

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΕΝΟΠΛΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ

ΠΕΔ – Α – 01652

ΕΚΔΟΣΗ 1^η

ΕΓΚΥΤΙΩΜΕΝΟΣ ΤΟΝΟΣ
ΜΕ ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

10 ΙΟΥΛΙΟΥ 2025

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΜΥΝΑΣ

ΑΔΙΑΒΑΘΜΗΤΟ
ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	- 3 -
2. ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ	- 3 -
3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ	- 6 -
4. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	- 6 -
4.1. Ορισμός Εφοδίου	- 6 -
4.2. Φυσικά Χαρακτηριστικά.....	- 7 -
4.2.1. Γενικά	- 7 -
4.2.2. Τόνος Ψάρι (πρώτη ύλη).....	- 7 -
4.2.3. Ελαιόλαδο (πρώτη ύλη)	- 8 -
4.2.4. Όσπρια (πρώτη ύλη).....	- 8 -
4.2.5. Λαχανικά (πρώτη ύλη)	- 9 -
4.2.6. Γλυκό καλαμπόκι (πρώτη ύλη).	- 9 -
4.2.7. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος.....	- 9 -
4.2.8. Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος	- 9 -
4.2.9. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος.....	- 10 -
4.2.10. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος	- 11 -
5. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ.....	- 12 -
6. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΟΥ.....	- 16 -
7. ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	- 25 -
8. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	- 26 -
9. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ ΠΕΔ	- 27 -

1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Ο "εγκυτιωμένος τόνος με όσπρια και λαχανικά", που περιγράφεται στην παρούσα προδιαγραφή, προορίζεται να καταναλωθεί από το προσωπικό των ΕΔ χωρίς να θερμανθεί και σύμφωνα με τις οδηγίες των παρασκευαστών.

2. ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

2.1. Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1536/92 του Συμβουλίου της 9^{ης} Ιουνίου 1992 περί καθορισμού κοινών προδιαγραφών εμπορίας για τις κονσέρβες τόνου και παλαμίδας.

2.2. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 28^{ης} Ιανουαρίου 2002, για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.

2.3. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του συμβουλίου, της 29^{ης} Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων.

2.4. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 27^{ης} Οκτωβρίου 2004, σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.

2.5. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 396/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 23 Φεβρουαρίου 2005, για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

2.6. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής, της 15^{ης} Νοεμβρίου 2005, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

2.7. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1895/2005 της Επιτροπής της 18^{ης} Νοεμβρίου 2005, για περιορισμό της χρήσης ορισμένων εποξεικών παραγώγων σε υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.

2.8. Κανονισμός (ΕΚ) 2023/2006 της Επιτροπής, της 22^{ας} Δεκεμβρίου 2006, σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.

2.9. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 333/2007 της Επιτροπής, της 28^{ης} Μαρτίου 2007, για τον καθορισμό μεθόδων δειγματοληψίας και ανάλυσης για τον έλεγχο των επιπέδων ιχνοστοιχείων και ουσιών που επιμολύνουν τα τρόφιμα κατά την επεξεργασία τους.

2.10. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 213/2008 της Επιτροπής, της 28^{ης} Νοεμβρίου 2007, για τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2195/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου περί του κοινού λεξιλογίου για τις δημόσιες συμβάσεις (CPV) και των οδηγιών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου 2004/17/ΕΚ και 2004/18/ΕΚ περί των διαδικασιών σύναψης δημοσίων συμβάσεων, όσον αφορά την αναθεώρηση του CPV.

2.11. Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 10/2011 της Επιτροπής, της 14^{ης} Ιανουαρίου 2011, για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

2.12. Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25^{ης} Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

2.13. Κανονισμός (ΕΕ) 2017/644 της Επιτροπής, της 5^{ης} Απριλίου 2017, για τον καθορισμό των μεθόδων δειγματοληψίας και ανάλυσης για τον έλεγχο των επιπέδων των διοξινών, των παρόμοιων με διοξίνες PCB και των μη παρόμοιων με διοξίνες PCB σε ορισμένα τρόφιμα, και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 589/2014.

2.14. Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2022/2104 της Επιτροπής της 29^{ης} Ιουλίου 2022 για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις προδιαγραφές εμπορίας του ελαιολάδου, και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 της Επιτροπής και του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 29/2012 της Επιτροπής.

2.15. Κανονισμός (ΕΕ) 2023/915 της Επιτροπής, της 25^{ης} Απριλίου 2023, σχετικά με μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1881/2006.

2.16. Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2023/2429 της Επιτροπής, της 17^{ης} Αυγούστου 2023, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τα πρότυπα εμπορίας για τον τομέα των οπωροκηπευτικών, ορισμένα μεταποιημένα οπωροκηπευτικά προϊόντα και τον τομέα της μπανάνας, και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1666/1999 της Επιτροπής και των εκτελεστικών κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 543/2011 και (ΕΕ) αριθ. 1333/2011 της Επιτροπής.

2.17. Κανονισμός (ΕΕ) 2024/3190 της Επιτροπής, της 19^{ης} Δεκεμβρίου 2024, σχετικά με τη χρήση της δισφαινόλης Α (BPA) και άλλων δισφαινολών και παραγώγων δισφαινόλης με εναρμονισμένη ταξινόμηση για συγκεκριμένες επικίνδυνες ιδιότητες σε ορισμένα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 10/2011 και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΕ) 2018/213.

2.18. Κανονισμός (ΕΚ) 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων.

2.19. Κανονισμός (ΕΚ) 1334/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για αρωματικές ύλες και ορισμένα συστατικά τροφίμων με αρωματικές ιδιότητες που χρησιμοποιούνται εντός και επί των τροφίμων.

2.20. Κανονισμός (ΕΚ) 1829/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές.

2.21. Η υπ' αριθ 37227/87 Κοινή Απόφαση των Υπ. Γεωργίας και Εμπορίου (ΚΥΑ) «Περί Τυποποίησης των προσυσκευασμένων εγχωρίων οσπρίων» (ΦΕΚ 541/τεύχος Β' 9-10-87) που τροποποιήθηκε με Κοινή Απόφαση Υπ. Γεωργίας - Εμπορίου (ΦΕΚ 209/Τ. Β' 20-4-88).

2.22. ΚΥΑ αριθ. 91972/2003 (Β' 123), για την καθιέρωση κοινοτικών μεθόδων δειγματοληψίας για τον επίσημο έλεγχο των υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων μέσα και πάνω σε προϊόντα φυτικής και ζωικής προέλευσης και κατάργηση της ΚΥΑ 236429/1983 (Β106), σε εναρμόνιση προς την οδηγία 2002/63/ΕΚ της Επιτροπής της 11ης Ιουλίου 2002.

2.23. Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως (ΚΤΠ).

2.24. EN ISO 536 "Paper and Board — Determination of Grammage".

2.25. EN ISO 2759 "Board — Determination of Bursting Strength".

2.26. ISO 3034 "Corrugated Fiberboard – Determination of Single Sheet Thickness".

2.27. ΕΛΟΤ EN 10202, "Χαλύβδινα επικασσιτερωμένα προϊόντα ψυχρής έλασης - Ηλεκτρολυτικά επικασσιτερωμένα χαλυβδόφυλλα και χαλυβδόφυλλα με ηλεκτρολυτική επικάλυψη χρωμίου/οξειδίου του χρωμίου".

2.28. EN ISO/IEC 17025 "General Requirements for the Competence of Testing and Calibration Laboratories".

2.29. ISO 22000: "Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain".

2.30. CODEX STAN FOR CANNED TUNA AND BONITO CXS 70-1981, Amended in 2018.

2.31. TAPPI T 810 "Bursting Strength of Corrugated board".

2.32. ΣΚ 422-10, "Έλεγχος Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης".

2.33. ΤΕ 35-302, "Εγκυτιωμένα Τρόφιμα".

2.34. Allied Codification Publication Number. NATO ACodP-2/3.

2.35. Bacteriological Analytical Manual, BAM, US-FDA.

2.36. Τεχνικές Εργαστηριακών Εξετάσεων Τροφίμων – Ποτών – Νερού/ΓΕΣ/ΔΥΓ

2.37. Τα σχετικά έγγραφα, στην έκδοση που αναφέρονται, αποτελούν μέρος της παρούσας προδιαγραφής. Για τα έγγραφα, για τα οποία δεν αναφέρεται έτος έκδοσης, εφαρμόζεται η τελευταία έκδοση, συμπεριλαμβανομένων των τροποποιήσεων. Σε περίπτωση αντίφασης της παρούσας προδιαγραφής με μνημονευόμενα πρότυπα, κατισχύει η προδιαγραφή, υπό την προϋπόθεση ικανοποίησης της ισχύουσας νομοθεσίας της Ελληνικής Δημοκρατίας.

3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

3.1. Το εγκυλιωμένο προϊόν που περιγράφεται στην παρούσα προδιαγραφή ανήκει στην κλάση INC 13236 «Tuna, Canned» και NSC 8905 «Meat, Poultry, and fish», κατά NATO ACodP-2/3. Επιπλέον, φέρει περιγραφή και κωδικό CPV (Common Procurement Vocabulary): 15242000-6 (Έτοιμα φαγητά ψαριών).

3.2. Τα είδη τόνου που επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν ως πρώτη ύλη:

3.2.1. Τόνος λευκός ή μακροπτερύγιος (*thunnus alaluga*).

3.2.2. Τόνος κιτρινοπτερύγιος [*thunnus (neothunnus) albacores*].

3.2.3. Τόνος ερυθρός (*thunnus thynnus*).

3.2.4. Παχύς τόνος [*thunnus (parathunnus) obesus*].

3.2.5. Άλλα είδη του γένους *thunnus*.

3.2.6. Παλαμίδα με ριγωτή κοιλιά [*Euthynnus (Katsuwonus) pelamis*].

3.3. Τα είδη δημητριακών, λαχανικών και οσπρίων που επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν ως πρώτη ύλη (ενδεικτικά):

3.3.1. Γλυκό καλαμπόκι.

3.3.2. Φασόλια κόκκινα.

3.3.3. Καρότο.

3.3.4. Κόκκινη πιπεριά.

3.3.5. Πράσινη πιπεριά.

3.3.6. Αρακάς.

3.3.7. Μαύρη ελιά.

4. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

4.1. Ορισμός Εφοδίου

Με τον όρο «εγκυλιωμένος τόνος, με όσπρια και λαχανικά», εννοούμε το προϊόν που προέρχεται από τη σάρκα ακέφαλου και χωρίς περιττά μέρη τόνου, σε τεμάχια, όπου τμήματα σάρκας των οποίων η αρχική μυϊκή δομή έχει διατηρηθεί και των οποίων η διάσταση στα μικρότερα τμήματα δεν είναι κατώτερη από 1,2 εκ. σύμφωνα

με Κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1536/92 και τον CODEX STAN 70 1981 (amended 2018), έχει παρασκευασθεί για κατανάλωση με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, περιέχει κατ' ελάχιστο τρία διαφορετικά είδη της παραγράφου 3.3, έχει αποστειρωθεί και συσκευασθεί μέσα σε στεγανά κουτιά.

4.2. Φυσικά Χαρακτηριστικά

4.2.1. Γενικά

4.2.1.1. Να χρησιμοποιούνται κατεψυγμένα ψάρια ή μεταποιημένα προϊόντα τόνου (φιλέτα) που έχουν υποστεί κατάλληλη επεξεργασία και επανακατάψυξη.

4.2.1.2. Εφόσον η κατάψυξη έγινε στο πλοίο, πρέπει να έχουν τηρηθεί οι συνθήκες που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία και τα ψάρια πρέπει να έχουν διατηρηθεί μέχρι την εγκυτίωσή τους σε άριστη κατάσταση. Τα παραπάνω πρέπει να αποδεικνύονται με πιστοποιητικά που εκδίδονται από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία της χώρας προελεύσεως, όπου θα φαίνεται ότι τηρήθηκαν οι συνθήκες καταψύξεως επί του πλοίου, όπως προβλέπονται από το νόμο, όπως επίσης και οι συνθήκες καλής συντηρήσεως μετά την εκφόρτωση.

4.2.1.3. Εφόσον η κατάψυξη έγινε σε ψυγεία ξηράς, τα ψάρια πρέπει να έχουν υποστεί προηγούμενα τον έλεγχο της αρμόδιας Κτηνιατρικής Υπηρεσίας κατά την άφιξή τους στα ψυγεία, η οποία θα εκδίδει σχετική γνωμάτευση καταλληλότητας προς κατάψυξη, όπου θα αναγράφεται το ονοματεπώνυμο του ιδιοκτήτου, το βάρος και το είδος των ψαριών και η ημερομηνία καταψύξεως.

4.2.1.4. Εφόσον ως πρώτη ύλη χρησιμοποιούνται μεταποιημένα προϊόντα τόνου η καταλληλότητά τους θα πρέπει να αποδεικνύεται από πιστοποιητικά της αρμόδιας κτηνιατρικής υπηρεσίας της χώρας που μεταποιήθηκαν στα όποια υποχρεωτικά θα πρέπει να αναγράφεται και η ημερομηνία πρώτης κατάψυξης.

4.2.1.5. Η παραπάνω γνωμάτευση ή τα πιστοποιητικά της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, πρέπει να προσκομίζεται από τον Προμηθευτή.

4.2.1.6. Δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση ως πρώτης ύλης:

4.2.1.6.1. Κατεψυγμένων ψαριών που έχουν διατηρηθεί σε κατάψυξη πέρα από τέσσερις (4) μήνες.

4.2.1.6.2. Μεταποιημένων προϊόντων τόνου που έχουν διατηρηθεί πέρα από έξι (6) μήνες από την ημερομηνία πρώτης κατάψυξης.

4.2.1.7. Γενικά η ψύξη η κατάψυξη, η συντήρηση, η μεταφορά και ο έλεγχος των κατεψυγμένων ψαριών ή των μεταποιημένων προϊόντων, πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται από την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

4.2.2. Τόνος Ψάρι (πρώτη ύλη)

4.2.2.1. Να ανήκει σε μόνο ένα από τα είδη, όπως αυτά περιγράφονται στην παράγραφο 3.2.

4.2.2.2. Η πρώτη ύλη να είναι άμεμπτη, να μην εμφανίζει οποιαδήποτε αλλοίωση χωρίς να παρέχουν ενδείξεις ότι χρησιμοποιήθηκαν μειονεκτικές πρώτες ύλες.

4.2.2.3. Ο τόνος πρέπει να έχει κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους που υπέστη κατάλληλη μεταποίηση.

4.2.2.4. Ο περιεχόμενος τόνος να είναι σε τεμάχια.

4.2.2.5. Ο τόνος να είναι απαλλαγμένος από τα σπλάχνα, το κεφάλι, τα πτερύγια, τη σπονδυλική στήλη, το δέρμα και το σκοτεινόχρωμο πλευρικό μύ, που έχει πολλά αγγεία.

4.2.2.6. Επιτρέπεται η ύπαρξη ψιχίων μέχρι ποσοστού 30% του βάρους του ψαριού. Σαν ψιχία ορίζονται τα τμήματα σάρκας διαφορετικού μεγέθους των οποίων έχει διατηρηθεί η αρχική μυϊκή δομή.

4.2.3. Ελαιόλαδο (πρώτη ύλη)

Το ελαιόλαδο, να είναι εξαιρετικό παρθένο, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία και να μη προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά, να προστίθεται στο εφόδιο σε ποσότητα τέτοια ώστε να επιτευχθεί ένα άριστο οργανοληπτικά προϊόν και σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική και μαγειρική τεχνική.

4.2.4. Όσπρια (πρώτη ύλη).

4.2.4.1. Να έχουν κόκκους ακέραιους, ώριμους, φυσιολογικού χρώματος, μη συρρικνωμένους, χωρίς οπές από έντομα, απεντομωμένους και απαλλαγμένους από επικίνδυνες ασθένειες, χωρίς να εμφανίζουν καμιά αλλοίωση ή αυξημένη θερμοκρασία.

4.2.4.2. Να είναι καθαρισμένα με κοσκίνισμα ή με χειροδιαλογή.

4.2.4.3. Να μην περιέχουν κόκκους άλλων κατηγοριών.

4.2.4.4. Να μη προέρχονται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

4.2.4.5. Να είναι προσφάτου συλλογής (φρέσκα).

4.2.4.6. Να έχουν κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό των ειδών που υπέστησαν κατάλληλη μεταποίηση. Το χρώμα να είναι ομοιόμορφο χωρίς αποχρωματισμούς.

4.2.4.7. Να ανήκουν στις κατηγορίες της παραγράφου 3.3, ανάλογα με τα καθοριζόμενα από τον φορέα προμήθειας και σύμφωνα με την ΚΥΑ 37227/87.

4.2.4.8. Να είναι ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, όχι συρρικνωμένα και χωρίς να εμφανίζουν αλλοιώσεις, σύμφωνα με ΚΤΠ άρθρο 121 και ΚΥΑ 37227/87.

4.2.4.9. Να μη περιέχουν διάφορα έντομα, αλλοιωμένους κόκκους και κόκκους άλλων προϊόντων σύμφωνα με ΚΤΠ άρθρο 121 και ΚΥΑ 37227/87.

4.2.5. Λαχανικά (πρώτη ύλη)

4.2.5.1. Η ανάπτυξη και το στάδιο ωρίμανσης των προϊόντων πρέπει να επιτρέπουν τη συνέχιση της διαδικασίας ωρίμανσης και να μην είναι υπερώριμοι.

4.2.5.2. Επαρκώς ανεπτυγμένα, αλλά όχι υπερβολικά. Οι καρποί να είναι σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης και να μην είναι υπερώριμοι.

4.2.5.3. Να είναι προσφάτου συλλογής (φρέσκα).

4.2.5.4. Να μη προέρχονται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

4.2.5.5. Να έχουν εμφάνιση φρέσκου λαχανικού, να είναι υγιή χωρίς να έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις τέτοιες που να τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.

4.2.5.6. Να έχουν κανονικό χρώμα, χαρακτηριστικό του εκάστου είδους.

4.2.5.7. Να είναι καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη.

4.2.6. Γλυκό καλαμπόκι (πρώτη ύλη).

4.2.6.1. Να είναι ώριμο, νωπό για κατανάλωση με γλυκιά γεύση και φυσιολογικού χρώματος (χαρακτηριστικό του είδους).

4.2.6.2. Να είναι προσφάτου συλλογής (φρέσκο).

4.2.6.3. Να μη προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

4.2.6.4. Να έχει εμφάνιση φρέσκου γλυκού καλαμποκιού, να είναι υγιές χωρίς να έχει προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις τέτοιες που να το καθιστά ακατάλληλο για κατανάλωση.

4.2.6.5. Να είναι καθαρό, ουσιαστικά απαλλαγμένο από κάθε ορατή ξένη ύλη.

4.2.7. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος

4.2.7.1. Να μην περιέχει ξένα σώματα.

4.2.7.2. Το πάνω άκρο του κουτιού να είναι εύκολου ανοίγματος [Easy Open (E.O)]. Να μη παρουσιάζει προβλήματα κατά το άνοιγμα του κουτιού.

4.2.7.3. Να έχει κανονικό χρώμα, χαρακτηριστικό των ειδών που υπέστησαν κατάλληλη μεταποίηση. Το χρώμα να είναι ομοιόμορφο χωρίς αποχρωματισμούς.

4.2.7.4. Να μην περιέχει ανάμειξη από λοβούς διαφόρων κατηγοριών μεγέθους και ποικιλιών.

4.2.8. Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος

4.2.8.1. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τελικού προϊόντος πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.

