

ΟΜΑΔΑ 5Η

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ

A/A	Κατηγορία Ειδών (CPV)	SAP	Όνομα Μονάδας Μέτρησης	Σχόλια
1	Γιαούρτι (15551300-8)	40001012	τεμάχιο	ΓΙΑΟΥΡΤΙ 200 ΓΡ.
2	Παστεριωμένο γάλα (15511100-4)	40000991	τεμάχιο	ΓΑΛΑ ΝΩΠΟ 0,5 LT
	Παστεριωμένο γάλα		λίτρα	ΓΑΛΑ ΝΩΠΟ(ΔΟΧΕΙΟ 10 LT)
3	Σκληρό τυρί (15544000-3)	40000063	κιλό	ΤΥΡΙ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ
4	Τυρί φέτα (15542300-2)	40000959	κιλό	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Το παστεριωμένο γάλα πρέπει :

Α. Να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7° C για 15'' ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος.

Β. Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως «υψηλής παστερίωσης».

Γ. Αμέσως μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6° C στην οποία θερμοκρασία και συντηρείται, η δε διάρκεια συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις πέντε (5) ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης.

Δ. Στη συσκευασία του παστεριωμένου γάλακτος πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις «παστεριωμένο» και «γάλα» το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος η διάρκεια και η θερμοκρασία συντήρησής του. Επιπλέον μπορεί να αναγράφεται και η ένδειξη «φρέσκο». Οι ενδείξεις αυτές πρέπει να είναι σε εμφανές σημείο της συσκευασίας και με ευδιάκριτους χαρακτήρες.

Να πληροί τα μικροβιολογικά κριτήρια που ορίζονται στο Κεφ. ΙΙ του Π.Δ. 56/95.

Ε. Εάν πρόκειται περί ομοιογενοποιηθέντος παστεριωμένου γάλακτος και εάν μείνει τούτο σε ακινησία 48 ώρες δεν πρέπει να σχηματίζεται φανερός διαχωρισμός της κρέμας και η περιεκτικότητα σε λίπος της υπερκείμενης ποσότητας 100 κυβ. εκατοστά γάλακτος φιάλης του ενός λίτρου και αναλόγου ποσότητας για δοχεία διαφόρου μεγέθους να μη διαφέρει Περισσότερο από 10% της περιεκτικότητας σε λίπος του εναπομείναντος γάλακτος.

ΣΤ. Να περιέχει:

1. Λίπος 3,5%

Για λίπος 3,5% είναι:

Ειδικό βάρος εις 15° C 1.028g/L

Ζ. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να παραλαμβάνεται με ημερομηνία της ημέρας που έγινε σε αυτό η παστερίωση ή την επομένη.

Νοθείες γάλακτος είναι:

1. Η προσθήκη νερού
2. Η μικρότερα ή μεγαλύτερα αφαίρεση λίπους
3. Η προσθήκη νερού και η αφαίρεση λίπους
4. Η προσθήκη συντηρητικών
5. Η ανάμειξη τεχνητού γάλακτος με πραγματικό

Σαν απατηλή δήλωση θεωρείται η προσφορά άλλου γάλακτος αντί άλλου. Αλλοιωμένο γάλα θεωρείται εκείνο που έχει αυξημένη οξύτητα και που περιέχει ακαθαρσίες.

ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ – ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

Η διαπίστωση της υγιεινότητας του γάλακτος αφορά :

- Έλεγχο της χημικής τους σύνθεσης
- Μικροβιολογικές εξετάσεις
- Βιοχημικές εξετάσεις

Ο έλεγχος γίνεται αυτεπάγγελα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές. Η δειγματοληψίες σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται από τον ΚΤΠ και την κτηνιατρική νομοθεσία για αντίστοιχη αποστολή δειγμάτων στο ΓΧΚ και Κτηνιατρικά εργαστήρια.

ΕΙΔΟΣ – ΠΟΣΟΤΗΤΑ – ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η συσκευασία του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος πρέπει να πληροί όλους τους όρους υγιεινής. Δεν πρέπει να απελευθερώνει ποσότητα στοιχείων στο γάλα που θα ήταν δυνατόν να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή να αλλοιώσει την σύσταση του γάλακτος ή να ασκήσει επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες.

Το παστεριωμένο γάλα θα προμηθεύεται σε συσκευασία ½ λίτρου ή των 10-20 κιλών κατά την κρίση του Νοσοκομείου.

Στη συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπος η ημερομηνία της παστερίωσης και να παραδίδονται στα Νοσοκομεία σε κιβώτια με εσωτερικά χωρίσματα και να έχουν χειρολαβές ώστε να προστατεύεται στις μετακινήσεις. Οι συσκευασίες (κιβώτια) πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή.

