

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ & ΚΟΙΝ/ΩΝ ΑΣΦ/ΩΝ  
1<sup>η</sup> Υ.Πε ΑΤΤΙΚΗΣ  
Γ.Ν.ΠΑΙΔΩΝ ΠΕΝΤΕΛΗΣ  
Ταχ. Δ/ση: Ιπποκράτους 8 Πεντέλη  
Υπηρεσία: Γραφείο Προμηθειών  
Πληροφ.: ΑΝΔΡΙΑΝΑ ΝΟΝΑ  
Τηλ . 213 2052 508,518  
Fax: 213 2052 441  
Email: [promitheion@paidon-pentelis.gr](mailto:promitheion@paidon-pentelis.gr)

Πεντέλη, 16-05-2022  
Αρ. Πρωτ.: 5366/17-05-2022

ΘΕΜΑ: Πρόσκληση Προμήθειας Εξωσυμβατικού Είδους

Το Γενικό Νοσοκομείο Παιδων Πεντέλης προτίθεται να προβεί στην προμήθεια του κάτωθι είδους, με τη διαδικασία της δημοσίευσης στο διαδίκτυο κατόπιν συλλογής προσφορών.

#### ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ

- 1) **ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ, ενδεικτική ποσότητα προς προμήθεια 80 κιλά**
- 2) **ΤΥΡΙ ΚΕΦΑΛΙΣΙΟ(ΣΚΛΗΡΟ), ενδεικτική ποσότητα προς προμήθεια 80 κιλά**
- 3) **ΤΥΡΙ ΚΑΣΕΡΙ (ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ), ενδεικτική ποσότητα προς προμήθεια 80 κιλά**

Οι προσφορές των παρακάτω προϊόντων θα είναι επώνυμες ως προς τα προσφερόμενα είδη με παράλληλη προσκόμιση σχετικών δειγμάτων. Η προσκόμιση δειγμάτων είναι απαραίτητη, με ποινή αποκλεισμού, βάσει του οποίου θα γίνεται και η παραλαβή του είδους μετά την κατακύρωση του διαγωνισμού.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ CPV	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ
1. 15542300-2	ΦΕΤΑ (ΠΟΠ)
2. 15543300-9	ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΤΥΡΙ
3. 15544000-3	ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ
4. 15544000-4	ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ
5. 15544100-1	ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ
6. 15544100-2	ΗΜΙΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ
7. 15544100-3	ΚΑΣΕΡΙ (ΠΟΠ)
8. 15545000-0	ΤΥΡΙΑ ΓΙΑ ΕΠΑΛΕΙΨΗ
9. 15542000-9	ΦΡΕΣΚΑ ΤΥΡΙΑ

#### 1. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

##### ΤΥΡΙΟΥ ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π)

Το τυρί ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π), να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρο 83 Κεφάλαιο Δ 2<sup>ο</sup>) και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Η ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) ΦΕΤΑ (FETA) Απόφαση 313025/11.1.94 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/11.1.94, 101/Β/16.2.94, για το λευκό τυρί άλμης που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται παρά κάτω, από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου,

✓     ✓     . Π     ✓     ✓     ✓     ✓     ✓

Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου, όπως αυτό ορίζεται στην υπ. αριθμό Υπουργική Απόφαση 313025, ΦΕΚ 8, Τεύχος Β'.

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) σύμφωνα με το Άρθρο 83 Κεφάλαιο Δ 2<sup>ο</sup>) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

- α) Το χρησιμοποιούμενο γίδινο γάλα δεν μπορεί να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.
- β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% κατά βάρος.
- γ) Το pH του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6,5.
- δ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας.
- ε) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενες και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη κλωρίδα της εν λόγω περιοχής.
- στ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
- ζ) Το γάλα πρέπει να είναι καθαρό, αγνό, υγιεινό, πλήρες.
- η) Το γάλα πρέπει να είναι νωπό ή παστεριωμένο.
- θ) Το γάλα να χαρακτηρίζεται από απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών.

