	<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: 2 ΗΜ/ΝΙΑ: Ιανουάριος 2021</p>

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ / PRODUCT SPECIFICATION

Περιγραφή Προϊόντος: Baking Powder (Πρόσθετο τροφίμων χρήση ως διογκωτικού παράγοντα)

Product description: Baking Powder (Food Additive use as a raising agent)

Προέλευση/ Origin: Ελληνικής παρασκευής/ Greek product

Συσκευασία: Δευτερογενή συσκευασία νάυλον σακί/ πρωτογενή πλαστική σακούλα PE κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα (25 kg) συσκευασμένο σε κανονικές συνθήκες περιβάλλοντος.

Packaging: Secondary packaging carton bag/ Primary packaging plastic bag PE appropriate for food packaging and for direct contact with food (25 kg) packaged in normal ambient conditions.

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: 1 χρόνο από την ημερομηνία παραγωγής ή όπως ορίζεται από τον προμηθευτή.

Self life: 1 year from production date or as defined from the producer.

Συνθήκες αποθήκευσης: Διατηρείται σε κανονικές συνθήκες περιβάλλοντος, σε μέρος δροσερό και σκιερό (μέγιστη θερμοκρασία συντήρησης 21°C & σχετική υγρασία 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 : E-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ: 2 ΗΜ/ΝΙΑ: Ιανουάριος 2021</p>

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 produced companies, food stores, super markets, mini markets etc.

Ποιοτικά χαρακτηριστικά προϊόντος / Product's quality characteristics

Συστατικά:	Πυροφωσφορικό νάτριο (E450i), διπτανθρακική σόδα, αλεύρι ΣΙΤΟΥ (ΓΛΟΥΤΕΝΗ)
Ingredients:	Sodium pyrophosphate (E450i), bicarbonate soda, WHEAT flour (GLUTEN)
Φυσικά χαρακτηριστικά:	Ομοιογενές μίγμα αλευροειδούς μορφής , χρώματος λευκού με χαρακτηριστική οσμή. Απουσία ξένων σωμάτων. Απουσία εντόμων.
Physical characteristics:	Typical product appearance, powder white color with characteristic odor. Absent of foreign materials, absent 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: 2 ΗΜ/ΝΙΑ: Ιανουάριος 2021</p>

**Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά/
Microbiological characteristics:**

ΟΜΧ/ TPC: max 10⁴ cfu/g
Μύκητες-Ζύμες/ Moulds-Yeasts : max 500 cfu/g
E. Coli: max 10 cfu/g
Salmonella spp: απουσία στα 25g – absent in 25g
Listeria monocytogenes: απουσία στα 25g - absent/ 25g

**Χημικά χαρακτηριστικά/
Chemical characteristics/:**

Υγρασία/ moisture content: max 10%
Αφλατοξίνες B1/ aflatoxin B1: max 2 µg/Kg
Αφλατοξίνες/Aflatoxins B1+B2+G1+G2: max 4 µg/Kg
Μόλυβδος/ Lead (Pb): max 0,2 mg/Kg
Κάδμιο/ Cadmium (Cd): max 0,2 mg/Kg

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.

Labeling:

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

Προβλεπόμενη χρήση:

Το προϊόν χρησιμοποιείται ως συστατικό για την παρασκευή τροφίμων.
Το Baking χρησιμοποιείτε στην διόγκωση των αρτοσκευασμάτων, η συνήθης ποσότητα χρήσης είναι 1% επί του αλεύρου (10 g /kg), σε αυτή την ποσότητα (10g) αποδίδει περίπου 1 lt αέρα (CO₂) στο μίγμα (1 kg).

	<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: 2 ΗΜ/ΝΙΑ: Ιανουάριος 2021</p>

Το προϊόν να μην καταναλώνεται από άτομα που έχουν αλλεργία στις **γλουτένη, λακτόζη, αυγό & σησάμι.**

Product use:


As an ingredient in food production. Food grade.

Baking use as a raising agent in bakery. Quantity use 10 g/kg flour provide 1lt gas (CO₂) in mix (1kg)

The product should not be consumed by people who are allergic to **gluten, sesame seeds, lactose & egg.**

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 ακτινοβολήση 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.

	<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: 2 ΗΜ/ΝΙΑ: Ιανουάριος 2021</p>


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

Ενέργεια/ Energy **507Kj/121 kcal**

Υδατάνθρακες/ Carbohydrates	25 g
Εκ των οποίων σάκχαρα/of which sugars	0,9 g
Λιπαρά/ Lipids	0,5 g
Εκ των οποίων κορεσμένα/of which saturated	<0,01 g
Διαιτητικές ίνες/ Dietary fibers	<0,01 g
Πρωτεΐνες/ Protein	4 g
Αλάτι/Salt	<0,01 g

**Πιστοποιητικά – ενδεδειγμένο προϊόν για συγκεκριμένη διατροφή/
Certificates - suitability for particular diets**

Πιστοποιητικά / Certificates	Ναι/ Yes	Όχι / No
BRC	✓	
ISO 22000	✓	
HALAL	✓	
Διατροφή/ Diet	Ναι/ Yes	Όχι / No
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: 2 ΗΜ/ΝΙΑ: Ιανουάριος 2021

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

<p align="center"><u>Allegens:-</u>When purchased in bulk size original packaging, manufacturer allergen policy will apply. When purchased in quantities that need re-packaging, our allergen policieis will apply.</p>						
Component	Manufacturer			Nuts in Bulk (Applies when bought in small quantities that need re-packaging)		
	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site
Cereals containing GLUTEN and products thereof	YES	YES	YES	YES	YES	YES
EGGS or its derivatives	NO	NO	YES	NO	NO	NO
FISH or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
CRUSTACEANS / SHELLFISH	NO	NO	NO	NO	NO	NO
MOLLUSCS	NO	NO	NO	NO	NO	NO
PEANUTS or derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	YES
SOYA BEANS or derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	YES
MILK (LACTOSE) or its derivatives	NO	NO	YES	NO	NO	YES
NUTS , tree nuts:	NO	NO	NO	NO	NO	YES
CELERY, including celeriac and its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
MUSTARD, referring to all parts of the plant and derivatives thereof	NO	NO	NO	NO	NO	YES
SESAME SEEDS or derivatives	NO	NO	YES	NO	NO	YES
SULPHITES >10ppm – Sulphite quantity to be given in ppm	NO	NO	NO	NO	NO	YES
LUPIN seeds or derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO

Τελευταία ενημέρωση/ Revised: Μάιος 2023 / May 2023

