

	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 1 από 7</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/ΝΑΙ :Μάρτιος 2020</p>

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ / PRODUCT SPECIFICATION

**Περιγραφή Προϊόντος:** ΜΠΟΥΚΟΒΟ ΓΛΥΚΟ 50/50

**Product description:** RED SWEET PEPPER KIBBLED 50/50 (ΒΥΚΟΝΟ) **Προέλευση/**

**Origin:** Επεξεργάζεται και συσκευάζεται στην Ισπανία από Ά ύλες εντός και εκτός Ε.Ε. /  
Processed and packaged in Spain from raw materials originating from within and outside the EU.

**Συσκευασία:** Πρωτογενής συσκευασία χάρτινο σακί/ δευτερογενής πλαστική συσκευασία PE (κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα<sup>1</sup>) σε κανονικές συνθήκες περιβάλλοντος 25 KG

**Packaging:** Primary packaging paper bag / secondary packaging bag PE (appropriate for direct food contact<sup>1</sup>) packed in normal ambient conditions 25 KG

<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 παραγωγής ή όπως ορίζεται από τον προμηθευτή.

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

	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 2 από 7</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/ΝΑΙ :Μάρτιος 2020</p>

**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.

<b>Ποιοτικά χαρακτηριστικά προϊόντος / Quality product characteristics</b>	
<p><b>Συστατικά:</b></p>	<p>Κόκκινες πιπεριές αποξηραμένες &amp; αλεσμένες (50% σάρκα &amp; 50% σπόροι).</p>
<p><b>Ingredients:</b></p>	<p>Red peppers dried &amp; ground (50% flesh &amp; 50% seeds)</p>
<p><b>Φυσικά χαρακτηριστικά:</b></p>	<p>Τυπική του προϊόντος γεύση. Απουσία επικίνδυνων ξένων σωμάτων (γυαλί, πέτρες, πλαστικό, μέταλλο, τρίχες). Απουσία εντόμων.</p>
<p><b>Physical characteristics:</b></p>	<p>Typical product taste.</p>

	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 3 από 7</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/ΝΑΙ :Μάρτιος 2020</p>


	<p>Absence of hazardous foreign materials (glass, stones, plastic, metal materials, hairs). Absence of Insects.</p>
<p><b>Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά/ Microbiological characteristics:</b></p>	<p>Μύκητες-Ζύμες/ Moulds-Yeasts: max 10<sup>4</sup> cfu/g  <i>E. coli</i>: max 10 cfu/g*  <i>Salmonella spp</i>: απουσία στα 25g προϊόντος - absence/ 25g product  *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 11%  Ενεργότητα νερού/ water activity: max 0,70  Ολική τέφρα/ Total ash : max 10%  Τέφρα αδιάλυτη σε οξύ/ Insoluble acid ash: max 2%  Αφλατοξίνες B1/ aflatoxin B1: max 5 µg/Kg  Αφλατοξίνες/ Aflatoxins B1+B2+G1+G2: max 10 µg/Kg  Ωχρατοξίνη A/ Ochratoxin A: max 15 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  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 ΕΚ/1881/2005 and all the amendments</p>

	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 4 από 7</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/ΝΑΙ :Μάρτιος 2020</p>

	<p>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. Διοξείδιο του θείου/ Sulphur dioxide: max 50mg/kg</p>
<p><b>Επισήμανση:</b></p>	<p>Επωνυμία εταιρίας πελάτη, περιγραφή προϊόντος, χώρα προέλευσης, καθαρό βάρος, lot, σύνθεση προϊόντος, ημερομηνία λήξης, συνθήκες διατήρησης.</p>
<p><b>Labeling:</b></p>	<p>Customer's company name, product description, origin, net weight, lot number, ingredients, shelf life, storage conditions.</p>
<p><b>Προβλεπόμενη χρήση:</b></p>	<p>Το προϊόν χρησιμοποιείται ως συστατικό για την παρασκευή τροφίμων (ημιέτοιμο προϊόν).</p>
<p><b>Product use:</b></p>	<p>As an ingredient in food production (semi-finished product).</p>

**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.**

**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.**

	ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ	Σελ. 5 από 7
ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000	ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : Ε-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΑΙ :Μάρτιος 2020

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

<b>Ενέργεια/ Energy</b>	<b>288 kcal</b>
<b>Πρωτεΐνες/ Protein</b>	14,14 g
<b>Υδατάνθρακες/ Carbohydrates</b>	53,99 g
<b>Σάκχαρα/ Sugars</b>	10,34 g
<b>Λιπαρά/ Fat</b> <i>εκ των οποίων κορεσμένα/ of which saturates</i>	12,89 g  2,14 g
<b>Διαιτητικές ίνες/ Dietary fibers</b>	34,9 g
<b>Νάτριο/ Sodium</b>	68 mg

<b>Πιστοποιητικά – ενδειγμένο προϊόν για συγκεκριμένη διατροφή/ Certificates - suitability 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>
Vegeterian	✓	
Vegan	✓	

	ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ	Σελ. 6 από 7
ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000	ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : Ε-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΑΙ :Μάρτιος 2020

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

<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	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