Απαγορεύεται η παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) από άλλο είδος γάλακτος, πλην των ανωτέρω καθοριζομένων.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς και η προσθήκη χρωστικών και συντηρητικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμηση γάλα για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) προστίθενται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς

Α. Φ. 11 - 1 1/2 1/2 1/2 1/2

οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και κλωριούχο ασβέστιο, μέχρι 20gr/ 100 Kgr γάλακτος.

Μετά την πήξη του γάλακτος, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε ειδικούς υποδοχείς (καλούπια) για φυσική στράγγιση, χωρίς πίεση.

Κατά τη διάρκεια της φυσικής στράγγισης και όταν στερεοποιηθεί το τυρόπηγμα, υποβάλλεται σε ξηρό επιφανειακό αλάτισμα με κονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο κλωριούχο νάτριο). Κατά το στάδιο αυτό αναπτύσσεται στην επιφάνεια του τυροπήγατος άφθονη μικροκλωρίδα, η οποία θα συμβάλει σημαντικά στην ωρίμανση και στην ανάπτυξη ειδικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων της «ΦΕΤΑΣ» (FETA). Μετά το ξηρό αλάτισμα και την τοποθέτηση του τυροπήγατος σε ξύλινους ή μεταλλικούς υποδοχείς, προστίθεται άλυμη περιεκτικότητας σε κλωριούχο νάτριο 7% κατά βάρος. Οι υποδοχείς τοποθετούνται σε θαλάμους ωρίμανσης με ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας μέχρι 18°C και σχετικής υγρασίας τουλάχιστον 85%. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) να γίνεται σε δυο στάδια: Το πρώτο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται και διαρκεί μέχρι 15 ημέρες. Το δεύτερο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται σε ψυκτικές εγκαταστάσεις που εξασφαλίζουν σταθερή θερμοκρασία 2-4°C και σχετική υγρασία 85% τουλάχιστον. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) κατά τα ανωτέρω δυο στάδια διαρκεί τουλάχιστον δυο μήνες. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γίνεται σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία σε εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρθηκαν.

Η «ΦΕΤΑ» (FETA) να διατίθεται συσκευασμένη σε κατάλληλα μεταλλικά δοχεία των 15 Kgr και εντός άλυμης όπως ορίζονται στο άρθρο 3 παράγραφος 4 και 5 της **Υπουργικής Απόφασης 313025 ΦΕΚ 8 Τεύχος Β**.

Η παραδιδόμενη ΦΕΤΑ να έχει :

**Α ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

(Άρθρο 83 Κεφάλαιο Δ 2<sup>ο</sup> Άρθρο 4 )

1. Λίπος επί ξηρού 43% κατ' ελάχιστον. /

7

2. Υγρασία 56% μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 3% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 4.25-4.5% pH.
5. Χρώμα καθαρό λευκό.
6. Υφή συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
7. Εμφάνιση μαλακό τυρί με λίγες ή καθόλου οπές κατανεμημένες σε όλη την μάζα.
8. Γεύση ευχάριστη, λιπόλυσης ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.
9. Σχήμα ορθογώνια παραλληλεπίπεδα.
10. Συνεκτικότητα μαλακό τυρί που να κόβεται σε λείες φέτες.
11. Οπές: Καθόλου ή λίγες - Κατανομή: Σε όλη τη μάζα Σχήμα οπής: Ακανόνιστο.

#### Β ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005 και 1441/2007

1. Κολοβακτηροειδή	< 100
2. <i>Escherichia coli</i>	< 10
3. <i>Salmonella spp</i>	0
4. <i>Listeria monocytogenes</i>	0
5. <i>Staphylococcus aureus</i>	<100

#### Γ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

(Άρθρο 83 Κεφάλαιο Δ 2<sup>ο</sup> Άρθρο 5 )

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι, που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΦΕΤΑ» (FETA).