- 4.2.8.2. Να έχει ευχάριστη οσμή και γεύση, χαρακτηριστική του προϊόντος.
- 4.2.8.3. Πρέπει να είναι απαλλαγμένο από αλλοιώσεις που οφείλονται σε χαμηλές ή υψηλές θερμοκρασίες και από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν.
- 4.2.8.4. Η σάρκα των τεμαχίων πρέπει να είναι συνεκτική και τρυφερή.
- 4.2.8.5. Το προϊόν να είναι μαλακό κατά τη μάσηση.
- 4.2.8.6. Οι λοβοί των εμπεριεχομένων οσπρίων να είναι τρυφεροί, πρακτικά χωρίς ίνες και μαλακοί κατά τη μάσηση.
- 4.2.8.7. Τα υπόλοιπα υλικά (νερό, αρωματικά φυτά, καρυκεύματα κ.α.), να προστίθενται στο εφόδιο κατά την κρίση του προμηθευτή και σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική και μαγειρική τεχνική ώστε να επιτευχθεί ένα άριστο οργανοληπτικά προϊόν.
- 4.2.9. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος
- 4.2.9.1. Το καθαρό βάρος (ονομαστική ποσότητα) του περιεχομένου να είναι 160 γραμμάρια.
- 4.2.9.2. Το στραγγισμένο βάρος (βάρος σάρκας τόνου χωρίς λάδι) να είναι τουλάχιστον το 25% του καθαρού βάρους.
- 4.2.9.3. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, να κυμαίνεται μεταξύ 10% έως 15% του καθαρού βάρους.
- 4.2.9.4. Τα λαχανικά, όσπρια και το γλυκό καλαμπόκι να είναι κατά μέγιστο μέχρι 60% του καθαρού βάρους.
- 4.2.9.5. Επιτρέπεται η προσθήκη ζυμού ή υδατικού εκχυλίσματος για τεχνικούς μόνο λόγους (προσθήκη αλατιού) και σε κάθε περίπτωση να είναι μικρότερο του 5% του καθαρού βάρους, κατά τη στιγμή της προσθήκης (πριν τη θερμική επεξεργασία).
- 4.2.9.6. Απαγορεύεται η παρουσία συντηρητικών.
- 4.2.9.7. Επιτρέπεται η χρήση μόνο των προσθέτων και των αρωματικών υλών που αναφέρονται στους κανονισμούς (ΕΚ) 1333/2008 και 1334/2008 αντίστοιχα, σύμφωνα με τους προβλεπόμενους όρους χρήσης.
- 4.2.9.8. Η συγκέντρωση ισταμίνης στο τελικό προϊόν να είναι σύμφωνη με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005.
- 4.2.9.9. Απαγορεύεται η ύπαρξη, τόσο στις πρώτες ύλες, όσο και στο τελικό προϊόν, πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας, κατάλοιπων φυτοφαρμάκων ή εντομοκτόνων. [Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 396/2005].
- 4.2.9.10. Απαγορεύεται η ύπαρξη τόσο στις πρώτες ύλες, όσο και στο τελικό προϊόν, βαρέων μετάλλων [μολύβδου, καδμίου, νικελίου (όπου καθορίζεται) και υδράργυρου] πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας [κανονισμός (ΕΕ) 2023/915 και (ΕΕ) 2024/1987].

4.2.9.11. Απαγορεύεται η ύπαρξη κασσίτερου (ανόργανου) πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας [κανονισμός (ΕΕ) 2023/915].

4.2.9.12. Απαγορεύεται η παρουσία, τόσο στις πρώτες ύλες όσο και στο τελικό προϊόν διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB, πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας [Κανονισμός (ΕΕ) 2023/915].

4.2.9.13. Η ποσότητα του προστιθεμένου αλατος, επαφίεται στην κρίση του προμηθευτή και πρέπει να είναι τέτοια ώστε να προσδώσει στο τελικό προϊόν την απαραίτητη γεύση και να μη ξεπερνάει το 2% του καθαρού περιεχομένου της κονσέρβας, σύμφωνα με την καλή βιομηχανική πρακτική ώστε να ανταποκρίνεται στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του είδους. Πρέπει να είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις του ΚΤΠ (άρθρο 38), για επιτραπέζιο αλάτι και τις απαιτήσεις της ενωσιακής νομοθεσίας ως προς το κάδμιο, τον μόλυβδο, τον υδράργυρο και το αρσενικό [κανονισμός (ΕΕ) 2023/915].

4.2.9.14. Απαγορεύεται η παρουσία αφλατοξινών, ωχρατοξίνης Α και πολυκυκλικών αρωματικών υδρογονανθράκων καθώς και άλλων επιμολυντών πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας [κανονισμός (ΕΕ) 2023/915].

4.2.9.15. Η κατηγορία των χρησιμοποιούμενων οσπρίων να είναι σύμφωνη με τις παραγράφους 3.2. την ΚΥΑ 37227/87 και την εκάστοτε ισχύουσα εθνική και ενωσιακή Νομοθεσία.

4.2.10. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος

4.2.10.1. Δοκιμασία Γήρανσης. Προκειμένου να διαπιστωθεί η δυνατότητα συντήρησης του εφοδίου στις αποθήκες της υπηρεσίας, υποβάλλεται σε δοκιμασία γήρανσης, κατά την οποία το 70% των κυτίων του δείγματος επωάζεται στους $35 \pm 1^{\circ}\text{C}$ για 14 ημέρες και το υπόλοιπο στους $55 \pm 1^{\circ}\text{C}$ για 7 ημέρες.

4.2.10.2. Εκτίμηση της γήρανσης

4.2.10.2.1. Τα κουτιά εξετάζονται μετά από παραμονή στους $20 - 22^{\circ}\text{C}$ για 48 ώρες, από την εξαγωγή τους από τους κλιβάνους επώασης.

4.2.10.2.2. Ελέγχονται και καταγράφονται τυχόν αλλοιώσεις των οργανοληπτικών-μακροσκοπικών χαρακτήρων του περιεχομένου καθώς και τυχόν διογκώσεις ή και διαρρήξεις των περιεκτών. Επιπρόσθετα καταγράφεται οποιοδήποτε εύρημα, που επηρεάζει το σκοπό για τον οποίο προορίζεται το εφόδιο.

4.2.10.3. Μέτρηση pH

4.2.10.3.1. Η μέτρηση γίνεται σε 2 κουτιά που δεν έχουν υποστεί την δοκιμασία γήρανσης, καθώς και σε όλα τα κουτιά που χρησιμοποιούνται για σπορές.

4.2.10.3.2. Μεταβολές του pH μεγαλύτερες από 0,5 μονάδες pH, πριν και μετά την επώαση, σε δύο τουλάχιστον κουτιά οδηγεί σε απόρριψη του εφοδίου.

4.2.10.4. Σπορές

4.2.10.4.1. Οι σπορές δεν πραγματοποιούνται, αν ευρήματα κατά την δοκιμασία γήρανσης ή της μέτρησης του pH, οδηγούν σε απόρριψη του εφοδίου.

4.2.10.4.2. Αριθμός κουτιών, που χρησιμοποιούνται για σπορές όπως στον Πίνακα της Προσθήκης «I».

4.2.10.5. Καλλιέργειες

Οι καλλιέργειες πρέπει να είναι αρνητικές, για μεσόφιλους - θερμόφιλους, αερόβιους και αναερόβιους μικροοργανισμούς.

5. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

5.1.1. Γενικά

5.1.1.1. Το εφόδιο θα συσκευάζεται και θα παραδίνεται στην Υπηρεσία σε αεροστεγώς κλεισμένα κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά των 2 ή 3 τεμαχίων, με άκρα εύκολου ανοίγματος (Ε.Ο) και χωρητικότητας σε καθαρό βάρος 160 γραμμαρίων.

5.1.1.2. Τα κουτιά να μην παρουσιάζουν κανένα κρίσιμο ελάττωμα και τα ουσιώδη ελαττώματα να μην είναι περισσότερα από τον αριθμό αποδοχής του Πίνακα της Προσθήκης «I».

5.1.1.2.1. Κρίσιμα ελαττώματα είναι τα ελαττώματα που μπορούν να καταστήσουν το προϊόν επικίνδυνο για τον καταναλωτή ή οπωσδήποτε να επηρεάσουν σοβαρά τη χρησιμότητά του για τον σκοπό που προορίζεται. Σαν τέτοια θεωρούνται οι μεταβολές του σχήματος των κουτιών, εκτός των προερχομένων από εξωτερικές επιδράσεις, η έλλειψη στεγανότητας στις συρραφές, οι διαβρώσεις και η έντονη και εκτεταμένη σκουριά που δεν εξαλείφεται με τριβή (ΤΕ-35-302).

5.1.1.2.2. Ουσιώδη ελαττώματα είναι αυτά που δεν εμπίπτουν στα κρίσιμα ελαττώματα αλλά μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή και ποιοτική κατάσταση του προϊόντος. Σαν τέτοια θεωρούνται οι διατρήσεις από μηχανικά αίτια, οι κακώσεις στις συρραφές, η εξαλειφόμενη με τριβή σκουριά, η έντονη αποτύπωση των κωδικών στοιχείων με κίνδυνο διάτρησης και η μη αναγραφή των προβλεπόμενων επισημάνσεων (ΤΕ 35-302). Τα ουσιώδη ελαττώματα δεν υπολογίζονται ανά κουτί αλλά αθροιστικά.

5.1.1.3. Τα κουτιά θα συσκευάζονται ανά 48 ή 96 τεμάχια μέσα σε χαρτοκιβώτια από κυματοειδές χαρτόνι, που θα είναι σύμφωνο με την παράγραφο 5.1.3.

5.1.2. Χαρακτηριστικά Λευκοσιδηρών Κουτιών

5.1.2.1. Τα λευκοσιδηρά κουτιά να είναι κυλινδρικά, δύο ή τριών τεμαχίων με εύκολο άνοιγμα (Ε.Ο) και πρέπει να έχουν τα ελάχιστα χαρακτηριστικά του παρακάτω πίνακα, σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN 10202. Επισημαίνεται ότι ο παρακάτω πίνακας περιλαμβάνει τα ελάχιστα όρια και κατά συνέπεια είναι στην ευχέρεια του προμηθευτή η επιλογή λευκοσιδηρών κουτιών με μεγαλύτερα πάχη, αντοχή και βάρη επικασσιτέρωσης προκειμένου να επιτύχει την παραγωγή άριστου προϊόντος.

ΕΙΔΟΣ	ΜΕΤΡΙΚΟ (mm)	ΚΟΡΜΟΣ ΠΑΧΟΣ(mm)/Tem per EN 10202	Κάτω άκρο ΠΑΧΟΣ(mm)/Temper EN 10202	Άνω άκρο Ε.Ο ΠΑΧΟΣ(mm)/Temper EN 10202	Επικασσιτέρωση EN 10202 (gr/m2)
3 τεμ.	83 x 38 (±5mm)	≥0,15/ TH550* ή μεγαλύτερης αντοχής κατά EN 10202	≥0,19/ TH435* ή μεγαλύτερης αντοχής κατά EN 10202	≥0.20/TH435*ή μεγαλύτερης αντοχής κατά EN 10202	≥ E2,8**
2 τεμ.	83 x 38 (±5mm)	≥0,19/TH 415* ή μεγαλύτερης αντοχής κατά EN 10202		≥0.20/TH435*ή μεγαλύτερης αντοχής κατά EN 10202	≥ E2,8**
*Οι τιμές που δίδονται είναι ονομαστικές, και η ανοχή τους καθορίζεται από την EN 10202. **Εσωτερικά ≥2,8 gr/m ² , εξωτερικά ≥2.8 gr/m ² .					

