





➔ Σε γεύση...

➔ Σε εγγύηση...

➔ Σε συνεργασίες...

➔ Σε εμπιστοσύνη...

Πάμε μαζί στην κορυφή;



•••Ολόκληρο ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ



πίνδος®
ΤΑ ΝΟΣΤΙΜΑ ΟΡΕΪΝΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ



...Ολόκληρο κοτόπουλο

...Ολόκληρο ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟ



1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

> Ως *κρέας πουλερικών* ονομάζουμε το κρέας που είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και δεν έχει υποστεί καμία άλλη επεξεργασία που να εξασφαλίζει τη συντήρησή του εκτός από την ψυκτική επεξεργασία.

> Ως *σφάγιο* ονομάζουμε ολόκληρο το σώμα του κοτόπουλου μετά την αφαίμαξη, την αποπίλωση και τον εκσπλαχνισμό. Ωστόσο η αφαίρεση της καρδιάς, του συκωτιού, των πνευμόνων, του προλόβου και των νεφρών, καθώς και η αποκοπή των άκρων στο ύψος του ταρσού και η αφαίρεση της κεφαλής είναι προαιρετικές. Το εκσπλαχνισμένο σφάγιο μπορεί να διατεθεί προς πώληση με ή χωρίς εντόσθια (καρδιά, συκώτι, στομάχι, λαιμό) τοποθετημένα στην κοιλιακή κοιλότητα.

2 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Μέσο συσκευασίας: τελάρο ή χαρτοκιβώτιο (X/B).

Βάρος: αναλόγως τα βάρη των ζωντανών πουλιών έχουμε τις παρακάτω διαλογές βαρών.

Αριθμός τεμαχίων ανά τελάρο	Διαλογή
24άρια	900 – 1050
20άρια	1050 – 1250
18άρια	1250 – 1450
16άρια (μικρό)	1450 – 1600
16άρια (μεγάλο)	1600 – 1750
15άρια	1750 – 2200
12άρια	—

Τα κοτόπουλα είναι είτε υδρόψυκτα είτε αερόψυκτα.

Αριθμός τεμαχίων ανά X/B	Διαλογή
8άρια	1200 – 1500
8άρια	1500 – 1700
8άρια	1700 – 1900

Τα κοτόπουλα στα χαρτοκιβώτια είναι αερόψυκτα.

3 ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Τοποθετείται καρτελάκι όπου αναγράφονται:

- ημερομηνία παραγωγής και λήξης (6 μέρες)
- θερμοκρασία συντήρησης από 0° έως +4°C
- κωδικός άδειας λειτουργίας σφαγείου (P6)
- επωνυμία προϊόντος και επιχείρησης

4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τα κοτόπουλα αμέσως μόλις συσκευαστούν στα τελάρα, μεταφέρονται στις συντηρήσεις νωπών, όπου διατηρούνται στους 0° έως +4°C. Την ίδια μέρα φορτώνονται στα φορτηγά-ψυγεία και μεταφέρονται στην αγορά σε θερμοκρασίες 0° έως +4°C.





...Ολόκληρο κοτόπουλο

...Ολόκληρο ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΚΤΑΤΙΚΗΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ



① ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- > Το συσκευασμένο κοτόπουλο είναι Α΄ ποιότητας και δεν περιέχει εντόσθια (τύπος 65%).
- > Τοποθετείται σε δισκάκι, τυλίγεται με φιλμ και πάνω σε αυτό γίνεται επικόλληση δύο ετικετών τυποποίησης.
- > Σφαγή: 65 ημέρες
- > Διατροφή: 70% καλαμπόκι

② ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		
ΒΑΡΟΣ (gr)	1η συσκευασία	2η συσκευασία
1200 – 2200	Δίσκος	Πλαστικό τελάρο 10 κοτ./τελ. Χαρτ/λάρο μεγάλο 5 κοτ./τελ.

③ ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

Επάνω στο φιλμ τοποθετούνται δύο ετικέτες όπου αναγράφονται:

1. Επωνυμία επιχείρησης και προϊόντος
2. Θερμοκρασία συντήρησης 0° έως +4°C
3. Κωδικός άδειας εργοστασίου (P6)
4. Ημερομηνία παραγωγής και λήξης (6 ημέρες)
5. Bar-code του προϊόντος
6. Βάρος του προϊόντος
7. Τιμή προϊόντος (όπου είναι επιθυμητή)

④ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τα κοτόπουλα συσκευάζονται στα δισκάκια τοποθετούνται στα τελάρα και αμέσως αποθηκεύονται σε συντήρηση νωπών θερμοκρασίας 0° έως +4°C. Την ίδια μέρα μεταφέρονται με φορτηγά ψυγεία στην αγορά, σε θερμοκρασίες 0° έως +4°C.



...Ολόκληρο κοτόπουλο.

...Ολόκληρο ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ



① ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- > Το συσκευασμένο κοτόπουλο δεν περιέχει εντόσθια (τύπος 65%).
- > Τοποθετείται σε δισκάκι, τυλίγεται με φιλμ και πάνω σε αυτό γίνεται επικόλληση δύο ετικετών τυποποίησης.

② ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		
ΒΑΡΟΣ (gr)	1η συσκευασία	2η συσκευασία
1350 – 1750	Δίσκος	Πλαστικό τελάρo 10 τμχ./τελ.
		Χαρτοτελάρo μεγάλο 5 κοτ./τελ.

③ ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

Επάνω στο φιλμ τοποθετούνται δύο ετικέτες όπου αναγράφονται:

1. Επωνυμία επιχείρησης και προϊόντος
2. Θερμοκρασία συντήρησης 0° έως +4°C
3. Κωδικός άδειας εργοστασίου (P6)
4. Ημερομηνία παραγωγής και λήξης (6 ημέρες)
5. Bar-code του προϊόντος
6. Βάρος του προϊόντος
7. Τιμή προϊόντος (όπου είναι επιθυμητή)

④ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τα κοτόπουλα συσκευάζονται στα δισκάκια τοποθετούνται στα τελάρα και αμέσως αποθηκεύονται σε συντήρηση νωπών θερμοκρασίας 0° έως +4°C. Την ίδια μέρα μεταφέρονται με φορτηγά-ψυγεία στην αγορά, σε θερμοκρασίες 0° έως +4°C.



...Ολόκληρο κοτόπουλο

...Ολόκληρο ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΣ ΝΩΠΟ (Grill)



① ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

> Ολόκληρο κοτόπουλο το οποίο μαρινάρεται χειρωνακτικά με μίγμα μπαχαρικών (αλάτι, κόκκινο και μαύρο πιπέρι, ρίγανη). Δένεται στα πόδια και στο σώμα με λάστιχο κατάλληλο να αντέχει σε υψηλές θερμοκρασίες.

② ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Μέσο συσκευασίας: τελάρο ή χαρτοκιβώτιο (X/B).

Βάρος: αναλόγως τα βάρη των ζωντανών πουλιών έχουμε τις παρακάτω διαλογές βαρών.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΤΕΛΑΡΟ 15 τμχ.	X/B 8 τμχ.
ΔΙΑΛΟΓΗ	1200 – 1500	1200 – 1500
	1500 – 1700	1500 – 1700
	1700 – 1900	1700 – 1900

③ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Τοποθετείται αυτοκόλλητο το οποίο είναι κολλημένο στο σελοφάν όπου αναγράφονται:

- α) ημερομηνία παραγωγής και λήξης (6 μέρες)
- β) θερμοκρασία συντήρησης από 0° έως +4°C
- γ) κωδικός άδειας λειτουργίας σφαγείου (P6)
- δ) επωνυμία προϊόντος και επιχείρησης

④ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τα κοτόπουλα αμέσως μόλις συσκευαστούν στα τελάρα, μεταφέρονται στις συντηρήσεις νωπών, όπου διατηρούνται στους 0° έως +4°C. Την ίδια μέρα φορτώνονται στα φορτηγά-ψυγεία και μεταφέρονται στην αγορά σε θερμοκρασίες 0° έως +4°C.





...Ολόκληρο κοτόπουλο

...Ολόκληρος ΚΟΚΟΡΑΣ ΝΩΠΟΣ

1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

> **Κόκορας νωπός:** ολόκληρο κοτόπουλο στο οποίο δεν έχει γίνει αποκοπή των άκρων στο ύψος του ταρσού, ούτε αφαίρεση της κεφαλής. Δε γίνεται προσθήκη εντοσθίων.



2 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΟΜΑΔΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Τελάρo		
ΒΑΡΟΣ (Kg)	ΤΕΜΑΧΙΑ	ΒΑΡΟΣ (Kg/τμχ.)
22 – 24	8	2,5 και άνω

3 ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Τοποθετείται καρτελάκι στο οποίο αναγράφονται: α) επωνυμία προϊόντος, β) ημερομηνία παραγωγής και λήξης (5 ημέρες), γ) θερμοκρασία συντήρησης από 0° έως +4°C, δ) κωδικός άδειας εργοστασίου Ρ6.

4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τα προϊόντα αμέσως μετά τη συσκευασία τους στα τελάρα αποθηκεύονται στις συντηρήσεις των νωπών σε θερμοκρασία από 0° έως +4°C.
Η μεταφορά τους στην αγορά γίνεται την ίδια μέρα με φορτηγά-ψυγεία σε θερμοκρασία από 0° έως +4°C.





...Ολόκληρο κοτόπουλο

...Ολόκληρο ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ



1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- > Ως κρέας κοτόπουλου βαθείας καταψύξεως εννοούμε το κρέας το οποίο καταψύχεται και διατηρείται συνεχώς σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους -18°C .
- > Το κατεψυγμένο κοτόπουλο δεν περιέχει εντόσθια (τύπος 65%).

2 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Το κατεψυγμένο κοτόπουλο συσκευάζεται είτε σε ατομική, είτε σε ομαδική συσκευασία.

Στην «ατομική συσκευασία» το κοτόπουλο συσκευάζεται σε πλαστική σακούλα (πρώτη συσκευασία) και τοποθετείται σε χαρτοκιβώτιο (δεύτερη συσκευασία), το οποίο σφραγίζεται και τυποποιείται.

Στην «ομαδική συσκευασία» τα κοτόπουλα τυλίγονται ερμητικά με σελοφάν (πρώτη συσκευασία) μέσα σε χαρτοκιβώτιο (δεύτερη συσκευασία), το οποίο σφραγίζεται και τυποποιείται. Η διαλογή βαρών, οι κατηγορίες, ο αριθμός ανά χ/β κ.ά. φαίνονται στον παρακάτω πίνακα.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΤΥΠΟΣ Χ/Β	ΒΑΡΟΣ (gr) κοτ/λα ανά Χ/Β	ΑΡΙΘΜΟΣ κοτ/λα στο Χ/Β
ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΑ ΒΑΡΗ	11,5 Kg	—	10
	12 Kg	—	10
	12,5 Kg	—	10
	13 Kg	—	10
	13,5 Kg	—	10
	14 Kg	—	10
ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΜΕΤΡΙΑ	Κιλά ζυγαριάς	1430 – 1550	10
	Κιλά ζυγαριάς	1550 – 1700	10
ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΜΕΓΑΛΑ	Κιλά ζυγαριάς	1700 – 1900	8 ή 10
ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΥΠΕΡΒΑΡΑ	Κιλά ζυγαριάς	1900 – 2500	8
ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΜΙΚΡΑ	Κιλά ζυγαριάς	1000 – 1130	10 ή 12

3 ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στην πλαστική σακούλα είναι τυπωμένα τα εξής: α) όνομα προϊόντος, β) επωνυμία και έδρα επιχείρησης, γ) κωδικός αριθμός του σφαγείου Ρ6 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφεται η ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (16 μήνες).

