	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 1 από 4</p>
<p>ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ &amp; ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ISO 22000</p>	<p>ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : E-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ:2 ΗΜ/ΝΙΑ:ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 16</p>

**Περιγραφή Προϊόντος:** Πιπέρι ροζ (σπυρί).

**Product description :** Pink pepper (whole).

**Προέλευση/ Origin:** Βραζιλία/ Brazilian

**Συσκευασία:** Πρωτογενής συσκευασία πλαστικό σακί σε κανονικές συνθήκες περιβάλλοντος (10 kg, 5 kg, 3 kg, 2 kg, 1 kg) ή σε πλαστική σακούλα σε προστατευτική ατμόσφαιρα αζώτου (1 kg, 0,5 kg).

**Packaging:** Primary packaging paper bag packed in normal ambient conditions (25 kg, 10 kg, 5 kg, 3 kg, 2 kg, 1 kg) or plastic bag (1 kg, 0,5 kg) in modified atmosphere.


**Διάρκεια ζωής:** 2 χρόνια από την ημερομηνία παραγωγής για την απλή συσκευασία ή όπως ορίζεται από τον προμηθευτή 1,5 χρόνο για συσκευασία σε προστατευτική ατμόσφαιρα αζώτου.

**Self life:** 2 years from production date for normal ambient packaging or as defined from the producer, 1,5 year for modified atmosphere packaging.

**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.

	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 2 από 4</p>
<p>ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ &amp; ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ISO 22000</p>	<p>ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : Ε-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ:2 ΗΜ/ΝΙΑ:ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 16</p>

**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.

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

**Σύνθεση:** Πιπέρι ροζ (ολόκληρο).

**Ingredients:** Pink pepper (whole) .

**Φυσικά χαρακτηριστικά:** Τυπική γεύση του προϊόντος πικάντικη. Καθαρότητα min 0,05%. Απουσία εντόμων. Μέγιστη περιεκτικότητα υγρασίας 13%.

**Physical characteristics:** Typical product taste, spicy. Purity min 0,05%, absent of insects. Max moisture content 13%.

#### Βιολογικά χαρακτηριστικά

**Microbiological characteristics/:** Μύκητες-Ζύμες Moulds-Yeasts /: max 10<sup>2</sup> cfu/g


OMX/ TPC: max 500 cfu/g

St. Aureus: max 100 cfu/g

E. Coli: max 100 cfu/g

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

Listeria monocytogenes: απουσία στα 25g - absent/ 25g

	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 3 από 4</p>
<p>ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ &amp; ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ISO 22000</p>	<p>ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : E-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ:2 ΗΜ/ΝΙΑ:ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 16</p>

### Χημικά χαρακτηριστικά

#### Chemical characteristics/:

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

Το προϊόν συσκευάζεται σε εταιρεία που επεξεργάζεται και διαχειρίζεται **ξηρούς καρπούς, γλουτένη και σιτάμι.**

Μπορεί να περιέχει ίχνη από τα πάνω αλλεργιογόνα.

#### Product use:

Direct human consumption or as an ingredient in food

	ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ	Σελ. 4 από 4
ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ISO 22000	ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : Ε-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΕΚΔΟΣΗ:2 ΗΜ/ΝΙΑ:ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 16

production.

May contain traces of **nuts, gluten and sesame seeds.**

**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**

<p align="center"><u>Allergens:</u> When purchased in bulk size original packaging, manufacturer allergen policy will apply. When purchased in quantities that need re-packaging, our allergen policies 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	NO	No	No	No	No	YES
EGGS or its derivatives	No	No	No	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	No
MILK (LACTOSE) or its derivatives	No	No	No	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	No
SESAME SEEDS or derivatives	No	No	No	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:**

**Ιανουάριος 2021/ January 2021.**