Σημείωση: Τα κουτιά είναι δυνατόν να είναι "stackable", για εύκολη τοποθέτηση του ενός κουτιού πάνω στο άλλο. Σε αυτή την περίπτωση επιτρέπεται μικρή διαφοροποίηση των διαστάσεων του παραπάνω πίνακα κατά ±7mm.

5.1.2.2. Οι επιφάνειες των λευκοσιδηρών κουτιών, επιπλέον της επικασσιτέρωσης ή επιχρωμίσωσης, να φέρουν δεύτερο επίχρισμα (λάκα), ως εξής:

5.1.2.2.1. Η εσωτερική επιφάνεια των λευκοσιδηρών κουτιών να είναι επικαλυμμένη με λάκα κατάλληλη για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική και την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία για τα υλικά και αντικείμενα σε επαφή με τρόφιμα, για την επίτευξη ενός άριστου προϊόντος [Κ.Τ.Π., άρθρο 28 και κανονισμοί.(ΕΚ) 1935/2004 και 2023/2006].

5.1.2.2.2. Η εξωτερική επιφάνεια των λευκοσιδηρών κουτιών μπορεί να φέρει οργανικό ή άλλο κατάλληλο επίχρισμα, κατά την κρίση του κατασκευαστή, σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική και την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία, για την προστασία της συσκευασίας και του εφοδίου και για την επίτευξη ενός άριστου προϊόντος.

5.1.2.2.3. Η κάλυψη με λάκα της πλάγιας ραφής του κορμού των λευκοσιδηρών κουτιών 3 τεμαχίων είναι υποχρεωτική εσωτερικά. Μπορεί να γίνει και με ειδική πούδρα ή βερνίκι χρυσό ή λευκό ή διαφανές ή άλλο επίχρισμα κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα κατά την κρίση του κατασκευαστή, σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική και την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία, για την επίτευξη ενός άριστου προϊόντος.

5.1.2.2.4. Το μεταλλικό μέρος του κουτιού και οι επικαλύψεις στην εσωτερική επιφάνεια των λευκοσιδηρών κουτιών (επικασσιτέρωση, επιχρωμίσωση, λάκα, πούδρα, κλπ) να μην προσβάλλουν το περιεχόμενο του κουτιού και να μην προσβάλλονται από αυτό, παρά μόνον εντός των ορίων που καθορίζονται από την εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. Επιπλέον, να μην παρουσιάζουν γραμμώσεις ή στίγματα ή αμαυρώσεις (θειούχο κηλίδωση, κακή πρακτική επικάλυψης, πλημμελώς καθαρισμένες επιφάνειες, γενικά μη ορθή βιομηχανική πρακτική, κλπ).

5.1.2.3. Η κατεργασία της εσωτερικής επιφάνειας των κουτιών πρέπει να είναι τέτοια, ώστε ο κασσίτερος ή/και το χρώμιο που μεταφέρεται από το κουτί στο τρόφιμο, σε καμία περίπτωση να μην υπερβαίνει τα εκάστοτε προβλεπόμενα όρια της ισχύουσας εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας.

5.1.2.4. Το σύνολο των ποσοστών μετανάστευσης για το BADGE και ορισμένα από τα παράγωγά του, στη δεύτερη επικάλυψη (λάκα) της εσωτερικής επιφάνειας

των λευκοσιδηρών κουτιών, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα όρια που καθορίζονται από την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

5.1.2.5. Η χρήση ή/και η παρουσία των BFDGE και NOGE, στη δεύτερη επικάλυψη (λάκα) της εσωτερικής επιφάνειας των λευκοσιδηρών κουτιών, απαγορεύεται σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. [καν. (ΕΚ) 1895/2005 - Άρθρο 21α ΚΤΠ.

5.1.2.6. Η χρήση της δισφαινόλης Α στη δεύτερη επικάλυψη (λάκα) της εσωτερικής επιφάνειας των λευκοσιδηρών κουτιών, πρέπει να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις της ισχύουσας σχετικής ενωσιακής νομοθεσίας [καν. (ΕΕ) 2024/3190].

5.1.2.7. Γίνονται δεκτά και δοχεία με άκρα από επιχρωμιωμένο χάλυβα (TFS, ECCS), σύμφωνα με EN 10202, επικαλυμμένο εσωτερικά με βερνίκι κατάλληλο για τρόφιμα, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας για τα υλικά σε επαφή με τρόφιμα. Ο τύπος του επιχρωμιωμένου χάλυβα, το πάχος και η επικάλυψη (λάκα) σε αυτή την περίπτωση, και μόνο για τα άκρα, είναι στην κρίση του κατασκευαστή του κουτιού για την επίτευξη άριστου προϊόντος, σύμφωνα με την αρχή της Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής.

5.1.2.8. Τα κουτιά, να είναι με άκρο εύκολου ανοίγματος (Ε.Ο), επικαλυμμένο εσωτερικά με βερνίκι κατάλληλο για τρόφιμα, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Η επικάλυψη σε αυτή την περίπτωση και μόνο για το Ε.Ο άκρο, είναι στην κρίση του κατασκευαστή του κουτιού, για την επίτευξη άριστου προϊόντος, σύμφωνα με την αρχή της Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής.

5.1.2.9. Ο προμηθευτής πρέπει να επιλέξει τον κατάλληλο συνδυασμό ηλεκτρολυτικά επικαλυμμένου χαλυβδόφυλλου (λευκοσιδηρό κουτί κατάλληλου τύπου, πάχους, αντοχής, βάρους, καθώς και ποιοτική επιμετάλλωση με πιθανή παθητικοποίηση εάν απαιτείται από το προϊόν, κλπ) και δεύτερης επικάλυψης (λάκα) και την κατάλληλη Ορθή Βιομηχανική Πρακτική για την παραγωγή ενός άριστου προϊόντος, σύμφωνα με την προδιαγραφή και σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

5.1.3. Χαρακτηριστικά Χαρτοκιβωτίων

Τα κουτιά θα συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια κυματοειδούς χαρτονιού, 48 ή 96 τεμαχίων, με τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

5.1.3.1. Ποιότητα, κυματοειδούς χαρτονιού: Χαρτόνι κυματοειδές (2 κελιών, Double Wall), τύπος κύματος BC (Flutes BC).

5.1.3.2. Μάζα ανά μονάδα επιφάνειας, κυματοειδούς χαρτονιού, μεγαλύτερη από 830 gr/m².

5.1.3.3. Πάχος κυματοειδούς χαρτονιού μεγαλύτερο από 6,35mm.

5.1.3.4. Αντοχή στη διάρρηξη κυματοειδούς χαρτονιού, BST, μεγαλύτερη από 1300 KPa.

5.1.3.5. Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος, χωρίς την ύπαρξη υπερβολικού κενού χώρου μεταξύ λευκοσιδηρών κουτιών και τοιχωμάτων του χαρτοκιβωτίου.

5.1.3.6. Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να προσδένονται και με τους δύο παρακάτω τρόπους:

5.1.3.6.1. Με πλαστικά τσέρκια, που τοποθετούνται ένα κατά μήκος και δύο κατά πλάτος, είναι καλά τεντωμένα και το μεγαλύτερο απ' αυτά τοποθετείται πρώτο.

5.1.3.6.2. Με πλαστική αυτοκόλλητη ταινία ή με συγκόλληση των αναδιπλώσεων, έτσι ώστε να μην υπάρχουν προεξέχοντα τμήματα του χαρτοκιβωτίου.

5.2. Επισημάνσεις

5.2.1.Λευκοσιδηρά κουτιά

Σε κάθε κουτί, πρέπει να γράφονται στα Ελληνικά, έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στο μέταλλο ή σε χάρτινη ή πλαστική ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού, κατ' ελάχιστο οι παρακάτω ενδείξεις σε συμφωνία με τον Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011:

5.2.1.1. Το είδος του εφοδίου.

5.2.1.2. Το καθαρό βάρος (ονομαστική ποσότητα) του περιεχομένου σε γραμμάρια.

5.2.1.3. Ο κατάλογος των συστατικών.

5.2.1.4. Το όνομα, η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης.

5.2.1.5. Ο Κωδικός Καταλληλότητας (σήμα).

5.2.1.6. Η Διατροφική Επισημάνση (δήλωση).

5.2.1.7. Τα αλλεργιογόνα που τυχόν περιέχονται με σαφή διάκριση από το υπόλοιπο του καταλόγου συστατικών.

5.2.1.8. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να προσδιορίζεται αφού ληφθεί υπόψη η παράγραφος 7.2 της παρούσας προδιαγραφής (όριο εγγυήσεως) και να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.

5.2.1.9. Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.

5.2.1.10. Λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

5.2.2.Χαρτοκιβώτια

Πάνω στα χαρτοκιβώτια πρέπει να γράφονται έκτυπα και στις δύο κατακόρυφες μεγαλύτερες πλευρές, στην Ελληνική γλώσσα, οι παρακάτω ενδείξεις (σε συμφωνία με τον κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011):

- 5.2.2.1. Η φράση «ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΣΤΡΑΤΟΣ»
- 5.2.2.2. Ο αριθμός της σύμβασης.
- 5.2.2.3. Το ονοματεπώνυμο, ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του παραγωγού του εφοδίου.
- 5.2.2.4. Ο τόπος παραγωγής.
- 5.2.2.5. Το είδος του εφοδίου.
- 5.2.2.6. Ο αριθμός των κουτιών και το βάρος του περιεχομένου κάθε χαρτοκιβώτιου.
- 5.2.2.7. Ο Κωδικός Καταλληλότητας (σήμα).
- 5.2.2.8. Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής.
- 5.2.2.9. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να προσδιορίζεται αφού ληφθεί υπόψη η παράγραφος 7.2 της παρούσας προδιαγραφής (όριο εγγυήσεως) και να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.
- 5.2.2.10. Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας. Σύμφωνα με τις διατάξεις της παρ. 13β, του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π. "...ως «παρτίδα» νοείται το σύνολο των μονάδων πώλησης ενός τροφίμου, που παράγεται, παρασκευάζεται ή συσκευάζεται σε συνθήκες ουσιαστικά πανομοιότυπες".

6. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΟΥ

6.1. Συνοδευτικά Έγγραφα/Πιστοποιητικά

6.1.1. Ο προμηθευτής, κατά την παράδοση του εφοδίου, υποχρεούται να καταθέσει στην επιτροπή παραλαβής και τα παρακάτω δικαιολογητικά:

6.1.1.1. Πιστοποιητικό ποιότητας της παρτίδας των χαρτοκιβωτίων, εκδιδόμενο από το εργοστάσιο κατασκευής αυτών, όπου θα εμφανίζονται τα στοιχεία και οι προδιαγραφές των χαρτοκιβωτίων που έχουν χρησιμοποιηθεί.

6.1.1.2. Πιστοποιητικό ποιότητας του προμηθευτή των λευκοσιδηρών κουτιών, εκδιδόμενο από το εργοστάσιο κατασκευής του κουτιού, όπου θα εμφανίζονται τα κατασκευαστικά στοιχεία για τα κουτιά.

6.1.1.3. Πιστοποιητικό ή υπεύθυνη δήλωση του προμηθευτή του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου, που χρησιμοποιήθηκε στην παρασκευή του εφοδίου, ότι πληροί τις προϋποθέσεις και τους όρους του Κανονισμού (ΕΕ) 2022/2104 για την κατηγορία του και ότι δεν περιέχει βαρέα μέταλλα (μόλυβδο, αρσενικό, χαλκό και σίδηρο), κατάλοιπα φυτοφαρμάκων ή εντομοκτόνων, ερουκικό οξύ και πολυκυκλικούς αρωματικούς υδρογονάνθρακες, πέραν των ορίων που προβλέπονται από την εθνική και ενωσιακή νομοθεσία και δεν προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

6.1.1.4. Πιστοποιητικό ή υπεύθυνη δήλωση του προμηθευτή της πρώτης ύλης (τόνος), που χρησιμοποιήθηκε στην παρασκευή του εφοδίου, ότι δεν περιέχει βαρέα

μέταλλα, ισταμίνη, διοξίνες, PCB's ή άλλους επιμολυντές πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας.

6.1.1.5. Πιστοποιητικό ή υπεύθυνη δήλωση:

6.1.1.5.1. Του προμηθευτή της πρώτης ύλης (τόνος), για το είδος του τόνου που χρησιμοποιήθηκε στην παρασκευή του εφοδίου.

6.1.1.5.2. Του προμηθευτή για τα είδη των λαχανικών, οσπρίων και λαχανικών που χρησιμοποιήθηκαν στην παρασκευή του εφοδίου.

6.1.1.6. Υπεύθυνη δήλωση του προμηθευτού των πρώτων υλών (όσπρια και λαχανικά), ότι τα προϊόντα πληρούν τα χαρακτηριστικά των παραγράφων 4.2.4.4 και 4.2.5.4 ότι δεν περιέχουν κατάλοιπα φυτοφαρμάκων και βαρέα μέταλλα (κάδμιο, μόλυβδο, νικέλιο) πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας και δεν προέρχονται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

6.1.1.7. Πιστοποιητικό ποιότητας της παρτίδας ή υπεύθυνη δήλωση του προμηθευτού των μπαχαρικών – καρυκευμάτων που τυχόν έχουν χρησιμοποιηθεί, ότι δεν περιέχουν κατάλοιπα φυτοφαρμάκων, αφλατοξίνες, ωχρατοξίνη Α, μόλυβδο και πολυκυκλικούς αρωματικούς υδρογονάνθρακες πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κατά περίπτωση ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας.

6.1.1.8. Πιστοποιητικό ή υπεύθυνη δήλωση του προμηθευτού του γλυκού καλαμποκιού που τυχόν έχει χρησιμοποιηθεί στην παρασκευή του εφοδίου, ότι δεν προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά και δεν περιέχει κατάλοιπα φυτοφαρμάκων, αφλατοξίνες, ωχρατοξίνη Α, δεσοξυνιβαλενόλη, ζεαραλενόνη, φουμονισίνες, τοξίνες T-2/HT-2, αλκαλοειδή τροπανίου και βαρέα μέταλλα (κάδμιο, μόλυβδο και νικέλιο) πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κατά περίπτωση ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας.

6.1.1.9. Πιστοποιητικό ή υπεύθυνη δήλωση του προμηθευτού του αλατιού, που χρησιμοποιήθηκε στην παρασκευή του εφοδίου, ότι δεν περιέχει κάδμιο, μόλυβδο, υδράργυρο και αρσενικό πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας.

6.1.1.10. Πιστοποιητικό ή υπεύθυνη δήλωση του προμηθευτού των αρωματικών φυτών που τυχόν έχουν χρησιμοποιηθεί, ότι δεν περιέχουν κατάλοιπα φυτοφαρμάκων, ωχρατοξίνη Α, αλκαλοειδή πυρρολιζιδίνης, πολυκυκλικούς αρωματικούς υδρογονάνθρακες και κάδμιο εντός των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κατά περίπτωση ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας.

6.1.1.11. Ο προμηθευτής, κατά την παράδοση του εφοδίου, υποχρεούται να παραδώσει στην επιτροπή παραλαβής, το πιστοποιητικό της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας για την καλή συντήρηση των ψαριών μετά την κατάψυξη ή την καταλληλότητα των μεταποιημένων προϊόντων τόνου.

6.1.2. Ο προμηθευτής, κατά την παράδοση του εφοδίου, υποχρεούται να παραδώσει στην επιτροπή παραλαβής, εάν το εφόδιο δεν είναι εγχώριας παραγωγής και κατά συνέπεια δεν έχει ορισθεί επιτροπή παρακολούθησης

παραγωγικής διαδικασίας, τα άνευ περιεχομένου, αχρησιμοποίητα, της ίδιας παρτίδας και των ιδίων επισημάνσεων με την παραδιδόμενη ποσότητα λευκοσιδηρά κουτιά και χαρτοκιβώτια των παραγράφων 6.2.1.6 και 6.2.1.7, καθώς και υπεύθυνη δήλωση ότι αυτά είναι της ίδιας παρτίδας και των ιδίων χαρακτηριστικών με αυτά που περιέχουν το προς παράδοση εφόδιο.

6.1.3.Ο προμηθευτής, κατά την παράδοση του εφοδίου, υποχρεούται να παραδώσει στην επιτροπή παραλαβής, εάν το εφόδιο δεν είναι εγχώριας παραγωγής και κατά συνέπεια δεν έχει ορισθεί επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, πιστοποιητικό/ά ποιότητας της παρτίδας ή υπεύθυνη δήλωση του προμηθευτού/ων των πρώτων υλών (τόνος, όσπρια, λαχανικά και γλυκό καλαμπόκι) που έχει χρησιμοποιηθεί ότι είναι σύμφωνες με τις απαιτήσεις των παραγράφων 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4 και 4.2.5.

6.2. Επιθεωρήσεις/Δοκιμές

6.2.1. Δειγματοληψία

6.2.1.1. Δειγματοληψία διενεργείται από την Επιτροπή Παραλαβής για κάθε παρτίδα (LOT NUMBER) του εφοδίου και αφού έχει ολοκληρωθεί η παράδοση της παρτίδας, με την προϋπόθεση ότι η παράδοση πραγματοποιείται σε μία Μονάδα. Σε περίπτωση υλοποίησης παραδόσεων σε διαφορετικές Μονάδες, διενεργείται δειγματοληψία σε κάθε παραλαμβάνουσα Μονάδα και για κάθε παρτίδα (LOT NUMBER) του εφοδίου. Επιπλέον διενεργείται δειγματοληψία και από την Επιτροπή Παρακολούθησης Παραγωγικής Διαδικασίας στο χώρο παραγωγής του εφοδίου, όταν αυτό είναι εγχώριας παραγωγής.

6.2.1.2. Η δειγματοληψία γίνεται ομοιόμορφα, ώστε να είναι αντιπροσωπευτική της παρτίδας και αποτελείται είτε από πλήρεις συσκευασίες λευκοσιδηρών κουτιών, είτε από ανάλογη ποσότητα πρώτης ύλης.

6.2.1.3. Η επιτροπή παραλαβής χρησιμοποιεί το σχέδιο δειγματοληψίας του Πίνακα, στήλη 4, της Προσθήκης «Ι» της παρούσας, για αποστολή δειγμάτων προς:

6.2.1.3.1. Γενικό Χημείο του Κράτους (**ΓΧΚ**), για τον έλεγχο της παρουσίας **συντηρητικών**, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.9.6 και τον έλεγχο συγκέντρωσης **ισταμίνης**, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.9.8. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.3.2. Χημείο Ενόπλων Δυνάμεων (**ΧΗΕΔ**), για έλεγχο **λευκοσιδηρών κουτιών**, σύμφωνα με τις παραγράφους 5.1.2.1, 5.1.2.7 και 5.1.2.8, εκτός από την επικάλυψη που ελέγχεται από το ΓΧΚ. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.3.3. Κέντρο Βιολογικών Ερευνών Στρατού (ΚΒΙΕΣ), για την εκτέλεση των φυσικοχημικών εξετάσεων των παραγράφων 4.2.2.6 (περιεκτικότητα σε ψιχία), 4.2.9.1 (καθαρό βάρος), 4.2.9.2 (στραγγισμένο βάρος σάρκας), 4.2.9.3 (περιεκτικότητα εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου), 4.2.9.4 (καθαρό βάρος λαχανικών και οσπρίων) και 4.2.9.5 (ζωμός). Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.3.4. Κέντρο Βιολογικών Ερευνών Στρατού (ΚΒΙΕΣ), για την εκτέλεση των εξετάσεων που αφορούν, κασσίτερο σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.9.11 και την περιεκτικότητα σε επιτραπέζιο αλάτι σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.9.13. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.3.5. Στρατιωτικά κτηνιατρικά εργαστήρια (**ΚΒΙΕΣ, Γ' ΚΝΟ**) ανάλογα με τον τόπο παραλαβής ή με τις δυνατότητες της Υπηρεσίας, για τον έλεγχο των **Μακροσκοπικών και Οργανοληπτικών χαρακτηριστικών**, σύμφωνα με τις παραγράφους 4.2.7 και 4.2.8. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.4. Η επιτροπή παραλαβής, χρησιμοποιεί το σχέδιο δειγματοληψίας του Πίνακα της Προσθήκης «I», για αποστολή δειγμάτων προς τα στρατιωτικά κτηνιατρικά εργαστήρια (**ΚΒΙΕΣ, Γ' ΚΝΟ**), ανάλογα με τον τόπο παραλαβής ή με τις δυνατότητες της Υπηρεσίας, για τον έλεγχο των **Μικροβιολογικών χαρακτηριστικών**, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.10.

6.2.1.5. Η επιτροπή παραλαβής, χρησιμοποιεί το σχέδιο δειγματοληψίας του Πίνακα της Προσθήκης «I», για το διαχωρισμό των **λευκοσιδηρών κουτιών** που θα ελεγχθούν **μακροσκοπικά**, για ελαττώματα (**κρίσιμα - ουσιώδη**), σύμφωνα με τις παραγράφους 5.1.1.1, 5.1.1.2, 5.1.1.3 και τα **χαρτοκιβώτια (διαστάσεις – τρόπος πρόσδεσης)**, σύμφωνα με τις παραγράφους 5.1.3.5, 5.1.3.6. Τα υπόλοιπα κουτιά μετά τον έλεγχό τους επιστρέφονται στον προμηθευτή και με μέριμνά του επανασυσκευάζονται και προσμετρούνται στην παραδιδόμενη ποσότητα.

6.2.1.6. Η επιτροπή παραλαβής, λαμβάνει δείγματα σε ποσοστό 5% με μέγιστο αριθμό 6 και ελάχιστο 2 από τα προς παράδοση **χαρτοκιβώτια**, άνευ περιεχομένου και αχρησιμοποίητα της ίδιας παρτίδας και των ιδίων επισημάνσεων με την παραδιδόμενη ποσότητα, και σύμφωνα με την παράγραφο 5.1.3, τα οποία αποστέλλει στο **ΧΗΕΔ**, για έλεγχο των **υλικών κατασκευής** των χαρτοκιβωτίων και των **χαρακτηριστικών** τους, όπως καθορίζεται στις παραγράφους 5.1.3.1 έως και 5.1.3.4. Προβαίνει σε αυτή την δειγματοληψία εάν το εφόδιο δεν είναι εγχώριας παραγωγής και κατά συνέπεια δεν έχει ορισθεί επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, με αποτέλεσμα να μην έχει πραγματοποιηθεί δειγματοληψία για έλεγχο των υλικών κατασκευής των χαρτοκιβωτίων και των χαρακτηριστικών τους, παράγραφος 6.2.1.11. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.7. Η επιτροπή παραλαβής λαμβάνει δείγμα, 10 **μεταλλικών κουτιών**, άνευ περιεχομένου και αχρησιμοποίητα της ίδιας παρτίδας και των ιδίων επισημάνσεων με την παραδιδόμενη ποσότητα, και σύμφωνα με την παράγραφο 6.1.3, τα οποία αποστέλλει στο ΓΧΚ για έλεγχο της μετανάστευσης και της επικάλυψης (λάκα), σύμφωνα με τις παραγράφους 5.1.2.2, 5.1.2.4 έως και 5.1.2.8. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα. Προβαίνει σε αυτή την δειγματοληψία εάν το εφόδιο δεν είναι εγχώριας παραγωγής και κατά συνέπεια δεν έχει ορισθεί επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, με αποτέλεσμα να μην έχει πραγματοποιηθεί δειγματοληψία, παράγραφος 6.2.1.9.

6.2.1.8. Η επιτροπή παραλαβής, λαμβάνει επιπλέον δείγματα για πραγματοποίηση συγκεκριμένων ελέγχων πλέον των αναφερομένων στην παρούσα προδιαγραφή, μετά από εντολή του φορέα προμήθειας και ενημέρωση του προμηθευτή. Στην περίπτωση αυτή, ο φορέας προμήθειας καθορίζει την ποσότητα του δείγματος και την διαδικασία ελέγχου. Τα δείγματα αποστέλλονται προς εργαστήριο του ευρύτερου δημόσιου τομέα ή σε διαπιστευμένο ιδιωτικό εργαστήριο σύμφωνα με EN ISO/IEC 17025 με μέριμνα του προέδρου της επιτροπής παραλαβής και με έξοδα (αποστολή δειγμάτων, εξέταση, κλπ) του προμηθευτή. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής καταθέσει πιστοποιητικό, όπου θα φαίνεται ότι έγινε ο συγκεκριμένος έλεγχος, σε διαπιστευμένο εργαστήριο κατά EN ISO/IEC 17025 για τις συγκεκριμένες δοκιμές, η επιτροπή παραλαβής δεν ενεργεί αυτή την δειγματοληψία, αλλά κάνει δεκτά τα πιστοποιητικά. Η δειγματοληψία αυτή διενεργείται μόνο μετά από εντολή του φορέα προμήθειας.

6.2.1.9. Η επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, στην περίπτωση εφοδίου εγχώριας παραγωγής, λαμβάνει δείγμα, 10 μεταλλικών κουτιών, από την γραμμή παραγωγής, άνευ περιεχομένου και αχρησιμοποίητα της ίδιας παρτίδας και των ιδίων επισημάνσεων με την παραδιδόμενη ποσότητα, τα οποία αποστέλλει στο ΓΧΚ, για έλεγχο μετανάστευσης και της επικάλυψης (λάκα), σύμφωνα με τις παραγράφους 5.1.2.2, 5.1.2.4 έως και 5.1.2.8. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.10. Η επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, στην περίπτωση εφοδίου εγχώριας παραγωγής, λαμβάνει δείγμα κατάλληλης ποσότητας πρώτων υλών (τόνος, όσπρια, λαχανικά και γλυκό καλαμπόκι), από τη γραμμή παραγωγής, το οποίο αποστέλλει στα στρατιωτικά κτηνιατρικά εργαστήρια (**ΚΒΙΕΣ, Γ'ΚΝΟ**), για τον έλεγχο ύπαρξης **βαρέων μετάλλων** [μολύβδου, καδμίου, νικελίου (όπου καθορίζεται) και υδραργύρου] πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.9.10. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.11. Η επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, στην περίπτωση εφοδίου εγχώριας παραγωγής, λαμβάνει δείγματα σε ποσοστό 5% με μέγιστο αριθμό 6 και ελάχιστο 2 χαρτοκιβώτια, από τη γραμμή παραγωγής, άνευ περιεχομένου και αχρησιμοποίητα της ίδιας παρτίδας και των ιδίων επισημάνσεων με την παραδιδόμενη ποσότητα, τα οποία αποστέλλονται στο ΧΗΕΔ, για έλεγχο των υλικών κατασκευής των χαρτοκιβωτίων και των χαρακτηριστικών τους, όπως καθορίζεται στις παραγράφους 5.1.3.1 έως και 5.1.3.4. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.12. Η επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, στην περίπτωση εφοδίου εγχώριας παραγωγής, λαμβάνει δείγμα κατάλληλης ποσότητας πρώτης ύλης, από τη γραμμή παραγωγής:

6.2.1.12.1. Τόνου, το οποίο αποστέλλει στο Ε.Κ.Ε.Φ.Ε. «ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ» για τον έλεγχο ύπαρξης διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.9.12 πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.12.2. Γλυκό καλαμπόκι και μπαχαρικά, τα οποία αποστέλλει στο ΓΧΚ (Χημική Υπηρεσία Πειραιά) για τον έλεγχο ύπαρξης μυκοτοξινών, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.9.14 πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.12.3. Αποξηραμένα μπαχαρικά (με εξαίρεση το κάρδαμο και το καπνιστό *Capsicum spp*) αποξηραμένα βότανα και ελαιόλαδο, τα οποία αποστέλλει στην Α' Χημική Υπηρεσία Αθηνών (Β' Τμήμα) για τον έλεγχο ύπαρξης πολυκυκλικών αρωματικών υδρογονανθράκων στις πρώτες ύλες, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.9.14 πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.12.4. Για τον έλεγχο ύπαρξης καταλοίπων φυτοφαρμάκων ή εντομοκτόνων στις πρώτες ύλες, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.9.9 πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα

6.2.1.13. Σε όλα τα δείγματα και αντιδείγματα, τοποθετείται πινακίδα στην οποία αναγράφονται:

6.2.1.13.1. Ο αριθμός της σύμβασης.

6.2.1.13.2. Το είδος του εφοδίου, η χώρα προέλευσης και η κατηγορία του.

6.2.1.13.3. Η δειγματοσιθείσα ποσότητα.

6.2.1.13.4. Το ονοματεπώνυμο του προμηθευτή.

6.2.1.13.5. Η προδιαγραφή και η έκδοσή της.

6.2.1.13.6. Η ημερομηνία δειγματοληψίας.

6.2.1.13.7. Η ένδειξη της παρτίδας παραγωγής.

6.2.1.13.8. Ο αριθμός του δείγματος.

6.2.1.13.9. Η υπηρεσία παραλαβής του εφοδίου.

6.2.1.13.10. Το εργαστήριο ελέγχου και το είδος ελέγχου.

6.2.1.13.11. Τα αναγραφόμενα στοιχεία του κωδικού Καταλληλότητας (σήμα).

6.2.1.13.12. Η λέξη «ΔΕΙΓΜΑΤΑ» ή «ΑΝΤΙΔΕΙΓΜΑΤΑ» ανάλογα της περιπτώσεως.

6.2.1.14. Τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, που υποχρεώνεται σε άμεση αναπλήρωση της αντίστοιχης ποσότητας από αυτή που παραδόθηκε τελικά. Επιπλέον όλα τα έξοδα των εξετάσεων και της αποστολής των δειγμάτων στα εργαστήρια βαρύνουν τον προμηθευτή.

6.2.2. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

6.2.2.1. Επιτροπή Παρακολούθησης Παραγωγικής Διαδικασίας

Για την περίπτωση εφοδίου εγχώριας παραγωγής, η Στρατιωτική Υπηρεσία παρακολουθεί την όλη επεξεργασία, με επιτροπή από ειδικό προσωπικό στον τόπο παραγωγής – παρασκευής, σύμφωνα με το στρατιωτικό κανονισμό ΣΚ 422-10 και την εκάστοτε ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

6.2.2.1.1. Η επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, λαμβάνει δείγμα και αποστέλλει προς έλεγχο, σύμφωνα με τις παραγράφους 6.2.1.9 έως και 6.2.1.12. Επίσης, ελέγχει τα χαρακτηριστικά των πρώτων υλών (τόνου, ελαιόλαδου, οσπρίων και λαχανικών), σύμφωνα με τις 4.2.1 έως και 4.2.5.