Σήμανση δεύτερης συσκευασίας: Στο χαρτοκιβώτιο είναι τυπωμένα τα εξής: α) όνομα προϊόντος, β) επωνυμία και έδρα επιχείρησης, γ) κωδικός αριθμός του σφαγείου Ρ6 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται α) η ημερομηνία παραγωγής και λήξης (16 μήνες), β) βάρος συσκευασίας, γ) τεμάχια.

4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τα τυποποιημένα χαρτοκιβώτια τοποθετούνται σε παλέτες, όπου η κάθε παλέτα περιέχει 60 χ/β, και αμέσως μετά αποθηκεύονται στις συντηρήσεις κατεψυγμένων στους -18°C . Στην ίδια θερμοκρασία γίνεται και η μεταφορά τους στην αγορά με φορτηγά-ψυγεία.



...Ολόκληρο κοτόπουλο

...Ολόκληρη ΚΟΤΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ



① ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- > **Κότα:** πουλερικό στο οποίο η άκρη του στέρνου είναι άκαμπτη. Δε γίνεται προσθήκη εντοσθίων.
- > Ως **κρέας βαθείας καταψύξεως** εννοούμε το κρέας το οποίο καταψύχεται και διατηρείται συνεχώς σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους -18°C .

② ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1η ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Σακούλα	2η ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Χαρτοκιβώτιο	
ΒΑΡΟΣ (gr)	ΒΑΡΟΣ (Kg)	ΤΕΜΑΧΙΑ
2500 – 3500	25 – 35	8

③ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στην πλαστική σακούλα είναι τυπωμένα τα εξής: **α)** όνομα προϊόντος, **β)** επωνυμία και έδρα επιχείρησης, **γ)** κωδικός αριθμός του σφαγείου P6 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφεται η ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (16 μήνες).

Σήμανση δεύτερης συσκευασίας: Στο χαρτοκιβώτιο είναι τυπωμένα τα εξής: **α)** όνομα προϊόντος, **β)** επωνυμία και έδρα επιχείρησης, **γ)** κωδικός αριθμός του σφαγείου P6 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται **α)** η ημερομηνία παραγωγής και λήξης (16 μήνες), **β)** βάρος συσκευασίας, **γ)** τεμάχια.

④ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Οι κατεψυγμένες κότες αφού σφραγιστούν με το καπάκι της 2ης συσκευασίας, τοποθετούνται σε παλέτα και αποθηκεύονται στις συντηρήσεις των κατεψυγμένων σε θερμοκρασία -18°C .

Η μεταφορά τους στην αγορά γίνεται με φορτηγά-ψυγεία στους -18°C .

...Τεμαχισμένο ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ



πίνδος®
ΤΑ ΝΟΣΤΙΜΑ ΟΡΕΪΝΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ



...Τεμαχισμένο κοτόπουλο

...Στήθος ΝΩΠΟ και ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ



1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

> Στήθος νωπό και κατεψυγμένο: είναι το στέρνο και τα πλευρά ή τμήμα, που περιστοιχίζουν μαζί το μυϊκό σύστημα.

2 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Δίσκος - Σακούλα			ΟΜΑΔΙΚΗ ΣΥΣ/ΣΙΑ: Τελάρο	
	1η συσκευασία: Δίσκος - Σακούλα		2η συσκευασία: τελάρο ή χαρτοτελάρο	ΒΑΡΟΣ (Kg)	ΤΕΜΑΧΙΑ
	ΒΑΡΟΣ (gr)	ΤΕΜΑΧΙΑ			
ΝΩΠΟ	500 – 600	1 ή 2	τελάρο 15 τεμ. χαρτοτελάρο μικρό 4 τεμ.	18 – 23	36 – 42
	1900 – 2100	4 έως 6	τελάρο 6 τεμ.		
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	500 – 600	1 ή 2	ΤΕΜΑΧΙΑ	ΟΜΑΔΙΚΗ ΣΥΣ/ΣΙΑ: Χ/Β	
			10	10	Διαλογή σταθερών βαρών
					300 – 350 gr
					350 – 450 gr

3 ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

[ΝΩΠΟ]: Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής: **α)** όνομα προϊόντος, **β)** επωνυμία και έδρα επιχείρησης, **γ)** κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται **α)** η ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (6 ημέρες), **β)** βάρος προϊόντος, **γ)** bar-code προϊόντος, **δ)** τιμή προϊόντος (όπου είναι επιθυμητή).

[ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ]: Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής: **α)** όνομα προϊόντος, **β)** επωνυμία και έδρα επιχείρησης, **γ)** κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται **α)** ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (16 μήνες), **β)** βάρος προϊόντος, **γ)** bar-code προϊόντος.

Σήμανση δεύτερης συσκευασίας: Στο χαρτοκιβώτιο είναι τυπωμένα τα εξής: **α)** όνομα προϊόντος, **β)** επωνυμία και έδρα επιχείρησης, **γ)** κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται **α)** η ημερομηνία παραγωγής και λήξης (16 μήνες), **β)** βάρος συσκευασίας, **γ)** τεμάχια.

4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

[ΝΩΠΟ]: Τα προϊόντα μόλις συσκευαστούν αποθηκεύονται σε συντηρήσεις νωπών (0° έως +4°C) και την ίδια μέρα μεταφέρονται με φορτηγά-ψυγεία στην αγορά, στις παραπάνω θερμοκρασίες.

[ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ]: Τα προϊόντα αποθηκεύονται στις συντηρήσεις κατεψυγμένων σε θερμοκρασίες των -18°C. Η μεταφορά τους στην αγορά γίνεται με φορτηγά-ψυγεία σε θερμοκρασίες των -18°C.



...Τεμαχισμένο κοτόπουλο

...Μπούτι

ΝΩΠΟ και ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ

**1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

> Μπούτι νωπό και κατεψυγμένο: είναι το μηριαίο οστόν, το κνημιαίο οστόν και η περόνη μαζί με το μυϊκό σύστημα που τα περιβάλλει. Οι τομές πρέπει να πραγματοποιούνται στις κλειδώσεις. Επίσης περιλαμβάνει ένα κομμάτι της ράχης προσκολλημένο επάνω του, εφόσον το βάρος του δεύτερου μέρους δεν υπερβαίνει το 25% του συνολικού βάρους του κομματιού. Μπορεί να προσφέρεται με ή χωρίς δέρμα.

2 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Δίσκος - Σακούλα			ΟΜΑΔΙΚΗ ΣΥΣ/ΣΙΑ: Τελάρο	
	1η συσκευασία: Δίσκος - Σακούλα		2η συσκευασία: τελάρο ή χαρτοτελάρο	ΒΑΡΟΣ (Kg)	ΤΕΜΑΧΙΑ
	ΒΑΡΟΣ (gr)	ΤΕΜΑΧΙΑ			
ΝΩΠΟ	600 – 700	2	τελάρο 15 τεμ. χαρτ/ρο μικρό 4 τεμ.	18 – 23	55 – 65
	1900 – 2100	6 – 9	τελάρο 6 τεμ.		
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	500 – 600	2	ΤΕΜΑΧΙΑ	ΟΜΑΔΙΚΗ ΣΥΣ/ΣΙΑ: Χ/Β	
			10	10	Διαλογή σταθερών βαρών
	1000	4 ή 5	10		150 – 200 gr
					200 – 250 gr
				250 – 300 gr	
					300 – 350 gr

3 ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

[ΝΩΠΟ]: Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής: α) όνομα προϊόντος, β) επωνυμία και έδρα επιχείρησης, γ) κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται α) η ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (6 ημέρες), β) βάρος προϊόντος, γ) bar-code προϊόντος, δ) τιμή προϊόντος (όπου είναι επιθυμητή).

[ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ]: Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στην πλαστική σακούλα ή πάνω στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής: α) όνομα προϊόντος, β) επωνυμία και έδρα επιχείρησης, γ) κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται α) ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (16 μήνες), β) βάρος προϊόντος, γ) bar-code προϊόντος.

