

ΟΜΑΔΑ 6η

**ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ (ΓΛΥΚΑ-ΑΛΜΥΡΑ) ΚΑΙ ΕΙΔΗ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΣΧΟΛΙΑ	CPV	SAP	Όνομα Μονάδας Μέτρησης
1	ΑΛΜΥΡΕΣ ΠΙΤΕΣ	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑΚΙΑ	15812121-7	40000498	κιλό
2	ΑΛΜΥΡΕΣ ΠΙΤΕΣ	ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ	15812121-7	40000983	κιλό
3	ΓΛΥΚΑ	ΓΛΥΚΑ ΨΥΓΕΙΟΥ-ΔΙΑΦΟΡΑ	15812200-5	40001287	κιλό
4	ΓΛΥΚΑ	ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ	15812200-5	40000136	κιλό
5	ΓΛΥΚΕΣ ΠΙΤΕΣ	ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ	15812122-4	40000138	κιλό
6	ΨΩΜΙ	ΑΡΤΟΣ (ΤΥΠΟΥ 70%)	15811100-7	40001153	κιλό
7	ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ	ΛΑΓΓΑΝΕΣ	15810000-9	40000950	τεμάχιο

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

1) Άρτος τύπου 70% καθαρό βάρος 700 γρ.

2) Αρτίδια τύπου 55% καθαρό βάρος 70-80 γρ.

3) Άρτοι τύπου 55% καθαρό βάρος 2 κιλών.

4) Λαγάνα πολυτελείας, για τις ανάγκες της Καθαρής Δευτέρας, άνω των 750 γραμμαρίων, κλασσικό σχήμα λαγάνας, με αλεύρι άσπρο τύπου 70%, αλεύρι κίτρινο ψιλό, νερό, μαγιά 2% επί του αλεύρου, αλάτι έως 2% επί του αλεύρου, μασίτσα περίπου 0,5 επί τοις χιλίοις, σουσάμι και μαυροσήσαμο.

Ο άρτος και τα αρτίδια να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (άρθρα 111, 112 και 113) και τις εκάστοτε τις ισχύουσες Αγορανομικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Ο άρτος και τα αρτίδια να παρασκευάζονται με τους επιτρεπόμενους τύπους και κατηγορίες αλεύρου, όπως ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και από τις εκάστοτε τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις.

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τους πρέπει να πληρούν τους όρους και τις Διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του άρτου και των αρτοσκευασμάτων να είναι καλοί και να μην υπάρχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.

Ο άρτος και τα αρτίδια να είναι απαλλαγμένα από οποιαδήποτε ξένα σωματίδια και να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε αλλοίωση.

Το ψήσιμο να είναι κανονικό, ομοιογενές, το δε φλόγωμα αυτού ομοιογενές και κανονικό σε όλη την επιφάνεια.

Τα αρτίδια να είναι συσκευασμένα ατομικά, εντός Σακιδίων Χάρτου Σελοφάν ή πλαστικών υλών, από τις επιτρεπόμενες για τη συσκευασία τροφίμων, και να κλείνονται με συνδετική μηχανή.

Στη συσκευασία να αναγράφονται με Ανεξίτηλη Σφραγίδα η ημερομηνία παρασκευής και λήξης καθώς και οι άλλες ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις.

Η παρασκευή των παραπάνω ειδών να γίνεται Αυθημερόν.

Τα αρτίδια να συσκευάζονται αφού αποκτήσουν πρώτα τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων απαιτείται να εφαρμόσουν σύστημα αυτοελέγχου HACCP (Ανάλυση κινδύνων – Κρίσιμα σημεία ελέγχου), οδηγία 93/43/ΕΟΚ, ΦΕΚ 1219/Β/4-10-2000, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.