6.2.2.1.2. Λοιπά καθήκοντα επιτροπής, όπως αυτά ορίζονται στο ΣΚ 422-10 και στην ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

6.2.2.1.3. Η επιτροπή παρακολούθησης της παραγωγικής διαδικασίας, πριν από την έναρξη παράδοσης παραγγελιών, συντάσσει και υποβάλλει στο Φορέα Προμήθειας, σχετική έκθεση που τίθεται υπόψη της Επιτροπής Παραλαβής. Εφόσον διαπιστώσει εκτροπές από την προδιαγραφή, κατά το στάδιο της παραγωγής, αναφέρει αυτές εγγράφως στο Φορέα Προμήθειας, με κοινοποίηση στο ΓΕΣ/ΔΕΜ/2^ο – 4^ο ΤΜ και στο ΓΕΣ/ΔΥΓ.

6.2.2.1.4. Ο προμηθευτής, πρέπει να κάνει έγκαιρα γνωστό με επιστολή του στο Φορέα Προμήθειας, το χρόνο έναρξης της παραγωγικής διαδικασίας, τη διάρκειά της και τον τόπο όπου αυτή θα λάβει χώρα.

6.2.2.1.5. Η παρακολούθηση αυτή, δεν δεσμεύει την Υπηρεσία για παραπέρα κατά την κρίση της εξετάσεις, για να διαπιστώσει την καταλληλότητα και συμφωνία του προϊόντος προς τους όρους της προδιαγραφής αυτής και της ισχύουσας εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας.

6.2.2.2. Επιτροπή Παραλαβής

6.2.2.2.1. Ελέγχει την συσκευασία σύμφωνα με τις παραγράφους 5.1.1.1, 5.1.1.2, 5.1.1.3 και τα χαρτοκιβώτια σύμφωνα με τις παραγράφους 5.1.3.5 και 5.1.3.6.

6.2.2.2.2. Ελέγχει τις επισημάνσεις, σύμφωνα με την παράγραφο 5.2.

6.2.2.2.3. Ελέγχει τα έγγραφα της παραγράφου 6.1.1, αποστέλλει τα πιστοποιητικά ποιότητας των παραγράφων 6.1.1.1 και 6.1.1.2 προς έλεγχο στο ΧΗΕΔ .

6.2.2.2.4. Ελέγχει την υλοποίηση της παραγράφου 7.2.

6.2.2.3. Χημείο Ενόπλων Δυνάμεων (ΧΗΕΔ)

6.2.2.3.1. Ελέγχει τα χαρακτηριστικά των λευκοσιδηρών κουτιών, σύμφωνα με τις παραγράφους 5.1.2.1, 5.1.2.7, 5.1.2.8 και 7.4 και το πιστοποιητικό ποιότητας των κουτιών, της παραγράφου 6.1.1.2. Η επικάλυψη ελέγχεται από το ΓΧΚ.

6.2.2.3.2. Ελέγχει τα χαρακτηριστικά της συσκευασίας (χαρτοκιβώτιο) σύμφωνα με τις παραγράφους 5.1.3.1 έως και 5.1.3.4, και 7.4 και το πιστοποιητικό ποιότητας της παρτίδας των χαρτοκιβωτίων, της παραγράφου 6.1.1.1, με τις παρακάτω μεθόδους:

6.2.2.3.2.1. Ποιότητα κυματοειδούς χαρτονιού οπτικά.

6.2.2.3.2.2. Μάζα ανά μονάδα επιφανείας, με τη μέθοδο ISO 536 "Paper and Board - Determination of Grammage".

6.2.2.3.2.3. Πάχος κυματοειδούς χαρτονιού, με τη μέθοδο ISO 3034 "Corrugated Fiberboard – Determination of Thickness".

6.2.2.3.2.4. Αντοχή στη διάρρηξη κυματοειδούς χαρτονιού, με τη μέθοδο ISO 2759 "Board - Determination of Bursting Strength" ή SCAN P 25 ή TAPPI T 810.

6.2.2.4. Στρατιωτικά Κτηνιατρικά Εργαστήρια

6.2.2.4.1. ΚΒΙΕΣ

Εκτελεί την ενοποίηση και ομογενοποίηση των δειγμάτων από τα λευκοσιδηρά κουτιά, που αποστάλθηκαν από την επιτροπή (παραλαβής ή επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας) και ελέγχει τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

6.2.2.4.1.1. Κασσίτερο (ανόργανου), με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο της παραγράφου 4.2.9.11 και σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

6.2.2.4.1.2. Το περιεχόμενο αλάτι, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.9.13 με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο ή άλλη κατάλληλη μέθοδο και σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

6.2.2.4.1.3. Το καθαρό βάρος με ζύγιση, σύμφωνα με παράγραφο 4.2.9.1 και την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

6.2.2.4.1.4. Το στραγγισμένο βάρος, σύμφωνα με τις παραγράφους 4.2.9.2 και 4.2.9.4, με τις οικείες μεθόδους. Ελέγχεται ο μέσος όρος των δειγμάτων, στο δείγμα της επιτροπής παραλαβής.

6.2.2.4.1.5. Το καθαρό βάρος του ελαιόλαδου και του ζωμού, σύμφωνα με τις παραγράφους 4.2.9.3 και 4.2.9.5 αντίστοιχα, με τις οικείες μεθόδους και την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

6.2.2.4.1.6. Βαρέα μέταλλα [μόλυβδο, κάδμιο, νικέλιο (όπου απαιτείται) και υδράργυρο] στην πρώτη ύλη, με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο της παραγράφου 4.2.9.10 και σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

6.2.2.4.2. ΚΒΙΕΣ ή Γ' KNO

Ελέγχει τα παρακάτω χαρακτηριστικά, στα δείγματα που απεστάλησαν από την επιτροπή παραλαβής, με τις μεθόδους που αναφέρονται στη συνέχεια:

6.2.2.4.2.1. Τα **μικροβιολογικά** χαρακτηριστικά του εφοδίου σύμφωνα με Bacteriological Analytical Manual (US-FDA-CFSAN-BAM), με προσθήκη δοκιμαστικής επώασης στους 55°C, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.10 και με μεθόδους που εμπεριέχονται στο πεδίο εφαρμογής της διαπίστευσης του ΚΒΙΕΣ και του Γ' ΚΝΟ.

6.2.2.4.2.2. Το pH του εφοδίου, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.10.3, με τη μέθοδο Χ02.7 ή με άλλη κατάλληλη μέθοδο (Τεχνικές Εργαστηριακών Εξετάσεων Τροφίμων – Ποτών – Νερού/ΓΕΣ/ΔΥΓ).

6.2.2.4.2.3. Σπορές, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.10.4.

6.2.2.4.2.4. Καλλιέργειες, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.10.5.

6.2.2.4.2.5. Τα **μακροσκοπικά** και **οργανοληπτικά** χαρακτηριστικά σύμφωνα με τις παραγράφους 4.2.7 και 4.2.8, στα δείγματα που απεστάλησαν από την επιτροπή παραλαβής, με τις μεθόδους που περιέχονται στις «Τεχνικές Μέθοδοι Εργαστηριακών Εξετάσεων Τροφίμων – Ποτών και Νερού» του ΓΕΣ/ΔΥΓ ή με άλλες κατάλληλες μεθόδους.

6.2.2.5. Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ).

6.2.2.5.1. Εκτελεί την ενοποίηση και ομογενοποίηση των δειγμάτων από τα λευκοσιδηρά κουτιά, που αποστάλθηκαν από την επιτροπή (παραλαβής ή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας) και ελέγχει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

6.2.2.5.1.1. Την ύπαρξη συντηρητικών, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.9.6 και με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο. Τα δείγματα αποστέλλονται στην Α' Χημική Υπηρεσία Αθηνών (Τμήμα Α') ή στη Χημική Υπηρεσία Κεντρικής Μακεδονίας (Τμήμα Α').

6.2.2.5.1.2. Την ύπαρξη μυκοτοξινών για το γλυκό καλαμπόκι και τα μπαχαρικά, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.9.14 και με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο. Τα δείγματα αποστέλλονται στη Χημική Υπηρεσία Πειραιά.

6.2.2.5.1.3. Την ύπαρξη πολυκυκλικών αρωματικών υδρογονανθράκων στις πρώτες ύλες: (α) αποξηραμένα μπαχαρικά, με εξαίρεση το κάρδαμο και το καπνιστό *Capsicum spp*, (β) αποξηραμένα βότανα και (γ) ελαιόλαδο, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.9.14 και με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο. Τα δείγματα αποστέλλονται στην Α' Χημική Υπηρεσία Αθηνών (Β' Τμήμα).

6.2.2.5.1.4. Το σύνολο των ποσοστών μετανάστευσης για το BADGE και ορισμένα από τα παράγωγά του, καθώς και της δισφαινόλης Α και την απουσία σε BFDGE και NOGE σύμφωνα με τις παραγράφους 5.1.2.3 έως και 5.1.2.6, καθώς και τη δεύτερη επικάλυψη (λάκα) σύμφωνα με την παράγραφο 5.1.2.2, στα δείγματα που αποστέλλονται είτε από την επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, εάν έχει ορισθεί, είτε από την επιτροπή παραλαβής (εφόσον δεν έχει ορισθεί επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας) για την έκδοση έκθεσης

εξέτασης. Στην έκθεση εξέτασης, που θα εκδοθεί θα αναγράφεται η παρτίδα του εφοδίου και το είδος και το βάρος της επικάλυψης. Η δειγματοληψία και αποστολή των δειγμάτων γίνεται μετά από επικοινωνία του προέδρου το εργαστήριο της Β' Χημικής Υπηρεσίας Αθηνών (Τμήμα Β'), για την παροχή τυχόν οδηγιών. Από τις παραπάνω εξετάσεις πραγματοποιούνται όσες κρίνονται σκόπιμες κατά την κρίση του ΓΧΚ.

6.2.2.5.2. Ελέγχει με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο, στο δείγμα που έχει σταλθεί από την επιτροπή παραλαβής, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.9.8, όσο αφορά την συγκέντρωση σε **ισταμίνη**, να μην είναι εκτός των μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων που ορίζει η εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. Κάθε δείγμα θα αποτελείται από εννέα (9) υποδείγματα (μονάδες συσκευασίας) και θα αποστέλλεται στη Χημική Υπηρεσία Πειραιά (Τμήμα Α') ή στη Χημική Υπηρεσία Κεντρικής Μακεδονίας (Τμήμα Α').

6.2.2.5.3. Ελέγχει με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο, στο δείγμα που έχει αποσταλεί από την επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.8.9 την ύπαρξη κατάλοιπων φυτοφαρμάκων ή εντομοκτόνων στις πρώτες ύλες. Τα δείγματα αποστέλλονται στη Α' Χημική Υπηρεσία Αθηνών (Τμήμα Β').

