



**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ**  
**1η Υ. ΠΕ. ΑΤΤΙΚΗΣ**  
**ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ**  
**ΠΑΙΔΩΝ ΠΕΝΤΕΛΗΣ**  
**ΓΡΑΦ.ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ**  
**ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ : ΕΥΣΤ.ΣΟΥΣΑΝΙΔΗΣ**  
**ΤΗΛ.: 213-2052518**  
**ΦΑΞ : 213-2052441**  
**Email: [promitheion@paidon-pentelis.gr](mailto:promitheion@paidon-pentelis.gr)**

Ημερομηνία	5/3/2021
ΑΡ.ΠΡΩΤ	2462

#### **ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ - ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ**

**ΔΗΜΟΣΙΑ ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗ ΕΠΙ ΤΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ ΤΕΧΝΙΚΩΝ**  
**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΤΥΠΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΟΥ**  
**ΕΙΔΟΥΣ «απογευματινών σνάκ γλυκισμάτων για τους**  
**νοσηλευόμενους ασθενείς του ΓΝΠΠ »CPV 15112000-6.**

#### **Το ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΑΙΔΩΝ ΠΕΝΤΕΛΗΣ**

Ανακοινώνει την διαβούλευση επί του σχεδίου των τεχνικών προδιαγραφών για την προμήθεια του είδους «**απογευματινών σνάκ γλυκισμάτων για τους νοσηλευόμενους ασθενείς του ΓΝΠΠ »CPV 15112000-6** .

1. Η διάρκεια της διαβούλευσης ορίζεται σε δέκα **(10)** ημέρες από την επομένη της ανάρτησης τους στην ιστοσελίδα του Νοσοκομείου ([www.paidon-pentelis.gr/ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ/ ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΕΙΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ](http://www.paidon-pentelis.gr/ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ/ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΕΙΣ_ΤΕΧΝΙΚΩΝ_ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ) ) , **ήτοι έως ΤΡΙΤΗ 16/3.2021** .
2. Οι ενδιαφερόμενοι, αφού λάβουν γνώση των τεχνικών προδιαγραφών, οι οποίες έχουν αναρτηθεί στην ιστοσελίδα του Νοσοκομείου , μπορούν να αποστείλουν εμπρόθεσμα τις παρατηρήσεις τους στην ηλεκτρονική διεύθυνση [promitheion@paidon-pentelis.gr](mailto:promitheion@paidon-pentelis.gr)
- 3.Το Νοσοκομείο δεν δεσμεύεται να υιοθετήσει τις προτάσεις και θα αποφασίσει για την οριστικοποίηση των Τεχνικών Προδιαγραφών με αντικειμενικά κριτήρια ώστε να επιτευχθεί η μέγιστη δυνατή συμμετοχή αναδόχων, εξασφαλίζοντας όμως ταυτόχρονα την ποιότητα της προμήθειας.
- 4.Μετά την οριστικοποίηση των τεχνικών προδιαγραφών, θα προκηρυχθεί πρόσκληση υποβολής προσφορών για την προμήθεια του είδους «**απογευματινών σνάκ γλυκισμάτων για τους νοσηλευόμενους ασθενείς του ΓΝΠΠ »CPV 15112000-6.**

**Η ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΡΙΑ ΔΙΟΙΚΗΤΡΙΑ ΓΝΠΠ**

**ΕΥΣΤΑΘΙΑ ΚΑΤΟΙΚΟΥ**

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ «ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΑ ΣΝΑΚΣ, ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ»**ΤΣΟΥΡΕΚΙ

Το τσουρέκι θα πρέπει να συσκευάζεται σε ατομική συσκευασία 90 γραμμαρίων περίπου και να αποτελείται από τα εξής υλικά: αλεύρι σίτου, αυγά, γάλα, ζάχαρη, φυτικά έλαια, βούτυρο γάλακτος, αλάτι (<0,5γρ/100γρ προϊόντος), μαχλέπι, μαστίχα και λοιπά. Θα πρέπει να είναι φτιαγμένο από υλικά άριστης (Α) ποιότητας, φρέσκα και όχι πολυκαιρισμένα. Δεν επιτρέπεται η χρήση ξηρών καρπών. Το προϊόν θα πρέπει να εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114, του Κεφαλαίου XII, των άρθρων 131 και 141, του Κεφαλαίου XIV, του άρθρου 44, του Κεφαλαίου IV, των άρθρων 63, 64, 65 και 68, του Κεφαλαίου VII και των άρθρων 73 και 77, του Κεφαλαίου VIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Θα συσκευάζεται εντός αυτοτελούς πλαστικής θήκης, αλουμιναρισμένης ή μη, εναρμονισμένης με τις διατάξεις των άρθρων 21, 26 και 27, του Κεφαλαίου II, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Μικροβιολογικές παράμετροι: Salmonella spp: απουσία/25γρ., L. monocytogenes: ≤ 100 cfu/g., St. coagulase positive: <10 cfu/g., E. coli: <10 cfu/g., B. cereus <1000 cfu/g., Ζύμες - Μύκητες: <10 cfu/g.