✓ 

8

- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).  
 γ) Τυρί.  
 δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.  
 ε) Το βάρος του περιεχομένου.  
 στ) Η ημερομηνία παραγωγής.  
 ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής: 1.  
 Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΕ  
 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.  
 3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΦΕ-1650-20/12/94).  
 Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή  
 κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η  
 οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά  
 παραγωγό «ΦΕΤΑΣ» (FETA). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ'  
 αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη  
 διακίνηση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA).

## 2. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΡΙΜΜΕΝΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

Τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά επιτρέπεται να διατίθενται και σαν προσυσκευασμένα τριμμένα τυριά (Άρθρο 83 Ενότητα Α § 1.9) με την προϋπόθεση ότι τα τυριά αυτά να πληρούν τους παρακάτω όρους:

1. να είναι σύμφωνα με τις γενικές διατάξεις των τυριών και τις ειδικές διατάξεις των τυριών από τα οποία προέρχονται (ενότητα Α παράγραφος 1 έως και 1.8 του Κ.Τ.Π. Άρθρο ),
2. το καθαρό βάρος τους να αναγράφεται στη συσκευασία,
3. η συσκευασία να είναι πλαστική αεροστεγής με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο από ύλη που επιτρέπεται από τον Κ.Τ.Π.,
4. τα τριμμένα τυριά να είναι απαλλαγμένα από την επιδερμίδα του τυριού (απαγορεύεται η παρουσία οποιουδήποτε συστατικού

9

επικάλυψης της επιδερμίδας των τυριών π.χ. παραφίνης, χρωμάτων, ναταμυκίνης κ.λπ.),

5. οι ενδείξεις στη συσκευασία να είναι ίδιες με τις ενδείξεις του τυριού από το οποίο προέρχονται και με την προσθήκη της φράσης «τριμμένο τυρί».

### **3 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΣΚΛΗΡΟΥ ΤΥΡΙΟΥ**

Το σκληρό τυρί, (κεφάλι 8 Kgr περίπου) να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτό ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ Άρθρο 83 Ενότητα Α §1.7 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Να έχει παρασκευασθεί από νωπό ή παστεριωμένο γάλα, απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών, μετά από οξυγαλακτική ζύμωση με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων οι καλλιέργειες βακτηρίων, η ωρίμανση δε να έχει γίνει στους 12-14°C με σχετική υγρασία 85-90% και για (3) τουλάχιστον μήνες.

Το παραδιδόμενο σκληρό τυρί να έχει:

#### **Α ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ' ελάχιστον.
2. Υγρασία 38% μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 5.3.5.5% pH.
5. Χρώμα υποκίτρινο.
6. Υφή σκληρής συμπαγής.
7. Εμφάνιση συνεκτική.
8. Γεύση αλμυρή πικάντικη.
9. Σχήμα κυλινδρικό.

**Β ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί  
2073/2005 και 1441/2007

1. Κολοβακτηροειδή	-
2. <i>Escherichia coli</i>	-
3. <i>Salmonella spp</i>	Απουσία
4. <i>Listeria monocytogenes</i>	Απουσία
5. <i>Staphylococcus aureus</i>	-

**Γ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ**

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι, που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

1. Το προϊόν.
2. Η ονομασία Προέλευσης.
3. Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
4. Η ημερομηνία παραγωγής και η ημερομηνία λήξεως.
5. Τα ποσοστά λίπους & υγρασίας.
6. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

**4. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ  
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ**

ΤΟ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Κεφαλοτύρι είναι το σκληρό τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο. Ανάλογα με τον τρόπο προελεύσεως τους, έχει διαφορετικό σχήμα, μέγεθος,



τεχνολογία και ποιότητα γι' αυτό διατίθεται σαν κεφαλοτύρι Ηπείρου, κεφαλοτύρι Θεσσαλίας, κεφαλοτύρι Μακεδονίας, Κρήτης, Κεφαλληνίας, Ευβοίας, Νάξου κλπ.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτεφρόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη κλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10%.

γ) Να προέρχεται από αμέλξεις που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

ε) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο. Απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή του παραδοσιακού κεφαλοτυριού προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και κλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20gr/100Kgr γάλακτος.

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 32-34°C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 35 λεπτά περίπου. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 480°C περίπου, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Ακολούθως το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14-16°C και σχετική υγρασία 85% περίπου. Μετά μια ημέρα τοποθετείται σε άλμη 18-20 Be για δυο ημέρες περίπου 3. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται αρχικά σε θαλάμους με θερμοκρασία 14-16°C και σχετική υγρασία 85-90%. Στο στάδιο αυτό διενεργούνται περίπου 10 επιφανειακά ξποά αλατίσματα εις

12

ταυτόχρονη αναστροφή. Όταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα το τυρί μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 6°C για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τουλάχιστον 3 μήνες.

Το παραδοσιακό κεφαλοτύρι να έχει :

#### **A ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ'ελάχιστο.
2. Υγρασία 38% μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 5.3.5.5% ΡΗ.
5. Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί.
5. Χρώμα υποκίτρινο έως ανοικτό καστανό.
6. Υφή σκληρή συμπαγής ελαστική, με πολλές οπές στη μάζα του.
7. Εμφάνιση συνεκτική λεπτή.
8. Γεύση αλμυρή πικάντικη.
9. Σχήμα κυλινδρικό.
10. Διαστάσεις: Διάφορες - Βάρη: Μικρό 4-6κιλά Μεγάλο 10-12 κιλά.
11. Άλλα χαρακτηριστικά: Ευχάριστη, ελαφρά αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα. Απαγορεύεται η χρήση κρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

#### **B ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005 και 1441/2007

- |                                   |         |  |
|-----------------------------------|---------|--|
| 7. Κολοβακτηροειδή                | -       |  |
| 8. <i>Escherichia coli</i>        | -       |  |
| 9. <i>Salmonella spp</i>          | Απουσία |  |
| 10. <i>Listeria monocytogenes</i> | Απουσία |  |
| 11. <i>Staphylococcus aureus</i>  | ✓       |  |

*[Handwritten signature]*



Το παραδιδόμενο Ημίσκληρο τυρί τύπου ΚΑΣΕΡΙ να έχει:

#### Α ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ'ελάχιστον.
2. Υγρασία 45% το μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 5,1% - 5,4% pH.
5. Σχήμα παραλληλεπίπεδο.
6. Υφή συνεκτική, άνευ οπών, επικαλυμμένη είτε με παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες ύλες για τρόφιμα.
7. Συνεκτικότητα: Ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.
8. Εμφάνιση: Λεπτή.
9. Χρώμα: Λευκοκίτρινο **(αποκλεισμένων των κίτρινων τυριών)**.
10. Οπές: Ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές).
11. Γεύση: Ευάριστη, με πλούσιο άρωμα. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί.

#### Β ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005 και 1441/2007

- |                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| 1. Κολοβακτηρσειδή               | < 100 |
| 2. <i>Escherichia coli</i>       | < 10  |
| 3. <i>Salmonella spp</i>         | 0     |
| 4. <i>Listeria monocytogenes</i> | 0     |
| 5. <i>Staphylococcus aureus</i>  | <100  |

Γ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

- Το προϊόν.
- Η προέλευση.
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
- Η ημερομηνία παραγωγής και ημερομηνία λήξεως.
- Τα ποσοστά λίπους & υγρασίας, οι δε λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην § 7 αρθρ.4 του Π.Δ. 81/93.

#### **6. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ**

##### **ΗΜΙΣΚΛΗΡΟΥ ΤΥΡΙ ΜΕΡΙΚΩΣ ΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟΥ**

Το Ημίσκληρο μερικώς αποβουτυρωμένο τυρί (Μπαστούνι) να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΑΡΘΡΟ 83 ΕΝΩΤΗΤΑ Α παραγρ. 1.8 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Το μερικώς αποβουτυρωμένο τυρί να έχει μέγιστη υγρασία 46% και λίπος έως 20% υπολογισμένο επί ξηράς ουσίας.