Σήμανση δεύτερης συσκευασίας: Στο χαρτοκιβώτιο είναι τυπωμένα τα εξής: α) όνομα προϊόντος, β) επωνυμία και έδρα επιχείρησης, γ) κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται α) η ημερομηνία παραγωγής και λήξης (16 μήνες), β) βάρος συσκευασίας, γ) τεμάχια.

4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

[ΝΩΠΟ]: Τα προϊόντα μόλις συσκευαστούν αποθηκεύονται σε συντηρήσεις νωπών (0° έως +4°C) και την ίδια μέρα μεταφέρονται με φορτηγά-ψυγεία στην αγορά, στις παραπάνω θερμοκρασίες.

[ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ]: Τα προϊόντα αποθηκεύονται στις συντηρήσεις κατεψυγμένων σε θερμοκρασίες των -18°C. Η μεταφορά τους στην αγορά γίνεται με φορτηγά-ψυγεία σε θερμοκρασίες των -18°C.



...Τεμαχισμένο κοτόπουλο

...Στήθος / Μπούτι

από κοτόπουλο ΕΚΤΑΤΙΚΗΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ



1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

> **Στήθος:** είναι το στέρνο και τα πλευρά ή τμήμα, που περιστοιχίζουν μαζί με το μυϊκό σύστημα.

> **Μπούτι:** είναι το μηριαίο οστόν, το κνημιαίο οστόν και η περόνη μαζί με το μυϊκό σύστημα που τα περιβάλλει. Οι τομές πρέπει να πραγματοποιούνται στις κλειδώσεις. Επίσης περιλαμβάνει ένα κομμάτι της ράχης προσκολλημένο επάνω του, εφόσον το βάρος του δεύτερου μέρους δεν υπερβαίνει το 25% του συνολικού βάρους του κομματιού. Μπορεί να προσφέρεται με ή χωρίς δέρμα.

2 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΠΡΟΪΟΝ	ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Δίσκος		
	1η συσκευασία: Δίσκος		2η συσκευασία: τελάρο ή χαρτοτελάρο
	ΒΑΡΟΣ (gr)	ΤΕΜΑΧΙΑ	
ΣΤΗΘΟΣ	500 – 600	1 ή 2	τελάρο 15 τεμ. χαρτοτελάρο μικρό 4 τεμ.
	1900 – 2100	4 έως 6	τελάρο 6 τεμ.
ΜΠΟΥΤΙ	600 – 700	2	τελάρο 15 τεμ. χαρτοτελάρο μικρό 4 τεμ.
	1900 – 2100	6 έως 9	τελάρο 6 τεμ.

3 ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

[ΝΩΠΟ]: Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής:
α) όνομα προϊόντος, **β)** επωνυμία και έδρα επιχείρησης, **γ)** κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται
α) η ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (6 ημέρες), **β)** βάρος προϊόντος, **γ)** bar-code προϊόντος, **δ)** τιμή προϊόντος (όπου είναι επιθυμητή).

Σήμανση δεύτερης συσκευασίας: Στο χαρτοκιβώτιο είναι τυπωμένα τα εξής: **α)** όνομα προϊόντος, **β)** επωνυμία και έδρα επιχείρησης, **γ)** κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται **α)** η ημερομηνία παραγωγής και λήξης (16 μήνες), **β)** βάρος συσκευασίας, **γ)** τεμάχια.

4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τα προϊόντα μόλις συσκευαστούν αποθηκεύονται σε συντηρήσεις νωπών (0° έως +4°C) και την ίδια μέρα μεταφέρονται με φορτηγά-ψυγεία στην αγορά, στις παραπάνω θερμοκρασίες.



...Τεμαχισμένο κοτόπουλο

...Κοπανάκι

ΝΩΠΟ και ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ



1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

> Κοπανάκι νωπό και κατεψυγμένο: το κνημιαίο οστόύν και η περόνη μαζί με το μυϊκό σύστημα που τα περιβάλλει.

