

	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 1 από 7</p>
<p>ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000</p>	<p>ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : E-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ: ΜΑΡΤΙΟΣ 2022</p>

Περιγραφή Προϊόντος: ΝΙΦΑΔΕΣ ΣΙΚΑΛΗΣ

Product description: RYE FLAKES

Προέλευση/ Origin: Ουκρανία/ Ukrainian

/Συσκευασία: Δευτερογενή συσκευασία χαρτοκιβώτιο, πρωτογενή συσκευασία πλαστική σακούλα κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα (Καθαρό βάρος: 25kg)

Packaging: Secondary packaging carton box/ Primary packaging food grade material appropriate for direct food contact (Net weight: 25kg)

¹ 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: 12 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής, συσκευασμένο σε κανονικές συνθήκες περιβάλλοντος ή όπως ορίζεται από τον προμηθευτή, στις ενδεδειγμένες συνθήκες που αναφέρονται παρακάτω.

Shelf life: 12 months from production date, packed in normal ambient conditions or as defined by the producer, if proper storage provided (see below the storage conditions).

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

	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 2 από 7</p>
<p>ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000</p>	<p>ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : Ε-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ: ΜΑΡΤΙΟΣ 2022</p>

Storage conditions: Store in normal ambient conditions, in cool and dry place (max preservation temperature 21°C & relatively humidity max 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 manufactures, food stores, super markets, mini markets etc.

Ποιοτικά χαρακτηριστικά προϊόντος/ Product's quality characteristics

Σύνθεση: ΣΙΚΑΛΗ σε νιφάδες. **(γλουτένη).**

Ingredients: RYE FLAKES. **(gluten).**

Φυσικά χαρακτηριστικά: Τυπική του προϊόντος.


Απουσία επικίνδυνων ξένων σωμάτων.

Απουσία εντόμων.

Physical characteristics: Typical product taste.

Absence of hazardous foreign materials.

Absence of insects.

	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 3 από 7</p>
<p>ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000</p>	<p>ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : E-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ: ΜΑΡΤΙΟΣ 2022</p>

Βιολογικά χαρακτηριστικά/

Microbiological characteristics:

Μύκητες-Ζύμες/ Moulds-Yeasts: max 100 cfu/g

OMX/ TPC: max 500 cfu/g

E. coli: max 10 cfu/g*

Salmonella spp: απουσία στα 25g - absence/ 25g

*σύμφωνα με τις εσωτερικές προδιαγραφές που έχει θέσει η εταιρεία μας/ according to internal specification of our company

Χημικά χαρακτηριστικά/

Chemical characteristics:

Μέγιστη περιεκτικότητα υγρασίας 13% / Max moisture content 13 %.

Αφλατοξίνες B1/ aflatoxin B1: max 2 µg/Kg

Αφλατοξίνες/ Aflatoxins B1+B2+G1+G2: max 4 µg/Kg

Δεσοξυνιβαλενόλη (DON): max 500 µg/Kg

Ζεαραλενόνη (ZEA): max 50 µg/Kg

Ωχρατοξίνη: max 3 µg/Kg

Βαρέα μέταλλα/ Heavy metals:

Μόλυβδος / Lead: max 0.2mg /kg

Κάδμιο / Cadmium: max 0.2mg/kg

Και 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

	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 4 από 7</p>
<p>ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000</p>	<p>ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : E-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ: ΜΑΡΤΙΟΣ 2022</p>

accordance with the EC Regulation EC/396/2005 and all the relevant amendments

Επισημάνση:

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

Labeling:

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

Προβλεπόμενη χρήση:


Το προϊόν καταναλώνεται ως έχει ή χρησιμοποιείται ως συστατικό για την παρασκευή τροφίμων.

Το προϊόν να μην καταναλώνεται από άτομα που υποφέρουν από δυσανεξία στη **ΓΛΟΥΤΕΝΗ**.

Product use:

Direct human consumption or as an ingredient in food production.

Must not be consumed by allergy sufferers in **GLUTEN**.


	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 5 από 7</p>
<p>ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000</p>	<p>ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : E-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ: ΜΑΡΤΙΟΣ 2022</p>

Μη γενετικά τροποποιημένο τρόφιμο σύμφωνα με τους κανονισμούς ΕΚ 1829/2003 και ΕΚ 1830/2003 / Non GMO food product according to EU 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/ Nutritional value per 100 g:

<p>Ενέργεια/ Energy</p>	<p>1479kJ / 353 kcal</p>
<p>Λιπαρά/ Fat <i>Εκ των οποίων κορεσμένα/ of which saturates</i></p>	<p>3,2 g 0,5 g</p>
<p>Υδατάνθρακες/ Carbohydrates <i>εκ των οποίων σάκχαρα/ of which Sugars</i></p>	<p>70,6 g 4,3 g</p>
<p>Εδώδιμες ίνες/ Dietary fibre</p>	<p>2,9 g</p>
<p>Πρωτεΐνες/ Protein</p>	<p>7,1 g</p>
<p>Αλάτι/ salt</p>	<p>0,01 g</p>

	ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ	Σελ. 6 από 7
ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000	ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : E-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ: ΜΑΡΤΙΟΣ 2022

Δήλωση αλλεργιογόνων σύμφωνα με το ευρωπαϊκό κανονισμό 1169/2011
Allergy and Food Intolerance Information according to European 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)	Gluten	NO	Gluten	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

Τελευταία ενημέρωση/ Revised: Μάρτιος 2022/ March 2022