Στην συσκευασία, πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων θα αναγράφεται η ένδειξη «μερικώς αποβουτυρωμένο».

#### **7. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ**

##### **ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΣΕΡΙ (ΠΟΠ)**

Το ΚΑΣΕΡΙ να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ

ΧΙ ς ΗΙ ΜΥ ΣΣ



πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς η προσθήκη χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμηση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΣΕΡΙ» (KASSERI) προστίθεται παραδοσιακή φυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20gr/100 Kgr γάλακτος.

Η ωρίμανση του τυριού διαρκεί 3 τουλάχιστον μήνες σε θερμοκρασία που δεν ξεπερνά τους 18°C, σε εγκαταστάσεις των παραπάνω οριζόμενων περιοχών.

Το παραδιδόμενο Ημίσκληρο τυρί ΚΑΣΣΕΡΙ να έχει:

#### **A ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ'ελάχιστο.
2. Υγρασία 45% μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 5,1% - 5,4% pH.
5. ΣΧΗΜΑ:
  - α) Κυλινδρικό: Διαστάσεων Διάμετρος 25-30 cm, ύψος 7-10cm.
  - β) παραλληλεπίπεδο τριών (3) Kgr.
6. Υφή: συνεκτική, άνευ οπών, επικαλυμμένη είτε με παραφίνη, είτε με άλλες επιτρεπόμενες ύλες για τρόφιμα.
7. Εμφάνιση: Λεπτή.
8. Χρώμα: Λευκοκίτρινο.
9. Οπές: Ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές).
10. Γεύση: Ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί.

#### **B ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Δι. Π. Μ. - Ν. Ν. /

18

Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί  
2073/2005 και 1441/2007

6. Κολοβακτηροειδή	< 100
7. <i>Escherichia coli</i>	< 10
8. <i>Salmonella spp</i>	0
9. <i>Listeria monocytogenes</i>	0
10. <i>Staphylococcus aureus</i>	<100

### Γ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI).
  - β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.).
  - γ) Τυρί.
  - δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
  - ε) Το βάρος του περιεχομένου.
  - στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
  - ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
    1. Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΑ
    2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
    3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΚΑ -1650-20.12.94)
- Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του «ΚΑΣΕΡΙΟΥ» (KASSERI).

### 8. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΓΜΕΝΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΑΛΟΙΦΩΔΗ ΥΦΗ ΣΕ ΤΡΙΓΩΝΑ.

Συσκευασία: 15 - 20g (ατομική μερίδα)

IK

**ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΕΠΙ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ: ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΥΛΙΚΟΥ, ΤΗΛ  
2132052573**

Το παραπάνω είδος πρέπει να συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις των Διεθνών και Ευρωπαϊκών προτύπων και να φέρουν σήμανση CE.



**Οι τιμές των προσφερομένων υλικών, δεν θα υπερβαίνουν τις αντίστοιχες ανώτατες τιμές (αν υπάρχουν), του Παρατηρητηρίου Τιμών της Ε. Π. Υ. . Οι οικονομικές προσφορές που είναι ανώτερες από τις κατά ανωτέρω παραδεκτές τιμές, απορρίπτονται.**

**(Εγκύκλιος ΕΠΥ 2269/19.3.2012 ΑΔΑ: Β445Θ-ΩΩΒ)**

Οι προσφορές δύναται να αποστέλλονται στο Γρ. Προμηθειών μέσω e-mail [promitheion@paidon-pentelis.gr](mailto:promitheion@paidon-pentelis.gr), έως **ΤΡΙΤΗ 24-05-2022 & ώρα 11:00.**

Η διαδικασία κατάθεσης των προσφορών ξεκινά από τη δημοσίευση του παρόντος.

**Η ΑΝΑΠΛ ΔΙΟΙΚΗΤΡΙΑ  
ΕΥΣΤΑΘΙΑ ΚΑΤΟΙΚΟΥ**