Κατά την παραλαβή του γάλακτος τα Νοσοκομεία θα παίρνουν απαραίτητα αντιπροσωπευτικό δείγμα από όλη τη παραληφθείσα ποσότητα (500 – 1000 γρ) τα οποία θα βράζουν ενώπιον του προμηθευτού ή του αντιπροσώπου του. Μετά την παραλαβή του γάλακτος από τα Νοσοκομεία ο προμηθευτής δεν θα φέρει καμία ευθύνη αν αυτό κόψει. Εάν το γάλα, όταν βράσει κόψει τούτο σημαίνει ότι έχει αυξημένη οξύτητα απορρίπτεται χωρίς καμία άλλη χημική εξέταση.

Στην περίπτωση αυτή ο χορηγητής είναι υποχρεωμένος να το αντικαταστήσει αμέσως διαφορετικά το Ίδρυμα μπορεί να αγοράσει ίση ποσότητα γάλακτος από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή και η τυχόν επί πλέον διαφορά τιμής καθώς και οποιαδήποτε άλλη δαπάνη θα βαρύνουν αυτόν (τον προμηθευτή). **ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΦΡΕΣΚΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ**

Είδος: Γάλα αγελάδας παστεριωμένο και ομογενοποιημένο

Συσκευασία: ½ λίτρου με 3,5% λιπαρά

Συσκευασία: 10 λίτρων με 3,5% λιπαρά

Το παστεριωμένο γάλα πρέπει :

A. Να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7° C για 15'' ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος.

B. Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως «υψηλής παστερίωσης».

Γ. Αμέσως μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6° C στην οποία θερμοκρασία και συντηρείται, η δε διάρκεια συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις πέντε (5) ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης.

Δ. Στη συσκευασία του παστεριωμένου γάλακτος πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις «παστεριωμένο» και «γάλα» το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος η διάρκεια και η θερμοκρασία συντήρησής του. Επιπλέον μπορεί να αναγράφεται και η ένδειξη «φρέσκο». Οι ενδείξεις αυτές πρέπει να είναι σε εμφανές σημείο της συσκευασίας και με ευδιάκριτους χαρακτήρες.

Να πληροί τα μικροβιολογικά κριτήρια που ορίζονται στο Κεφ. II του Π.Δ. 56/95.

Ε. Εάν πρόκειται περί ομοιογενοποιηθέντος παστεριωμένου γάλακτος και εάν μείνει τούτο σε ακινησία 48 ώρες δεν πρέπει να σχηματίζεται φανερός διαχωρισμός της κρέμας και η περιεκτικότητα σε λίπος της υπερκείμενης ποσότητας 100 κυβ. εκατοστά γάλακτος φιάλης του ενός λίτρου και αναλόγου ποσότητας για δοχεία διαφόρου μεγέθους να μη διαφέρει Περισσότερο από 10% της περιεκτικότητας σε λίπος του εναπομείναντος γάλακτος.

ΣΤ. Να περιέχει:

- Λίπος 3,5%

Για λίπος 3,5% είναι:

Ειδικό βάρος εις 15° C 1,028g/L

Για λίπος 1,5% ή 0% είναι:

Στερεό υπόλειμμα χωρίς λίπος (Σ.Υ.Α.Λ.%) 8,5

ή το ισοδύναμο 1 λίτρου διαφορετικής περιεκτικότητας σε λιπαρή ουσία ή ισοδύναμη συγκέντρωση προκειμένου για γάλα διαφορετικής περιεκτικότητας σε λιπαρή ουσία.

Ζ. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να παραλαμβάνεται με ημερομηνία της ημέρας που έγινε σε αυτό η παστερίωση ή την επομένη.

Νοθείες γάλακτος είναι:

Η προσθήκη νερού

Η μικρότερη ή μεγαλύτερη αφαίρεση λίπους

Η προσθήκη νερού και η αφαίρεση λίπους

Η προσθήκη συντηρητικών

Η ανάμειξη τεχνητού γάλακτος με πραγματικό

Σαν απατηλή δήλωση θεωρείται η προσφορά άλλου γάλακτος αντί άλλου. Αλλοιωμένο γάλα θεωρείται εκείνο που έχει αυξημένη οξύτητα και που περιέχει ακαθαρσίες.

Η συσκευασία του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος πρέπει να πληροί όλους τους όρους υγιεινής. Δεν πρέπει να απελευθερώνει ποσότητα στοιχείων στο γάλα που θα ήταν δυνατόν να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή να αλλοιώσει την σύσταση του γάλακτος ή να ασκήσει επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες.

Στη συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπος η ημερομηνία της παστεριώσεως.

Στα κυτία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπος η ημερομηνία της παστεριώσεως.

