

	ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ	Σελ. 1 από 7
ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000	ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : E-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ:ΜΑΡΤΙΟΣ 2020

Περιγραφή Προϊόντος: Μοσχοκάρυδο αποξηραμένο

Product description: Nutmeg dehydrated

Προέλευση/ Origin: Ινδονησίας/ Indonesian

Βοτανική ονομασία/ Botanical name: *Myristica fragrans*

Τύπος/Type: Αλεσμένο/ ground

Συσκευασία: Πρωτογενής συσκευασία πλαστική συσκευασία (κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα¹) συσκευασμένο σε κανονικές συνθήκες περιβάλλοντος (20 kg)

Packaging: Primary packaging plastic bag (appropriate for direct food contact¹) packed in normal ambient conditions (20kg)

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: 2 χρόνια από την ημερομηνία παραγωγής για την απλή συσκευασία συσκευασμένο σε κανονικές συνθήκες περιβάλλοντος ή όπως ορίζεται από τον προμηθευτή

Shelf life: 2 years from production date packed in normal ambient conditions or as defined from by producer.

	ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ	Σελ. 2 από 7
ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000	ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : E-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ:ΜΑΡΤΙΟΣ 2020

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.

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 industries/ manufacturers, food stores, super markets, mini markets etc

Ανάλυση χαρακτηριστικών προϊόντος/ Characteristics analysis of food product

Σύνθεση: Μοσχοκάρυδο αποξηραμένο.

Ingredients: Nutmeg dehydrated.

Φυσικά χαρακτηριστικά/

Physical characteristics:

Καθαρότητα / purity: min 99,98%

Μέγεθος σωματιδίων/ particle size: min 95 g/100g
(through US 18 mesh)

	ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ	Σελ. 3 από 7
ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000	ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : E-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ:ΜΑΡΤΙΟΣ 2020

Φαινομενική πυκνότητα/ Bulk density: min 450g/litre

Τυπική του προϊόντος γεύση/ Typical product taste.

Απουσία ξένων σωμάτων/ Absence of foreign materials.

Απουσία εντόμων / 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

Χημικά χαρακτηριστικά

Chemical characteristics/:

Υγρασία / moisture: max 12%

Ενεργότητα νερού/ water activity: max 0,70

Πτητικά έλαια/ Volatile oil: min 3% ml/100g

Τέφρα/ ash: max 6%

Τέφρα αδιάλυτη σε οξύ/ Acid insoluble ash: max 1%

Αφλατοξίνες B1/ aflatoxin B1: max 5 µg/Kg

Αφλατοξίνες/Aflatoxins B1+B2+G1+G2: max 10 µg/Kg

Ωχρατξίνη A/ Ochratoxin A : max 15 µg/Kg

Βαρέα μέταλλα/ Heavy metals: Σύμφωνα με τα όρια του κανονισμού ΕΚ/1881/2006 και όλων των σχετικών τροποποιήσεων αυτού / In accordance with the EC Regulation EC/1881/2006 and all the relevant

	ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ	Σελ. 4 από 7
ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000	ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : E-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ:ΜΑΡΤΙΟΣ 2020

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.

Product use:

As an ingredient in food production.

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 που δεν έχει υποστεί επεξεργασία με ιονίζουσα ακτινοβολία/ The product is not processed with ionizing radiation.

	ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ	Σελ. 5 από 7
ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000	ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : E-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ:ΜΑΡΤΙΟΣ 2020

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

Ενέργεια/ Energy	525 kcal
Πρωτεΐνες/ Protein	5,84 g
Υδατάνθρακες/ Carbohydrates	49,29 g
Σάκχαρα/ Sugars	2,99 g
Λιπαρά/ Lipids	36,31 g
<i>από τα οποία κορεσμένα / of which saturates</i>	25,94 g
Εδώδιμες ίνες/ Dietary fibers	20,8 g
Νάτριο/ sodium	77 mg

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
Vegetarian	✓	
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:4 ΗΜ/ΝΙΑ:ΜΑΡΤΙΟΣ 2020

**ΔΗΛΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΜΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΝ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ 609/2011/
ALLERGEN DECLARATION ACCORDING TO EU LEGISLATION 1169/2011**

Allergens:- When purchased in bulk size original packaging, manufacturer allergen policy will apply. When purchased in quantities that need re-packaging, our allergen policy will apply.						
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	YES	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	YES	YES
SOYA BEANS or derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
MILK (LACTOSE) or its derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
NUTS , tree nuts:	NO	NO	NO	NO	YES	YES
CELERY, including celeriac and its derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
MUSTARD, referring to all parts of the plant and derivatives thereof	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SESAME SEEDS or derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SULPHITES >10ppm – Sulphite quantity to be given in ppm	NO	NO	NO	NO	YES	YES
LUPIN seeds or derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO

