

1.	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ / PRODUCT DESCRIPTION	
ΟΝΟΜΑΣΙΑ: NAME:	IQF Κεράσι (κατεψυγμένο). I.Q.F. Cherry (frozen)	
ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ INGREDIENTS	Ολόκληρα εκπορρηγμένα κεράσια. Whole pitted cherries.	
2.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ / ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ / ΔΙΑΝΟΜΗ / ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ PACKAGING / STORAGE / DELIVERY / SELF LIFE	
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: PACKAGING	Α' συσκευασία: Σακούλα από μαλακό ή σκληρό πολυαιθυλένιο. Β' συσκευασία: Χαρτοκιβώτιο των 10 & 12 κιλών / πλαστικό κιβώτιο των 20 κιλών. 1 st packaging: Plastic bag from soft or hard polyethylene. 2 nd packaging: Carton box of 10 & 12 kg / Plastic box of 20 Kg.	
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ: STORAGE	Αποθήκευση σε θερμοκρασίες συνεχούς ψύξης στους -18°C τουλάχιστον στη συσκευασία του. Εφόσον αποψυχθεί το προϊόν δεν πρέπει να επαναψυχθεί. It should be stored in its original packaging, at cold storage at the temperature of -18°C at least. If goods will defrost, should not be refreezing again.	
ΔΙΑΝΟΜΗ: DELIVERY:	Διανομή σε θερμοκρασία συνεχούς ψύξης στους -18°C τουλάχιστον με απόφραξη τη συσκευασία του. It should be delivered in its original packaging, at continuous -18°C at least.	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ: SELF LIFE	24 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής του, με την προϋπόθεση ότι αποθηκεύεται στις ανωτέρω συνθήκες και ότι η συσκευασία δεν έχει ανοιχθεί. 24 months from production date, under defined storing conditions and in unopened packaging.	
3.	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ / QUALITY SPECIFICATION	
3.1.	ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ / PHYSICAL CHARACTERISTIC	
ΧΡΩΜΑ: COLOR	Σκούρο κόκκινο προς μαύρο, χαρακτηριστικό του κερασιού, χωρίς πρόσθετα. Dark red to black, characteristic of cherry colour, without additives.	
ΓΕΥΣΗ: TASTE	Γεμάτη, φυσική και χαρακτηριστική γεύση του κερασιού, χωρίς πρόσθετα. Full, natural and characteristic taste of cherry, without additives.	
ΑΡΩΜΑ: FLAVOR	Χαρακτηριστικό άρωμα του κερασιού χωρίς πρόσθετα. It has characteristic cherry odour without additives.	
ΕΜΦΑΝΙΣΗ: APPEARANCE	Σκληρό και συνεκτικό φρούτο σε ολόκληρα τεμάχια. Hard and synectic fruits in whole fruits.	
ΜΕΓΕΘΟΣ: SIZE:	16-24 mm	

3.2 ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ / PHYSICAL & CHEMICAL CHARACTERISTICS	
BRIX	20 ± 3
pH	3.9 ± 0.3
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ PRESERVATIVES	Χωρίς συντηρητικά. No preservatives
ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ FOOD COLORINGS	Χωρίς πρόσθετα. No additives.
ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΦΥΤΟΦΑΡΜΑΚΩΝ PESTICIDES	Σύμφωνα με τον κανονισμό 396/2005/EK & 149/2008/EK και τυχόν τροποποιήσεις αυτών. According to regulation 396/2005/EC & 149/2008/EC and any amendments thereof.
ΒΑΡΕΑ ΜΕΤΑΛΛΑ HEAVY METALS	Σύμφωνα με τον κανονισμό 1935/2004 & 629/2008 και τυχόν τροποποιήσεις αυτών. According to regulation 1935/2004 & 629/2008 (EC) and any amendments thereof.
3.3 ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ / FLAWS	
ΞΕΝΕΣ ΥΛΕΣ (Γυαλί, πλαστικό, μέταλλο) FOREIGN BODIES (Glass, plastic, metal)	Απουσία Does not contain foreign materials.
ΞΕΝΕΣ ΦΥΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ FOREIGN FRUIT MATERIAL	Απουσία Absent.
ΣΠΑΣΜΕΝΑ ΤΕΜΑΧΙΑ (από μηχανικές βλάβες) BROKEN PIECES (from mechanical damages)	max 5%
ΠΡΟΣΒΟΛΕΣ ΑΠΟ ΕΝΤΟΜΑ INSULT OF INSECTS	max 3%
ΧΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ DIFFERENCE ON COLOR	max 3%
ΚΟΤΣΑΝΑΚΙΑ (του ίδιου του φρούτου) STEMS (of the same fruit)	4 τεμάχια στα 10 κιλά 4 pieces in 10kg
ΚΟΥΚΟΥΤΣΙΑ/ΤΕΜΑΧΙΑ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙΟΥ STONES / PIT TOLERANCE	max 1,5% (1.5 stone/kg)
4. ΒΑΚΤΗΡΙΟΚΤΟΝΟΣ/ΒΑΚΤΗΡΙΟΣΤΑΤΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ / BACTERICIDAL ELABORATION	
	Κατάψυξη στους -35C σε σύστημα κατάψυξης I.Q.F. Παραγωγή σύμφωνα με τους Κανόνες ορθής υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής Freeze on minus (-) 35 °C in IF tunnel Processed according to Regulations of Food Safety and Healthy Control.

