	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 1 από 6</p>
<p>ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000</p>	<p>ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : E-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ:ΜΑΡΤΙΟΣ 2022</p>

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ / PRODUCT SPECIFICATION

Περιγραφή Προϊόντος: Πιπέρι μαύρο αλεσμένο.

Product description: Black pepper ground.

Προέλευση/ Origin: Συσκευάζεται στην Ελλάδα με Α Ύλες εκτός Ε.Ε. / Packaged in Greece with non EU raw materials

Συσκευασία: Πρωτογενής συσκευασία πλαστική σακούλα PE κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα συσκευασμένο σε κανονικές συνθήκες περιβάλλοντος (20 kg ή 25 kg, 5 kg, 3 kg, 2 kg, 1kg, 0,5kg)


Packaging: Primary packaging transparent plastic bag PE (appropriate for food packaging and for direct contact with food) packed in normal ambient conditions (20 kg ή 25 kg, 5 kg, 3 kg, 2 kg, 1kg, 0,5kg)

Διάρκεια ζωής: 2 χρόνια από την ημερομηνία παραγωγής για την απλή συσκευασία ή όπως ορίζεται από τον προμηθευτή.

Shelf life: 2 years from production date for normal ambient packaging or as defined by the producer.

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%).

	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 2 από 6</p>
<p>ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000</p>	<p>ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : E-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ:ΜΑΡΤΙΟΣ 2022</p>

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.

Ανάλυση χαρακτηριστικών προϊόντος/ Characteristics analysis of food product

Σύνθεση: Πιπέρι μαύρο (αλεσμένο).

Ingredients: Black pepper (ground) .

Φυσικά χαρακτηριστικά: Τυπική γεύση του προϊόντος πικάντικη. Καθαρότητα min 99,5%. Απουσία εντόμων.

Physical characteristics: Typical product taste, spicy. Purity min 99,5%, absence of insects.


Βιολογικά χαρακτηριστικά

Microbiological characteristics/: Μύκητες-Ζύμες Moulds-Yeasts /: max 10⁴ cfu/g

E. Coli: max 10* cfu/g

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

*σύμφωνα με τις εσωτερικές προδιαγραφές που έχει θέσει η εταιρεία μας/ according to internal specification of our company


	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 3 από 6</p>
<p>ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000</p>	<p>ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : E-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ:ΜΑΡΤΙΟΣ 2022</p>

Χημικά χαρακτηριστικά
Chemical characteristics/:

Υγρασία / moisture: max 13.5%
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
Βαρέα μέταλλα/ Heavy metals: Σύμφωνα με τα όρια του κανονισμού ΕΚ/2023/915 και όλων των σχετικών τροποποιήσεων αυτού / In accordance with the EC Regulation EC/2023/915 and all the relevant amendments
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.

	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 4 από 6</p>
<p>ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000</p>	<p>ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : E-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ:ΜΑΡΤΙΟΣ 2022</p>

Προβλεπόμενη χρήση:

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

Το προϊόν να μην καταναλώνεται από άτομα που έχουν αλλεργία στις **αραχίδες, ξηρούς καρπούς με κέλυφος, γλουτένη, σησάμι, σιναπόσπορο & σέλινο, λακτόζη & σόγια.**


Product use:

Direct human consumption or as an ingredient in food production.

Not suitable for **peanut, shell nut, gluten, sesame, mustard seeds & celery, lactose & soya.**


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

Τρόφιμο δεν έχει υποστεί επεξεργασία με ιονίζουσα ακτινοβολία/ The product has not been processed with ionizing radiation

	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 5 από 6</p>
<p>ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000</p>	<p>ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : Ε-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p>	<p>ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ:ΜΑΡΤΙΟΣ 2022</p>

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

Ενέργεια/ Energy	1050kJ/ 251 kcal
Πρωτεΐνες/ Protein	10,39 g
Υδατάνθρακες/ Carbohydrates	63,95 g
Σάκχαρα/ Sugars	0,64 g
Λιπαρά/ Lipids	3,26 g
<i>εκ των οποίων κορεσμένα/ of which saturates</i>	1,392g
Διαιτητικές ίνες/ Dietary fibers	25,3 g
Νάτριο/ Sodium	20 mg

	ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ	Σελ. 6 από 6
ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000	ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : Ε-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ:ΜΑΡΤΙΟΣ 2022

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

<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	YES	YES	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	YES	YES	NO	NO	YES
SOYA BEANS or derivatives	NO	YES	YES	NO	NO	YES
MILK (LACTOSE) or its derivatives	NO	YES	YES	NO	NO	YES
NUTS , tree nuts:	NO	YES	YES	NO	NO	YES
CELERY, including celeriac and its derivatives	NO	YES	YES	NO	NO	NO
MUSTARD, referring to all parts of the plant and derivatives thereof	NO	YES	YES	NO	NO	YES
SESAME SEEDS or derivatives	NO	YES	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