

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

1^η Υγειονομική Περιφέρεια Αττικής

Γ.Ν.Α « Γ. ΓΕΝΝΗΜΑΤΑΣ »

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΙΑ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΑΓΕΛΑΔΟΣ:

Οι προσφορές να δοθούν σε σταθερές τιμές

Είδος:

Στραγγιστό γιαούρτι αγελάδος με 2% λιπ.

Γενικά:

Η προμηθεύτρια εταιρεία να διαθέτει βεβαίωση εφαρμογής συστήματος διασφάλισης της ποιότητας (HACCP-ISO) για τους χώρους παραγωγής – αποθήκευσης – συντήρησης των χορηγούμενων ειδών, από διαπιστευμένο (από ΕΣΥΔ) φορέα πιστοποίησης καθώς επίσης άδεια λειτουργίας της επιχείρησης από την αρμόδια υπηρεσία.

Αν ο χορηγητής δεν είναι παραγωγός των ειδών οφείλει να προσκομίσει τις παραπάνω βεβαιώσεις της παραγωγού εταιρείας αυτών.

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Η προσφορά αφορά σε στραγγιστό γιαούρτι από αγελαδινό γάλα σε κεσεδάκι υλικού κατάλληλο για τρόφιμα, ερμητικά κλειστά βάρους 200γρ., με 2% περιεκτικότητα σε λίπος.

Ειδικότερα: Σύμφωνα με την παράγραφο 1 και 7 του άρθρου 82 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών:

«Γιαούρτι» χαρακτηρίζεται το γαλακτοκομικό προϊόν το οποίο παράγεται από τη ζύμωση και πήξη του γάλακτος, με τη χρήση υποχρεωτικά των

καλλιιεργειών – εκκινητών *streptococcus salivarius subsp.thermophilus* και *Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus*, ώστε το τελικό ζυμωμένο προϊόν να περιέχει τουλάχιστον 10^7 cfu/g προϊόντος μέχρι την ημερομηνία ανάλυσης.

του, «Στοανγιστό γιαούρτι» χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από το γιαούρτι μετά από αποστράγγιση μέρους του ορού μετά την πήξη και έχει κατ' ελάχιστο 5,6% πρωτεΐνες για το αγελαδινό ή γίδινο γάλα και 8% για το πρόβειο γάλα. Σε περίπτωση μιγμάτων διαφόρων ειδών γάλακτος η ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες υπολογίζεται με βάση την αναλογία των ειδών γάλακτος.

Η δομή του να είναι συμπαγής, όχι πορώδης, και η επιφάνεια της μάζας του να εμφανίζει την όψη αλάβαστρου χωρίς διαχωρισμό ορού ή συσσώρευση υγρασίας κάτω από το κάλυμμα.

Η οσμή-γεύση του να είναι αρωματική, ευχάριστη και ελαφρά όξινη, το δε χρώμα λευκό όπως του γάλακτος.

Επί της Κυρίως συσκευασίας του γιαουρτιού, οι ενδείξεις που θα πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφονται σε εμφανές και ευκρινές σημείο, είναι οι ακόλουθες:

- η διάρκεια ζωής του (διατηρησιμότητα)
- η θερμοκρασία συντήρησης του
- ο κωδικός ιχνηλασιμότητας ή παρτίδας

Το γιαούρτι θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όπως αυτά ορίζονται στον κανονισμό ΕΚ 2073/2005 κατ. 1441/2007.

Το νοσοκομείο στα πλαίσια της εφαρμογής συστήματος διασφάλισης ποιότητας (HACCP) θα προβαίνει στην λήψη δειγμάτων των προσφερομένων ειδών για χημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις.

Στις περιπτώσεις μη κανονικότητας αυτών η δαπάνη των αναλύσεων θα βαρύνει αποκλειστικά τον προμηθευτή.

Τα προϊόντα να διακινούνται με καθαρά-απολυμασμένα φορτηγά ψυγεία που να διατηρούν τη θερμοκρασία στα επιβαλλόμενα όρια και να παραλαμβάνονται το πρώτο τέταρτο του δηλωμένου χρόνου διατηρησιμότητας τους (πχ. Σε

προϊόν με ημερομηνία ανάλωσης 1 μήνα θα παραλαμβάνεται την πρώτη εβδομάδα από την ημερομηνία παραγωγής του).

[Home](#)
[About Us](#)
[Contact Us](#)
[Privacy Policy](#)
[Terms of Service](#)
[FAQ](#)
[Sitemap](#)

[illegible]