Χημικές παράμετροι: Σταθμική ανάλυση συστατικών

Μεταφορά: Με κατάλληλα οχήματα κλειστού τύπου που προορίζονται αποκλειστικά για μεταφορά τροφίμων

Συντήρηση: Σε χώρο δροσερό και σκιερό

Χρόνος ζωής: Σύμφωνα με το αναγραφόμενο της συσκευασίας

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΠΡΑΛΙΝΑ

Το τσουρέκι θα πρέπει να συσκευάζεται σε ατομική συσκευασία 120 γραμμαρίων περίπου και να αποτελείται από τα εξής υλικά: αλεύρι σίτου, αυγά, γάλα, ζάχαρη, φυτικά έλαια, αλάτι (<0,5γρ/100γρ προϊόντος), πραλίνα φουντουκιού και λοιπά. Θα πρέπει να είναι φτιαγμένο από υλικά άριστης (Α) ποιότητας, φρέσκα και όχι πολυκαιρισμένα. Δεν επιτρέπεται η χρήση ξηρών καρπών. Το προϊόν θα πρέπει να εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114, του Κεφαλαίου XII, των άρθρων 131 και 141, του Κεφαλαίου XIV, του άρθρου 44, του Κεφαλαίου IV και των άρθρων 56 και 59, του Κεφαλαίου V, των άρθρων 63, 64, 65 και 68, του Κεφαλαίου VII και του άρθρου 73, του Κεφαλαίου VIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομίμησης πραλίνας. Θα συσκευάζεται εντός αυτοτελούς πλαστικής θήκης, αλουμιναρισμένης ή μη, εναρμονισμένης με τις διατάξεις των άρθρων 21, 26 και 27, του Κεφαλαίου II, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Μικροβιολογικές παράμετροι: Salmonella spp: απουσία/25γρ., L. monocytogenes: ≤ 100 cfu/g., St. coagulase positive: <10 cfu/g., E. coli: <10 cfu/g., B. cereus <1000 cfu/g., Ζύμες - Μύκητες: <10 cfu/g.

Χημικές παράμετροι: Σταθμική ανάλυση συστατικών

Μεταφορά: Με κατάλληλα οχήματα κλειστού τύπου που προορίζονται αποκλειστικά για μεταφορά τροφίμων

Συντήρηση: Σε χώρο δροσερό και σκιερό

Χρόνος ζωής: Σύμφωνα με το αναγραφόμενο της συσκευασίας

#### ΚΡΟΥΑΣΑΝ

Το κρουασάν θα πρέπει να συσκευάζεται σε ατομική συσκευασία 100 γραμμαρίων περίπου και να αποτελείται από τα εξής υλικά: αλεύρι σίτου, αυγά, γάλα, ζάχαρη, φυτικά έλαια, αλάτι (<0,8γρ/100γρ προϊόντος), μαγιά και λοιπά. Θα πρέπει να είναι φτιαγμένο από υλικά άριστης (Α) ποιότητας, φρέσκα και όχι πολυκαιρισμένα. Μπορεί να έχει γέμιση πραλίνας ή μαρμελάδας φρούτων ή να είναι χωρίς γέμιση. Δεν επιτρέπεται η χρήση ξηρών καρπών. Το προϊόν θα πρέπει να εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114, του Κεφαλαίου XII, των άρθρων 131 και 141, του Κεφαλαίου XIV, του άρθρου 44, του Κεφαλαίου IV, των άρθρων 56, 57 και 59, του Κεφαλαίου V, των άρθρων 63, 64, 65 και 68, του Κεφαλαίου VII και του άρθρου 73, του Κεφαλαίου VIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομίμησης πραλίνας. Για προϊόντα τα οποία φέρουν γέμιση από μαρμελάδα αυτή θα πρέπει να εναρμονίζονται με το άρθρο 132, του Κεφαλαίου XIV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Απαγορεύεται η διάθεση προϊόντων με σημαντική εκροή της γεμίσεώς τους. Θα συσκευάζεται εντός αυτοτελούς πλαστικής θήκης, αλουμιναρισμένης ή μη, εναρμονισμένης με τις διατάξεις των άρθρων 21, 26 και 27, του Κεφαλαίου II, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Μικροβιολογικές παράμετροι: Salmonella spp: απουσία/25γρ., L. monocytogenes: ≤ 100 cfu/g., St. coagulase positive: <10 cfu/g., E. coli: <10 cfu/g., B. cereus <1000 cfu/g., Ζύμες - Μύκητες: <10 cfu/g.

Χημικές παράμετροι: Σταθμική ανάλυση συστατικών

Μεταφορά: Με κατάλληλα οχήματα κλειστού τύπου που προορίζονται αποκλειστικά για μεταφορά τροφίμων

Συντήρηση: Σε χώρο δροσερό και σκιερό

Χρόνος ζωής: Σύμφωνα με το αναγραφόμενο της συσκευασίας

#### ΚΕΙΚ

Το κέικ θα πρέπει να συσκευάζεται σε ατομική συσκευασία 80 γραμμαρίων περίπου και να αποτελείται από τα εξής υλικά: αλεύρι σίτου, αυγά, κρέμα γάλακτος, βούτυρο γάλακτος, ζάχαρη, αλάτι (<0,8γρ/100γρ προϊόντος), φυτικά έλαια και λοιπά. Θα πρέπει να είναι φτιαγμένο από υλικά άριστης (Α) ποιότητας, φρέσκα και όχι πολυκαιρισμένα. Μπορεί να έχει προσθήκη αρώματος πορτοκαλιού ή σοκολάτας (σκόνη). Δεν επιτρέπεται η χρήση ξηρών καρπών. Το προϊόν θα πρέπει να εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114, του Κεφαλαίου XII, των άρθρων 131 και 141, του Κεφαλαίου XIV, των άρθρων 44 και 46, του Κεφαλαίου IV, των άρθρων 64, 65 και 68, του Κεφαλαίου VII, των άρθρων 56, 57 και 59, του Κεφαλαίου V και των άρθρων 73 και 77, του Κεφαλαίου VIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Θα συσκευάζεται εντός αυτοτελούς πλαστικής θήκης, αλουμιναρισμένης ή μη, εναρμονισμένης με τις διατάξεις των άρθρων 21, 26 και 27, του Κεφαλαίου II, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Μικροβιολογικές παράμετροι: Salmonella spp: απουσία/25γρ., L. monocytogenes: ≤ 100 cfu/g., St. coagulase positive: <10 cfu/g., E. coli: <10 cfu/g., B. cereus <1000 cfu/g., Ζύμες - Μύκητες: <10 cfu/g.

Χημικές παράμετροι: Σταθμική ανάλυση συστατικών

Μεταφορά: Με κατάλληλα οχήματα κλειστού τύπου που προορίζονται αποκλειστικά για μεταφορά τροφίμων

Συντήρηση: Σε χώρο δροσερό και σκιερό

Χρόνος ζωής: Σύμφωνα με το αναγραφόμενο της συσκευασίας

#### ΜΗΛΟΠΙΤΑ

Η μηλόπιτα θα πρέπει να συσκευάζεται σε ατομική συσκευασία 100 γραμμαρίων περίπου και να αποτελείται από τα εξής υλικά: αλεύρι σίτου, αυγά, ζάχαρη, βούτυρο γάλακτος, αλάτι (<0,5γρ/100γρ προϊόντος), φυτικά έλαια, μαρμελάδα μήλο και λοιπά. Θα πρέπει να είναι φτιαγμένη από υλικά άριστης (Α) ποιότητας, φρέσκα και όχι πολυκαιρισμένα. Δεν επιτρέπεται η χρήση ξηρών καρπών. Το προϊόν θα πρέπει να εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114, του Κεφαλαίου XII, των άρθρων 131, 132 και 141, του Κεφαλαίου XIV, του άρθρου 44, του Κεφαλαίου IV, των άρθρων 64, 65 και 68, του Κεφαλαίου VII και των άρθρων 73 και 77, του Κεφαλαίου VIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Θα συσκευάζεται εντός αυτοτελούς πλαστικής θήκης, αλουμιναρισμένης ή μη, εναρμονισμένης με τις διατάξεις των άρθρων 21, 26 και 27, του Κεφαλαίου II, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Μικροβιολογικές παράμετροι: Salmonella spp: απουσία/25γρ., L. monocytogenes: ≤ 100 cfu/g., St. coagulase positive: <10 cfu/g., E. coli: <10 cfu/g., B. cereus <1000 cfu/g., Ζύμες - Μύκητες: <10 cfu/g.