Τα κυτία πρέπει να παραδίδονται στα Νοσοκομεία σε κιβώτια με εσωτερικά χωρίσματα και να έχουν χειρολαβές, ώστε να προστατεύεται στις μετακινήσεις. Οι συσκευασίες (κιβώτια) πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή.

Κατά την παραλαβή του γάλακτος τα Νοσοκομεία θα παίρνουν απαραίτητα αντιπροσωπευτικό δείγμα από όλη την παραληφθείσα ποσότητα (500 – 1000 gr) τα οποία θα βράζουν ενώπιον του προμηθευτού ή του αντιπροσώπου του. Μετά την παραλαβή του γάλακτος από τα Νοσοκομεία ο προμηθευτής δεν θα φέρει καμία ευθύνη αν αυτό κόψει. Εάν το γάλα, όταν βράσει κόψει, τούτο σημαίνει ότι έχει αυξημένη οξύτητα και απορρίπτεται χωρίς καμία άλλη χημική εξέταση.

Στην περίπτωση αυτή ο χορηγητής είναι υποχρεωμένος να το αντικαταστήσει αμέσως διαφορετικά το Ίδρυμα μπορεί να αγοράσει ίση ποσότητα γάλακτος από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή και η τυχόν επί πλέον διαφορά τιμής καθώς και οποιαδήποτε άλλη δαπάνη θα βαρύνουν αυτόν (τον προμηθευτή).

Ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να δηλώσει εάν η Επιτροπή παραλαβής το ζητήσει το εργοστάσιο από το οποίο προέρχεται το γάλα.

Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων: Κ.Τ.Π. και Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας και των ισχυουσών Αγορανομικών Διατάξεων.

Ο χορηγητής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για τη διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας , των κρίσιμων σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας , συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγουμένων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο , προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιακών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

Έλεγχος: Μακροσκοπικός έλεγχος , Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΥΡΙΩΝ

ΓΕΝΙΚΑ:

Τα προσφερόμενα είδη θα είναι Α' ποιότητας , θα είναι δε σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων-Ποτών και Αντικειμένων κοινής Χρήσεως και τις ισχύουσες Υγειονομικές διατάξεις.

Θα παράγονται σε χώρες της Ε.Ο.Κ. , εκτός της φέτας που έχει κατοχυρωθεί ως (Π.Ο.Π.) προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και παράγεται μόνο στην Ελλάδα.

Θα είναι καλά διατηρημένα σε κατάσταση ψύξης και απ'ευθείας βγαλμένα από τα ψυγεία. Η συσκευασία θα είναι άθικτη. Τα μεταλλικά δοχεία που περιέχουν την φέτα θα είναι σε άριστη κατάσταση χωρίς χτυπήματα ή σκουριές.

Έλεγχος μακροσκοπικός-χημικο-микροβιολογικός.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΥΡΙΩΝ

Ημίσκληρο τυρί Α' ποιότητας (μπαστούνι)

Σκληρό Τυρί Α' ποιότητας (Κεφάλι)

Φέτα δοχείο 17 κιλών.

Τα είδη θα είναι Α' Ποιότητας εγχώρια.

Τα είδη θα πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (άρθρο 83) και τις εκάστοτε ισχύουσες Κοινοτικές, Υγειονομικές και Κτηνιατρικές Διατάξεις.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των τυριών (γεύση, οσμή, χρώμα) να είναι οι χαρακτηριστικοί του κάθε είδους.

1.Το Ημίσκληρο Τυρί Α' ποιότητας (Μπαστούνι) θα είναι Α' ποιότητας, με μέγιστη υγρασία 45% και ελάχιστο λίπος 40% υπολογισμένο σε ξηρά ουσία.

2.Το Σκληρό Τυρί Α' ποιότητας (Μπαστούνι) θα είναι Α' ποιότητας , με μέγιστη υγρασία 38% και λίπος τουλάχιστον 40% υπολογισμένο σε ξηρά ουσία.

Για τα παραπάνω τυριά, η συσκευασία θα είναι πλαστική, αεροστεγής, με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ, που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο, από ύλη που επιτρέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (άρθρο 83).

Στη συσκευασία των τυριών να αναγράφονται οι ενδείξεις , όπως αυτές καθορίζονται από το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και επιπλέον:

- 1.Η κατηγορία του τυριού
- 2.Το είδος ή τα είδη γάλατος από τα οποία παρασκευάστηκε το τυρί.
- 3.Το ελάχιστο λίπος
- 4.Η μέγιστη υγρασία
- 5.Η ημερομηνία παραγωγής
- 6.Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας
- 7.Η χώρα προέλευσης-παραγωγής του τυριού
- 8.Το καθαρό βάρος.

