ε-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ:ΜΑΡΤΙΟΣ 2020</p>

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ / PRODUCT SPECIFICATION

**Περιγραφή Προϊόντος:** ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ

**Product description:** COUS COUS HANDMADE

**Πρόελευση/ Origin:** Ελλάδα / Greece

**Συσκευασία:** Πρωτογενής συσκευασία πλαστική σακούλα PE κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα συσκευασμένο σε κανονικές συνθήκες περιβάλλοντος (10 kg) **Packaging:**

Primary packaging transparent plastic bag PE (appropriate for food packaging) for direct contact with food) packed in normal ambient conditions (10kg)

**Διάρκεια ζωής:** 2 χρόνια από την ημερομηνία παραγωγής ή όπως ορίζεται από τον προμηθευτή.

**Shelf life:** 2 years from production date or as defined by the producer.

**Συνθήκες αποθήκευσης:** Διατηρείται σε μέρος δροσερό (max θερμοκρασία 21 °C) και ξηρό (max σχετική υγρασία 65%).

**Storage conditions:** Store in normal ambient conditions, in cool and dry place (max (temperature 21 °C) και ξηρό (max RH 65%).

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

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

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

**Πώληση:** χονδρική για παραγωγή τροφίμων.

**Sale:** wholesale for food production.

### Ανάλυση χαρακτηριστικών προϊόντος/ Characteristics analysis of food product

**Σύνθεση:** Αλεύρι σκληρού **σίτου**, **γάλα** φρέσκο παστεριωμένο αγελαδινό πλήρες, **αυγό** φρέσκο παστεριωμένο.

**Ingredients:** Wheat **flour**, fresh pasteurized whole cow's **milk**, fresh pasteurized **egg**.

**Φυσικά χαρακτηριστικά:** Τυπική του προϊόντος γεύση. Καθαρότητα min 99,98%. Απουσία εντόμων.


**Physical characteristics:** Typical product taste. Purity min 99,98%. Absence of insects.

#### Βιολογικά χαρακτηριστικά

**Microbiological characteristics/:** Μύκητες-Ζύμες/ Moulds-Yeasts: max 10000 cfu/g  
*E. coli*: max 10 cfu/g\*  
*Salmonella spp*: απουσία στα 25g - absent/ 25g  
\*σύμφωνα με τις εσωτερικές προδιαγραφές που έχει θέσει η εταιρεία μας/ according to internal specification of our company

#### Χημικά χαρακτηριστικά

**Chemical characteristics/:** Υγρασία/ moisture content: max 12%  
Αφλατοξίνες B1/ aflatoxin B1: max 5 µg/Kg  
Αφλατοξίνες/Aflatoxins B1+B2+G1+G2: max 10 µg/Kg

	<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 : Ε-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ:ΜΑΡΤΙΟΣ 2020</p>

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/1881/2006 and all the relevant amendments.

Υπολείμματα φυτοφαρμάκων/ Pesticides residues: Σύμφωνα με τα όρια του κανονισμού ΕΚ/396/2005 και όλων των σχετικών τροποποιήσεων αυτού. In accordance with the EC Regulation EC/396/2005 and all the relevant amendments.

**Επισήμανση:**

Επωνυμία εταιρίας, Περιγραφή προϊόντος, χώρα προέλευσης, καθαρό βάρος, lot, σύνθεση προϊόντος, ημ/νία λήξης, συνθήκες διατήρησης, επισήμανση αλλεργιογόνων.

**Labeling:**


Company name, product description, origin, net weight, lot number, ingredients, shelf life, storage conditions, allergens marking.

**Προβλεπόμενη χρήση:**

Το προϊόν χρησιμοποιείται ως συστατικό για την παρασκευή τροφίμων.

Το προϊόν να μην καταναλώνεται από άτομα που έχουν αλλεργία στη **γλουτένη, αυγό, γάλα (λακτόζη), σέλινο.**

Το προϊόν χρειάζεται μαγείρεμα πριν την κατανάλωσή του.

	ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ	Σελ. 4 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

**Product use:**

As an ingredient in food production.

Do not be consumed from allergy suffers in **gluten, egg, milk (lactose), celery.**

The product needs to be cooked before consumption.

**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**

**Τρόφιμο που δεν έχει υποστεί επεξεργασία με ιονίζουσα ακτινοβολία/ The product has not been processed with ionizing radiation.**

**Διαθρεπτική επισήμανση ανά 100 g προϊόντος/ Nutritional value per 100 g product:**

Ενέργεια / energy	341/1425 kcal-kj
Λιπαρά/fat	2,2
Εκ των οποίων κορεσμένα/ of which saturated fat	0,4
Υδατάνθρακες/ carbohydrates	70,1
Εκ των οποίων σάκχαρα/ of which sugars	5,9
Εδώδιμες ίνες / fiber	0,6
Πρωτεΐνες/ proteins	10,1
αλάτι/salt	0,2

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

<b>Πιστοποιητικά – ενδειγμένο προϊόν για συγκεκριμένη διατροφή/ Certificates – suitable for particular diets</b>		
<b>Πιστοποιητικά / Certificates</b>	<b>Ναι/ Yes</b>	<b>Όχι / No</b>
BRC	✓	
ISO 22000	✓	
HALAL	✓	
<b>Διατροφή/ Diet</b>	<b>Ναι/ Yes</b>	<b>Όχι / No</b>
Vegetarian	✓	
Vegan	✓	

**Δήλωση αλλεργιογόνων σύμφωνα με το ευρωπαϊκό κανονισμό 1169/2011**

**Allergy and Food Intolerance Information according to European legislation 1169/2011**

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

<p>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	Milk Solids	NO	NO	YES
Egg	Egg	NO	NO	NO
Soy	NO	NO	NO	NO
Gluten (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut)	Gluten	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	YES	NO	NO
Lupine	NO	NO	NO	NO
Mustard	NO	NO	NO	YES
Molluscs	NO	NO	NO	NO

Τελευταία ενημέρωση/ Revised: ΜΑΡΤΙΟΣ 2022/ MARCH 2022