Χημικές παράμετροι: Σταθμική ανάλυση συστατικών

Μεταφορά: Με κατάλληλα οχήματα κλειστού τύπου που προορίζονται αποκλειστικά για μεταφορά τροφίμων

Συντήρηση: Σε χώρο δροσερό και σκιερό

Χρόνος ζωής: Σύμφωνα με το αναγραφόμενο της συσκευασίας

#### MUFFIN

Το muffin θα πρέπει να συσκευάζεται σε ατομική συσκευασία 120 γραμμαρίων περίπου και να αποτελείται από τα εξής υλικά: αλεύρι σίτου, αυγά, ζάχαρη, γάλα, βούτυρο γάλακτος, αλάτι (<0,8γρ/100γρ προϊόντος), φυτικά έλαια και λοιπά. Θα πρέπει να είναι φτιαγμένο από υλικά άριστης (Α) ποιότητας, φρέσκα και όχι πολυκαιρισμένα. Μπορεί να περιέχει κακάο (σκόνη). Μπορεί να περιέχει γέμιση πραλίνας φουντουκιού. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομίμησης πραλίνας. Δεν επιτρέπεται η χρήση ξηρών καρπών. Το προϊόν θα πρέπει να εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114, του Κεφαλαίου XII, των άρθρων 131 και 141, του Κεφαλαίου XIV, του άρθρου 44, του Κεφαλαίου IV, των άρθρων 73 και 77, του Κεφαλαίου VIII, των άρθρων 64, 65 και 68, του Κεφαλαίου VII και των άρθρων 56, 57 και 59, του Κεφαλαίου V, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Θα συσκευάζεται εντός αυτοτελούς πλαστικής θήκης, αλουμιναρισμένης ή μη, εναρμονισμένης με τις διατάξεις των άρθρων 21, 26 και 27, του Κεφαλαίου II, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Μικροβιολογικές παράμετροι: Salmonella spp: απουσία/25γρ., L. monocytogenes: ≤ 100 cfu/g., St. coagulase positive: <10 cfu/g., E. coli: <10 cfu/g., B. cereus <1000 cfu/g., Ζύμες - Μύκητες: <10 cfu/g.

Χημικές παράμετροι: Σταθμική ανάλυση συστατικών

Μεταφορά: Με κατάλληλα οχήματα κλειστού τύπου που προορίζονται αποκλειστικά για μεταφορά τροφίμων

Συντήρηση: Σε χώρο δροσερό και σκιερό

Χρόνος ζωής: Σύμφωνα με το αναγραφόμενο της συσκευασίας

#### ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΑΛΑΚΑ (SOFT COOKIES)

Το soft cookie θα πρέπει να συσκευάζεται σε ατομική συσκευασία 100 γραμμαρίων περίπου και να αποτελείται από τα εξής υλικά: αλεύρι σίτου, αυγά, ζάχαρη, γάλα, αλάτι (<0,7γρ/100γρ προϊόντος), φυτικά έλαια και λοιπά. Θα πρέπει να είναι φτιαγμένο από υλικά άριστης (Α) ποιότητας, φρέσκα και όχι πολυκαιρισμένα. Μπορεί να περιέχει κακάο (σκόνη), κομμάτια μαύρης ή/και λευκής σοκολάτας. Δεν επιτρέπεται η χρήση ξηρών καρπών. Το προϊόν θα πρέπει να εναρμονίζεται με τις διατάξεις του άρθρου 114, του Κεφαλαίου XII, των άρθρων 131 και 141, του Κεφαλαίου XIV, του άρθρου 44, του Κεφαλαίου IV, του άρθρου 73, του Κεφαλαίου VIII, των άρθρων 64, 65 και 68, του Κεφαλαίου VI και των άρθρων 55, 56, 57 και 59, του Κεφαλαίου V, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Θα συσκευάζεται εντός αυτοτελούς πλαστικής θήκης, αλουμιναρισμένης ή μη, εναρμονισμένης με τις διατάξεις των άρθρων 21, 26 και 27, του Κεφαλαίου II, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Μικροβιολογικές παράμετροι: Salmonella spp: απουσία/25γρ., L. monocytogenes: ≤ 100 cfu/g., St. coagulase positive: <10 cfu/g., E. coli: <10 cfu/g., B. cereus <1000 cfu/g., Ζύμες - Μύκητες: <10 cfu/g.

