

<b>ΜΕΓΑΡΙΚΗ ΦΑΡΜΑ Α.Ε</b> ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ & ΕΜΠΟΡΙΑ ΑΥΓΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΥΓΩΝ	<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</b>		
	<i>ΚΩΔΙΚΟΣ</i> <b>HP 02-3</b>	<i>ΕΚΔΟΣΗ</i> <b>1</b>	<i>ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ</i> <b>1</b>

<b>ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ</b>	
<b>Εμπορική Ονομασία:</b>	MEDIUM (M), Κατηγορία Α
<b>Περιγραφή:</b>	Φρέσκα ολόκληρα αυγά με κέλυφος, παραγόμενα με φυσικό τρόπο, χωρίς να έχουν υποστεί καμία επεξεργασία διατήρησης, ούτε να έχουν ψυχθεί σε χώρους όπου η θερμοκρασία διατηρείται τεχνητός κάτω των 5 °C και χωρίς να πλένονται ή να καθαρίζονται με άλλο τρόπο πριν ή μετά την κατάταξη
<b>Κατηγορίες:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Medium ( 53 ≤ M &lt;63 gr) Κατηγορία Α</li> </ul>
<b>Συστατικά (%):</b>	-
<b>Συσκευασία:</b>	<p>1<sup>ο</sup> γενής</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Χάρτινες καρτέλες 30-άδες</li> <li>Πλαστικές καρτέλες 4-άδες, 6-άδες, 10-άδες, 12-άδες</li> </ul> <p>2<sup>ο</sup> γενής</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Χαρτοκιβώτια</li> <li>Μεμβράνες συσκευασίας (stretch films)</li> <li>Παλέτες</li> </ul>
<b>Σήμανση:</b>	Ετικέτες με διάφορα στοιχεία (είδος, κατηγορία, παρτίδα παραγωγής, βάρος, συστατικά, ημερομηνία λήξης κλπ)
<b>Μεταφορά:</b>	Με φορτηγά οχήματα τύπου ψυγεία
<b>Αποθήκευση (συνθήκες):</b>	Σε στεγασμένο εσωτερικό χώρο (συσκευαστήριο) σε συνθήκες 15°- 22° C,
<b>Χρόνος αποθήκευσης: (διάρκεια ζωής)</b>	28 ημέρες
<b>Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:</b>	
<p><b>Εμφάνιση :</b> ολόκληρο αυγό με κέλυφος, χωρίς ραγίσματα, σπασίματα και ακαθαρσίες</p> <p><b>Χρώμα :</b> φυσικό χρώμα αυγού</p> <p><b>Μορφή :</b> στερεή</p> <p><b>Αρωμα:</b> φρέσκου αυγού, χωρίς ξένες οσμές</p> <p><b>Γεύση:</b> φρέσκου αυγού, χωρίς ξένες οσμές</p>	
<b>Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:</b>	
<p><b>Κέλυφος κελυφική μεμβράνη:</b> κανονικό σχήμα, καθαρά και άθικτα</p> <p><b>Αεροθάλαμος:</b> ύψος που δεν υπερβαίνει τα 6 mm σε φάση ηρεμίας και ύψος μικρότερο από 4 mm (ένδειξη εξαιρετικά)</p> <p><b>Ασπράδι αυγού :</b> φωτεινό, διαυγές, ζελατινώδους συστάσεως, χωρίς ξένα σώματα πάσης φύσεως</p> <p><b>Κρόκος αυγού:</b> ορατός κατά την ωσκόπηση μόνο υπό μορφή σκιάς, χωρίς σαφές περίγραμμα, μετακινείται ελαφρά κατά την περιστροφή του αυγού και επανέρχεται στην κεντρική θέση, χωρίς ξένα σώματα πάσης φύσεως</p> <p><b>Βλαστικός δίσκος :</b> ανεπαίσθητη ανάπτυξη</p> <p><b>Αθροισμα Διοξινών:</b> 3pp/g λίπους εφόσον περιεκτικότητα σε λίπος υπερβαίνει το 1% (Καν.1881/06)</p> <p><b>Αθροισμα Διοξινών και παρόμοιων με τις διοξίνες PCB :</b> 6pp/g λίπους εφόσον περιεκτικότητα σε λίπος υπερβαίνει το 1% (Καν.1881/06)</p>	
<b>Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά:</b>	
<p><i>Salmonellaspp.:</i> Απουσία /25g</p> <p><i>Staphylococcusaureus :</i> Απουσία cfu / g</p> <p><i>Listeria monocytogenes.:</i> Απουσία /25g</p> <p><i>Yeasts – moulds:</i> &lt;10cfu / g</p> <p><i>Enterobacteriaceae:</i> &lt;100cfu / g</p> <p><i>Aerobic mesophile bacteria (OMX) :</i> &lt;10<sup>5</sup>cfu / g</p>	
<b>Απαιτούμενη προετοιμασία:</b>	Χρήση κατόπιν μαγειρέματος, η ενσωμάτωση σε μίγμα που πρόκειται να μαγειρευτεί Σε περίπτωση ωμής κατανάλωσης δεν θα πρέπει να μείνει εκτός ψυγείου
<b>Χρήστες:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ευρύ καταναλωτικό κοινό (που δεν εμφανίζει συμπτώματα αλλεργίας στο αυγό)</li> <li>Εργοστάσια μεταποίησης τροφίμων</li> </ul>

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ Υπεύθυνος Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων (υπογραφή)	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ Διευθυντής Μονάδας (υπογραφή)	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ <b>01/ 08 / 08</b>
		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ <b>20/12/2012</b>