6.2.2.6. Ε.Κ.Ε.Φ.Ε «ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ» (Εργαστήριο Φασματομετρίας Μάζας κι Ανάλυσης Διοξινών).

Ελέγχει στις **πρώτες ύλες** (τόνο, όσπρια και λαχανικά), που αποστάλθηκαν από την επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, την παρουσία **διοξινών** και των παρόμοιων με τις διοξίνες **PCB**, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.9.12 και με μέθοδο που ικανοποιεί την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

7. ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

7.1. Η παράδοση του εφοδίου θα πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στη διακήρυξη του διαγωνισμού προμήθειάς του, με μέριμνα και έξοδα του προμηθευτή.

7.2. Το παραδιδόμενο εφόδιο θα πρέπει να βρίσκεται σε συμφωνία με την παρούσα προδιαγραφή για χρονικό διάστημα 36 μηνών τουλάχιστον (όριο εγγυήσεως), από την ημερομηνία οριστικής παραλαβής του.

7.3. Σε περίπτωση που ποσότητα του εφοδίου (μέρος ή το σύνολό της) κριθεί μη σύμφωνη με την προδιαγραφή, μέσα στο ανωτέρω διάστημα της προσφερόμενης εγγυήσης (36 μήνες από την ημερομηνία οριστικής παραλαβής) και εφόσον η αλλοίωση δεν οφείλεται στην Υπηρεσία, η υπόψη ποσότητα αντικαθίσταται με ευθύνη του προμηθευτή, χωρίς καμία επιβάρυνση της Υπηρεσίας.

7.4. Σε περίπτωση αδυναμίας εκτέλεσης, από το ΧΗΕΔ, ορισμένων ελέγχων των χαρτοκιβωτίων ή των λευκοσιδηρών κουτιών, γίνονται δεκτά τα αποτελέσματα των μετρήσεων που αναγράφονται στο πιστοποιητικό του εργοστασίου κατασκευής αυτών. Στην περίπτωση αυτή, οι τιμές θα αναγράφονται στο Δελτίο του ΧΗΕΔ με την ένδειξη ότι ελήφθησαν από το πιστοποιητικό του κατασκευαστή. Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα της για εργαστηριακό έλεγχο των χαρτοκιβωτίων ή των

λευκοσιδερμών κουτιών, όποτε αυτό κριθεί απαραίτητο, έστω και εάν αυτά τα στοιχεία απορρέουν από τα κατατιθέμενα πιστοποιητικά.

7.5. Σε περίπτωση που κάποιο εργαστήριο δεν έχει την δυνατότητα ελέγχου σε κάποια χαρακτηριστικά του εφοδίου που του ανατίθενται, τα δείγματα, μετά από ερώτημα της επιτροπής παραλαβής για τη δυνατότητα - διαθεσιμότητα του εργαστηρίου για την ανάλυση, αποστέλλονται από αυτήν (την επιτροπή) στο ΓΧΚ ή άλλο κατάλληλο εργαστήριο του δημόσιου φορέα ή σε ιδιωτικό εργαστήριο (σε περίπτωση που δεν υπάρχει ιδιωτικό διαπιστευμένο κατά EN ISO/IEC 17025 εργαστήριο) που θα του υποδείξει το εργαστήριο που δεν δύναται να εκτελέσει τις αναλύσεις που του ανατίθενται με το παρών, παρέχοντας επιπροσθέτως στην επιτροπή τυχόν πληροφορίες που θα απαιτηθούν.

7.6. Σε περίπτωση τεχνικών προβλημάτων με τα δείγματα που αποστέλλονται στα εργαστήρια, οι επιτροπές μπορούν να διενεργούν επαναδειγματοληψία ή συμπληρωματική δειγματοληψία, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

7.7. Οι μέθοδοι εξέτασης των διαφόρων παραμέτρων εφόσον δεν καθορίζονται ρητά από την παρούσα ΠΕΔ ή την εθνική και ενωσιακή νομοθεσία θα υλοποιούνται με βάση την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο του Εργαστηρίου.

8. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Η τεχνική προσφορά να περιλαμβάνει ακριβή και λεπτομερή περιγραφή του προσφερόμενου εφοδίου και να συνοδεύεται από τα εξής:

8.1. Υπεύθυνη δήλωση, στην οποία να δηλώνονται τα παρακάτω:

8.1.1. Το προσφερόμενο εφόδιο βρίσκεται σε συμφωνία με την παρούσα προδιαγραφή για χρονικό διάστημα 36 μηνών τουλάχιστον (όριο εγγυήσεως), από την ημερομηνία οριστικής παραλαβής του. Σε περίπτωση που ποσότητα του εφοδίου (μέρος ή το σύνολό της) κριθεί μη σύμφωνη με την προδιαγραφή, μέσα στο ανωτέρω διάστημα της προσφερόμενης εγγύησης (36 μήνες από την ημερομηνία οριστικής παραλαβής) και εφόσον η αλλοίωση δεν οφείλεται στην Υπηρεσία, η υπόψη ποσότητα αντικαθίσταται με ευθύνη του προμηθευτή, χωρίς καμία επιβάρυνση της Υπηρεσίας.

8.1.2. Η παραγωγική διαδικασία είναι σύμφωνη με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία, σε ότι αφορά την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής.

8.1.3. Κατά την παραγωγή του εφοδίου δεν χρησιμοποιήθηκε διαδικασία που απαγορεύεται από την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

8.1.4. Αποδοχή επιθεώρησης των εγκαταστάσεων παραγωγής του εφοδίου από αρμόδια επιτροπή της Στρατιωτικής Υπηρεσίας.

8.1.5. Η επιχείρηση παραγωγής του εφοδίου διαθέτει, εν ισχύ, άδεια λειτουργίας, αριθμό έγκρισης εγκαταστάσεως και τόσο αυτή όσο και ο προμηθευτής έχει αναπτύξει και εφαρμόζει σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με τις αρχές του HACCP (ISO: 22000, CODEX ALIMENTARIUS, κ.α.) και την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

8.2. Φύλλο Συμμόρφωσης σύμφωνα με το Υπόδειγμα που βρίσκεται αναρτημένο στο φάκελο «ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ – ΕΝΤΥΠΑ – ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΑ» της διαδικτυακής τοποθεσίας <https://prodiagrafes.army.gr>. Διευκρινίζεται ότι η κατάθεση του φύλλου συμμόρφωσης δεν απαλλάσσει τους προμηθευτές, από την υποχρέωση υποβολής των κατά περίπτωση δικαιολογητικών, που καθορίζονται με την παρούσα προδιαγραφή.

9. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ ΠΕΔ

Σχολιασμός της παρούσας, από κάθε ενδιαφερόμενο, μπορεί να γίνει μέσω συμπλήρωσης κατάλληλου εντύπου που βρίσκεται αναρτημένο στο φάκελο «ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ – ΕΝΤΥΠΑ – ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΑ» της διαδικτυακής τοποθεσίας <https://prodiagrafes.army.gr>.

ΠΡΟΣΘΗΚΕΣ

«Ι» Πίνακας Δειγματοληψίας Κουτιών για Εργαστηριακές Εξετάσεις

ΠΡΟΣΘΗΚΗ Ι
ΠΙΝΑΚΑΣ
ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΟΥΤΙΩΝ ΓΙΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ

ΜΕΓΕΘΟΣ ΠΑΡΤΙΔΑΣ ΚΟΥΤΙΩΝ	Δείγμα για μικροβιολογική ανάλυση (ΚΒΙΕΣ, Γ'ΚΝΟ, ΚΕΝΟΚ)				Α. Συντηρητικά-Ισταμίνη (ΓΧΚ) παρ. 6.2.1.3.1 Β. Έλεγχο λευκοσιδηρών κουτιών,(ΧΗΕΔ) παρ. 6.2.1.3.2 Γ. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά, (ΚΒΙΕΣ) παρ. 4.2.9 Δ. Μακροσκοπικά και Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ΣΚΕ παρ. 4.2.7 & 4.2.8 Ε. Κασσίτερο, αλάτι (ΚΒΙΕΣ) παρ. 4.2.9.11 και 4.2.9.13 ΣΤ. Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά (ΚΒΙΕΣ) παρ. 4.2.10 Ζ. Εντολή φορέα προμήθειας, παρ. 6.2.1.8	Δείγμα για έλεγχο συσκευασίας (Επιτροπή παραλαβής)	
1	2		3		4	5	
	Αριθμός δειγμάτων	Αριθμός αποδοχής (Διαδικασία Γήρανσης κλπ)	Κουτιά για σπορές		Αριθμός δειγμάτων (Ανά έλεγχο 1 έως 9)	Αριθμός δειγμάτων λευκοσιδηρά κουτιά	Αριθμός αποδοχής (Ουσιωδών ελαττωμάτων)
			35 °C	55 °C			
4,800 ή λιγότερα	48	1	4(8)	2(4)	6 (9 τεμ για τον προσδιορισμό της ισταμίνης)	192	4
4,801 - 24,000	72	2	4(8)	2(4)	13	288	5
24,001 - 48,000	96	3	6(12)	3(6)	21	360	6
48,001 - 84,000	144	4	6(12)	3(6)	29	432	7
84,001 - 144,000	264	5	8(16)	3(6)	38	480	8
144,001 - 240,000	384	6	8(16)	4(8)	48	528	9
Περισσότερα από 240,000	600	7	8(16)	4(8)	60	576	10
1. Παρτίδα κουτιών 2. Οι αριθμοί αποδοχής είναι μηδενικοί για τις μικροβιολογικές καλλιέργειες 3. Εντός παρένθεσης σε περίπτωση έφραξης 4. Το δείγμα είναι ένα λευκοσιδηρό κουτί. Τα δείγματα που λαμβάνονται για τον έλεγχο ισταμίνης θα είναι ξεχωριστά από αυτά που λαμβάνονται για τον έλεγχο συντηρητικών. 5. Ο αριθμός αποδοχής αναφέρεται μόνο στον έλεγχο συσκευασίας και σύμφωνα με τις εξηγήσεις της παραγράφου 5.1.1.2.							

ΕΓΚΡΙΣΗ ΠΕΔ-A-01652
ΣΥΝΤΑΞΗ
Βαλάντης Αραμπατζής Τχης (ΕΜ)
ΕΛΕΓΧΟΣ
Παναγιώτης Ντιώνιας Ταξίαρχος
ΘΕΩΡΗΣΗ
Ιωάννης Κωνσταντίνου Ταξίαρχος
Αθήνα, 10 Ιουλίου 2025