Χημικές παράμετροι: Σταθμική ανάλυση συστατικών

Μεταφορά: Με κατάλληλα οχήματα κλειστού τύπου που προορίζονται αποκλειστικά για μεταφορά τροφίμων

Συντήρηση: Σε χώρο δροσερό και σκιερό

Χρόνος ζωής: Σύμφωνα με το αναγραφόμενο της συσκευασίας

#### STRUDEL ΜΗΛΟ-ΚΑΝΕΛΛΑ

Το Strudel μήλο-κανέλλα θα πρέπει να συσκευάζεται σε ατομική συσκευασία 120 γραμμαρίων περίπου και να αποτελείται από τα εξής υλικά: αλεύρι σίτου, αυγά, ζάχαρη, γάλα, αλάτι (<0,6γρ/100γρ προϊόντος), φυτικά έλαια, κρέμα μήλου, κανέλλα και λοιπά. Θα πρέπει να είναι φτιαγμένο από υλικά άριστης (Α) ποιότητας, φρέσκα και όχι πολυκαιρισμένα. Δεν επιτρέπεται η χρήση ξηρών καρπών. Το προϊόν θα πρέπει να εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114, του Κεφαλαίου XII, των άρθρων 131 και 141, του Κεφαλαίου XIV, των άρθρων 44 και 45, του Κεφαλαίου IV, του άρθρου 132, του Κεφαλαίου XIV, των άρθρων 64, 65 και 68, του Κεφαλαίου VII και του άρθρου 73, του Κεφαλαίου VIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Θα συσκευάζεται εντός αυτοτελούς πλαστικής θήκης, αλουμιναρισμένης ή μη, εναρμονισμένης με τις διατάξεις των άρθρων 21, 26 και 27, του Κεφαλαίου II, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Μικροβιολογικές παράμετροι: Salmonella spp: απουσία/25γρ., L. monocytogenes: ≤ 100 cfu/g., St. coagulase positive: <10 cfu/g., E. coli: <10 cfu/g., B. cereus <1000 cfu/g., Ζύμες - Μύκητες: <10 cfu/g.

Χημικές παράμετροι: Σταθμική ανάλυση συστατικών

Μεταφορά: Με κατάλληλα οχήματα κλειστού τύπου που προορίζονται αποκλειστικά για μεταφορά τροφίμων

Συντήρηση: Σε χώρο δροσερό και σκιερό

Χρόνος ζωής: Σύμφωνα με το αναγραφόμενο της συσκευασίας

#### ΜΠΑΡΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ

Η μπάρα δημητριακών θα πρέπει να συσκευάζεται σε ατομική συσκευασία 22-28 γραμμαρίων. Επιτρεπόμενα συστατικά: σιτάρι ολικής άλεσης και το άλευρό του, καλαμπόκι και το άλευρό του, βρώμη και το άλευρό της, ρύζι και το άλευρό του, κριθάρι και το άλευρό του, φυτικά έλαια, ζάχαρη, αλάτι (<0,8γρ/100γρ προϊόντος). Μπορεί να περιέχει επίσης αποξηραμένα φρούτα, κομμάτια σοκολάτας, μπισκότο, κανέλλα, αρωματικές ύλες σύμφωνες με τις διατάξεις των άρθρων 44, 45 και 46, του Κεφαλαίου IV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και λοιπά. Δεν επιτρέπεται η χρήση ξηρών καρπών. Θα πρέπει να είναι φτιαγμένο από υλικά άριστης (Α) ποιότητας, φρέσκα και όχι πολυκαιρισμένα. Το προϊόν θα πρέπει να εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114, του Κεφαλαίου XII, των άρθρων 131 και 141, του Κεφαλαίου XIV, των άρθρων 64, 65 και 68, του Κεφαλαίου VII και του άρθρου 73, του Κεφαλαίου VIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Θα συσκευάζεται εντός αυτοτελούς πλαστικής θήκης, αλουμιναρισμένης ή μη, εναρμονισμένης με τις διατάξεις των άρθρων 21, 26 και 27, του Κεφαλαίου II, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Μικροβιολογικές παράμετροι: Salmonella spp: απουσία/25γρ., L. monocytogenes: ≤ 100 cfu/g., St. coagulase positive: <10 cfu/g., E. coli: <10 cfu/g., B. cereus <1000 cfu/g., Ζύμες - Μύκητες: <10 cfu/g.

Χημικές παράμετροι: Σταθμική ανάλυση συστατικών

Μεταφορά: Με κατάλληλα οχήματα κλειστού τύπου που προορίζονται αποκλειστικά για μεταφορά τροφίμων

Συντήρηση: Σε χώρο δροσερό και σκιερό

Χρόνος ζωής: Σύμφωνα με το αναγραφόμενο της συσκευασίας