	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 1 από 7</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>

Περιγραφή Προϊόντος: Πιπέρι λευκό αλεσμένο.

Product description : White pepper ground.

Προέλευση/ Origin: Εκτός Ε.Ε./non EU

Συσκευασία: Δευτερογενής συσκευασία χαρτοκιβώτιο κατάλληλο για αποθήκευση τροφίμων. Πρωτογενής συσκευασία πλαστική σακούλα PE (κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα¹) συσκευασμένο σε κανονικές συνθήκες περιβάλλοντος.

Packaging: Secondary packaging paper carton suitable for food storage. Primary packaging transparent plastic bag PE (appropriate for direct food contact¹) packed in normal ambient conditions.

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 ή όπως ορίζεται από τον προμηθευτή

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

	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 2 από 7</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>

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 produced companies, food stores, super markets, mini markets etc.


Ποιοτικά χαρακτηριστικά προϊόντος / Product's quality characteristics	
Συστατικά:	Πιπέρι λευκό.
Ingredients:	White pepper
Φυσικά χαρακτηριστικά:	Γεύση/ Οσμή/ Εμφάνιση: Τυπική του προϊόντος χωρίς ξένες οσμές Ξένες ύλες: max 0,25% Απουσία εντόμων

	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 3 από 7</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>

<p>Physical characteristics:</p>	<p>Taste/ Odor / Appearance: Typical of the product without foreign odors. Extraneous matter: max 0,25% Free from infestation</p>
<p>Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά/ Microbiological characteristics:</p>	<p>Μύκητες-Ζύμες / Moulds-Yeasts /: max 10³ 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/ according to internal specification of our company</p>
<p>Χημικά χαρακτηριστικά/ Chemical characteristics/:</p>	<p>Υγρασία / moisture: max 15% Τέφρα/ ash: max 5,5% Τέφρα αδιάλυτη σε οξύ/ Acid insoluble ash: max 1% Αφλατοξίνες B1/ aflatoxin B1: max 5µg/kg Αφλατοξίνες/Aflatoxins B1+B2+G1+G2: max 10µg/kg Ωχρατοξίνη A/ Ochratoxin A: max 15 µg/Kg Πολυκυκλικό Αρωματικό Υδρογονάνθρακες (ΠΑΥ) / Polycyclic Aromatic Hydrogonocarbons (PAY): Σύμφωνα με τα όρια του κανονισμού ΕΚ/2015/1933 / In accordance with the EC Regulation ΕΚ/2015/1933 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 ΕΚ/1881/2005 and all the amendments Υπολείμματα φυτοφαρμάκων/ Pesticides residues: Σύμφωνα με τα όρια του κανονισμού ΕΚ/396/2005 και τις τροποποιήσεις αυτών. In accordance with the Regulation</p>


	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 4 από 7</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>

	<p>EC/396/2005 and all the relevant amendments.</p>
<p>Επισήμανση:</p>	<p>Επωνυμία εταιρίας, περιγραφή προϊόντος, χώρα προέλευσης, καθαρό βάρος, lot, σύνθεση προϊόντος, ημερομηνία λήξης, συνθήκες διατήρησης, διατροφική επισήμανση, δήλωση αλλεργιογόνων.</p>
<p>Labeling:</p>	<p>Customer's company, product description, origin, net weight, lot number, ingredients, shelf life, storage conditions, nutritional value, allergens' declaration.</p>
<p>Προβλεπόμενη χρήση:</p>	<p>Το προϊόν χρησιμοποιείται ως συστατικό για την παρασκευή τροφίμων. Το προϊόν να μην καταναλώνεται από άτομα που έχουν αλλεργία στις αραχίδες, ξηρούς καρπούς με κέλυφος, γλουτένη, λακτόζη, σόγια, σιναπόσπορο, σέλινο και σησάμι.</p>
<p>Product use:</p>	<p>As an ingredient in food preparation. Must not be by allergy suffers in peanuts, shellnuts, Gluten, lactose, soy, mustard seeds, celery and sesame seeds</p>
<p>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.</p> <p>Το προϊόν δεν έχει υποστεί ακτινοβόληση σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες 1999/2 και 1999/3/EC/ The product is not irradiated according to EC Directives 1999/2 και 1999/3/EC.</p>	