5.	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS
ΟΛΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΧΛΩΡΙΔΑ / TOTAL PLATE COUNT	10 ⁴ cfu/gr – 10 ⁶ cfu/gr
ΟΛΙΚΑ ΚΟΛΟΒΑΚΤΗΡΙΔΙΑ / TOTAL COLI FORMS	10 ⁴ cfu /gr – 10 ⁵ cfu/gr
ΖΥΜΕΣ-ΜΥΚΗΤΕΣ / YEAST & MOULDS	10 ⁶ cfu /gr
E.COLI	10 ² cfu/gr -10 ³ cfu/gr
SALMONELLA	Απουσία –Absent / 25gr
LISTERIA	Απουσία - Absent/25gr
ST.AUREUS	<10 ³ cfu/gr
6.	ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ / INTENDED AREA OF USAGE
Χρησιμοποιείται εν γένει στην ανθρώπινη διατροφή ως είναι, έτοιμο προς κατανάλωση. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν συστατικό στον τομέα της ζαχαροπλαστικής και μαγειρικής. Παράλληλα μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως συστατικό για την παραγωγή παγωτού, γρανίτας και γενικά σε παρασκευάσματα κατάψυξης. Used in general human nutrition as it is, ready for consumption. Can be also used in general human nutrition in pastry and confectionery sector, as ingredient in baking and cooking. It can also be used as an ingredient in the manufacture of ice-cream, sorbet and frozen preparations generally.	
7.	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΚΤΙΜΗΣΕΙΣ ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ / SPECIAL ASSESSMENT ON THE CONSUMPTION
Το προϊόν δεν ανήκει στην κατηγορία των αλλεργιογόνων ούτε περιέχει αλλεργιογόνες ουσίες σύμφωνα με την οδηγία 89/2003/ΕΚ, 26/2005 και 142/2006 και τυχόν τροποποιήσεις αυτών. Το προϊόν δεν προέρχεται ούτε περιέχει γενετικά μεταλλαγμένους οργανισμούς σύμφωνα με τον κανονισμό 1829/2003 (επισήμανση) και 1830/2003 (ιχνηλασιμότητα) και τυχόν τροποποιήσεις αυτών. Το προϊόν δεν έχει υποστεί ιονισμό. The product does not belong in the category of allergens or contain allergenic substances in accordance with Directive 89/2003, 26/2005 and 142/2006 and any amendments thereof. The product does not come, nor contain genetically modified organisms in accordance with Regulation 1829/2003 (labeling) and 1830/2003 (traceability) and any amendments thereof. The product has undergone ionization.	
8.	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ / LABELING
Όνομα, συστατικά, καθαρό βάρος προϊόντος, ημερομηνία λήξης, εργοστάσιο και διεύθυνση παραγωγής, συνθήκες διατήρησης, αριθμό παρτίδας. Στις περιπτώσεις όπου το είδος παράγεται για λογαριασμό τρίτων, τότε αναγράφεται η επωνυμία και η διεύθυνση του τρίτου. Name of product, ingredients, net weight of product, eexpire date, producer and address of producer, conditions of storage, batch number. In case where kind produced under other's brand name, it is mentioned the name and the address of the third part.	