Η φέτα θα είναι σε λευκοσιδηρά δοχεία, στα οποία θα αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

1. ΦΕΤΑ.
2. Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.)
3. ΤΥΡΙ
4. Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού-συσκευαστή.
5. Το βάρος του περιεχομένου
6. Η ημερομηνία παραγωγής
7. Τα Στοιχεία Ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
 - Α) Τα δύο (2) πρώτα γράμματα της Ονομασίας Προέλευσης ΦΕ.
 - Β) Ο αύξων αριθμός του μέσου συσκευασίας
 - Γ) Η ημερομηνία παραγωγής

Τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν καρκινογόνες ή και τοξικές ανόργανες ή οργανικές ενώσεις (βαρέα μέταλλα, μονομερή κ.α.) σε ποσοστό μεγαλύτερο από τα τυχόν επιτρεπόμενα όρια και έτσι να μεταφέρονται και στο τυρί.

Οι ενδείξεις θα αναγράφονται και καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα.

Ο χορηγητής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για την διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας , των κρίσιμων σημείων ελέγχου

για τους χώρους επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο, προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιακών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

Ο προμηθευτής πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό, αριθμός 852/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.) για την υγιεινή των τροφίμων καθώς και με τον κανονισμό, αριθμός 853/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.), που καθορίζει ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

Έλεγχος: Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΑΓΕΛΑΔΙΝΗΣ ΓΙΑΟΥΡΤΗΣ

1. Γιαούρτι αγελάδας με ποσοστό λίπους 3,85 και καθαρό βάρος 200 γραμμαρίων.
2. Γιαούρτι αγελάδας με ποσοστό λίπους 0% και καθαρό βάρος 200 γραμμαρίων.
3. Επιδόρπιο (γιαούρτι με φρούτα) βάρους 150 γραμμαρίων.

Ποιότητα και χαρακτηριστικές ιδιότητες

Το γιαούρτι πρέπει να είναι παρασκευασμένο από γάλα αγελάδας, να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.) , τα Προεδρικά Διατάγματα και τις ισχύουσες υγειονομικές και κοινοτικές διατάξεις.

Το γιαούρτι πρέπει:

1. Να είναι συμπαγές, όχι πορώδες και η επιφάνεια της μάζας του να έχει όψη αλάβαστρου.
2. Να μην εμφανίζει αντιληπτό ίζημα
3. Να μην έχει υποστεί κάποια άλλη ζύμωση , πλην της ειδικής ζύμωσης
4. Οι οργανοληπτικές ιδιότητες να είναι κανονικές και ευάρεστες.
5. Να μην περιέχει συντηρητικές ουσίες.
6. Να μην έχει παρασκευασθεί από διατηρημένο γάλα με την εξαίρεση του παστεριωμένου γάλακτος και του γάλακτος καταψύξεως.
7. Να μην περιέχει ζάχαρη.

Τα μέσα συσκευασίας να είναι από πλαστική εγκεκριμένη ύλη, η οποία δεν έχει επαναχρησιμοποιηθεί.

Οι συσκευασίες θα πρέπει να φέρουν σήμα καταλληλότητας σε ευδιάκριτο μέρος , με ευανάγνωστο και ανεξίτηλο τρόπο και με ευδιάκριτους χαρακτήρες, το οποίο να περιλαμβάνει εντός ωοειδούς ταινίας τις ενδείξεις που αναφέρονται στο Π.Δ. 56/95.

Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται οι παρακάτω ενδείξεις:

1. Γιαούρτι αγελάδας
2. Λίπος επί %
3. Η τελική χρονολογία ανάλωσης
4. Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή.

Στο επιδόρπιο οι ενδείξεις που πρέπει να αναγράφονται πάνω στη συσκευασία εκτός από αυτές που προβλέπονται από το άρθ. 11, παρ. 2 του Κώδικα Τροφίμων με τρόπο ευδιάκριτο με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα είναι οι εξής:

1. Το είδος και το ποσοστό του παρεχομένου γάλακτος επί του ετοίμου προϊόντος.
2. το επί % ποσοστό λίπους
3. το επί % ποσοστό ολικού στερεού υπολείμματος ή η υγρασία
4. Η τελική χρονολογία ανάλωσης

5. Κάτω από την εμπορική ονομασία και με κεφαλαία γράμματα του αυτού ύψους η φράση <<ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ με το είδος της προσθήκης>>.

Ο χορηγητής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για την διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας, των κρίσιμων σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο, προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιακών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

Ο προμηθευτής πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό, αριθμός 852/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.) για την υγιεινή των τροφίμων καθώς και με τον κανονισμό, αριθμός 853/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.), που καθορίζει ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

Έλεγχος: Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου.