	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 5 από 7</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>

<p>Διαθρεπτική επισήμανση ανά 100 g προϊόντος/ Nutritional value per 100 g product</p>	
<p>Ενέργεια/ Energy</p>	<p>1238KJ / 296 kcal</p>
<p>Πρωτεΐνες/ Protein</p>	<p>10,4 g</p>
<p>Υδατάνθρακες/ Carbohydrates</p>	<p>68,6 g</p>
<p>Σάκχαρα/ Sugars</p>	<p>0,0 g</p>
<p>Λιπαρά/ Lipids <i>εκ των οποίων κορεσμένα/ of which saturates</i></p>	<p>2,1 g 0,6g</p>
<p>Διαιτητικές ίνες/ Dietary fibers</p>	<p>26,2 g</p>
<p>Νάτριο/ Sodium</p>	<p>5 mg</p>

<p>Πιστοποιητικά – ενδεδειγμένο προϊόν για συγκεκριμένη διατροφή/ Certificates - suitability for particular diets</p>		
<p>Πιστοποιητικά / Certificates</p>	<p>Ναι/ Yes</p>	<p>Όχι / No</p>
<p>BRC</p>	<p>✓</p>	
<p>HALAL</p>	<p>✓</p>	
<p>Διατροφή/ Diet</p>	<p>Ναι/ Yes</p>	<p>Όχι / No</p>
<p>Vegeterian</p>	<p>✓</p>	

	<p>ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ</p>	<p>Σελ. 6 από 7</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>

<p>Vegan</p>	<p>✓</p>	
--------------	----------	--

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

Allergy and Food Intolerance Information according to European legislation	Present as ingredient (παρουσία ως συστατικό) Yes/ No	Traces (Ιχνη) (No trace < detection limit)	
		YES mg/kg	NO
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, spelt, kamut and products thereof / Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη (δηλαδή σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, σίτος σπέλτα, σιτηρό kamut ή οι υβριδικές τους ποικιλίες και προϊόντα με βάση τα σιτηρά αυτά)	N	Y	
Crustaceans and products thereof / Καρκινοειδή και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή	N		NO
Eggs and product thereof / Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά	N		NO
Fish and products thereof / Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια	N		NO
Peanuts and products thereof/ Αραχίδες και προϊόντα με βάση τις αραχίδες	N	Y	
Soybeans and products thereof / Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια	N	Y	
Milk and products thereof (including lactose) / Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης)	N	Y	
Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia) and products thereof /Καρποί	N	Y	

	ΕΝΤΥΠΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ	Σελ. 7 από 7
ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BRC V.8, FSSC 22000	ΚΩΔ. ΕΝΤΥΠΟΥ : Ε-16-02 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΕΚΔΟΣΗ:4 ΗΜ/ΝΙΑ:ΜΑΡΤΙΟΣ 2022

με κέλυφος, δηλαδή αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια καρύδια ανακαρδιωδών, καρύδια πεκάν, καρύδια Βραζιλίας, φυστίκια κελυφωτά, καρποί μακαδαμίας και καρύδια Κουίνσλαντ και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω			
Celery and products thereof / Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο	N	Y	
Mustard and products thereof / Μουστάρδα και προϊόντα με βάση τη μουστάρδα	N	Y	
Sesame and product thereof / Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού	N	Y	
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg expressed as SO ₂ / Διοξείδιο του θείου και παράγωγα σε συγκέντρωση μεγαλύτερη από 10 mg/kg εκφραζόμενη ως SO ₂	N		NO
Lupine and products thereof/ Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο	N		NO
Molluscs and products thereof/ Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια	N		NO

Τελευταία ενημέρωση/ Revised:

Μάρτιος 2022/ March 2022