2 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Δίσκος			ΟΜΑΔΙΚΗ ΣΥΣ/ΣΙΑ: Τελάρο		
	1η συσκευασία: Δίσκος - Σακούλα		2η συσκευασία: τελάρο ή χαρτοτελάρο	ΒΑΡΟΣ (Kg)	ΤΕΜΑΧΙΑ	
	ΒΑΡΟΣ (gr)	ΤΕΜΑΧΙΑ				
ΝΩΠΟ	500 – 600	6	τελάρο 15 τεμ. χαρτοτελάρο μικρό 4 τεμ.	15 – 17	Χύμα	
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	500 – 600	6	ΤΕΜΑΧΙΑ	ΟΜΑΔΙΚΗ ΣΥΣ/ΣΙΑ: Χ/Β		
			10	10	Διαλογή σταθερών βαρών	Χ/Β
					Χύμα	Ο.Σ.

3 ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

[ΝΩΠΟ]: Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής: **α)** όνομα προϊόντος, **β)** επωνυμία και έδρα επιχείρησης, **γ)** κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται **α)** η ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (6 ημέρες), **β)** βάρος προϊόντος, **γ)** bar-code προϊόντος, **δ)** τιμή προϊόντος όπου είναι επιθυμητή.

[ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ]: Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής: **α)** όνομα προϊόντος, **β)** επωνυμία και έδρα επιχείρησης, **γ)** κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται **α)** ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (16 μήνες), **β)** βάρος προϊόντος, **γ)** bar-code προϊόντος.

Σήμανση δεύτερης συσκευασίας: Στο χαρτοκιβώτιο είναι τυπωμένα τα εξής: **α)** όνομα προϊόντος, **β)** επωνυμία και έδρα επιχείρησης, **γ)** κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται **α)** η ημερομηνία παραγωγής και λήξης (16 μήνες), **β)** βάρος συσκευασίας, **γ)** τεμάχια.

4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

[ΝΩΠΟ]: Τα προϊόντα στα τελάρα χωρίς καθυστέρηση ζυγίζονται και μεταφέρονται στις συντηρήσεις νωπών σε θερμοκρασίες 0° έως +4°C. Όλα τα προϊόντα μεταφέρονται την ίδια μέρα στην αγορά, με φορτηγά-ψυγεία και σε θερμοκρασίες 0° έως +4°C.

[ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ]: Τα προϊόντα αποθηκεύονται στις συντηρήσεις κατεψυγμένων σε θερμοκρασίες των -18°C. Η μεταφορά τους στην αγορά γίνεται με φορτηγά-ψυγεία σε θερμοκρασίες των -18°C.



...Τεμαχισμένο κοτόπουλο

...Φτερούγες

ΝΩΠΕΣ και ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ



1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

> Φτερούγες νωπές και κατεψυγμένες:
είναι το βραχιόνιο οστόν, η κερκίς και η ωλένη μαζί με το μυϊκό σύστημα. Η άκρη, συμπεριλαμβανομένων των κερκιδικών ουσιών, είτε αφαιρείται είτε όχι.

2 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Δίσκος - Σακούλα			ΟΜΑΔΙΚΗ ΣΥΣ/ΣΙΑ: Τελάρο		
	1η συσκευασία: Δίσκος - Σακούλα		2η συσκευασία: τελάρο ή χαρτοτελάρο	ΒΑΡΟΣ (Kg)	ΤΕΜΑΧΙΑ	
	ΒΑΡΟΣ (gr)	ΤΕΜΑΧΙΑ				
ΝΩΠΟ	500 – 600	9 ή 12	τελάρο 15 τεμ. χαρτοτελάρο μικρό 4 τεμ.	18 – 20	Χύμα	
	1900 – 2100	25 – 32	τελάρο 6 τεμ.			
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	500 – 600	9 – 12	ΤΕΜΑΧΙΑ	ΟΜΑΔΙΚΗ ΣΥΣ/ΣΙΑ: Χ/Β		
			10	10	Διαλογή σταθερών βαρών	Χ/Β
					Χύμα	Ο.Σ.

3 ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

[ΝΩΠΟ]: Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής: **α)** όνομα προϊόντος, **β)** επωνυμία και έδρα επιχείρησης, **γ)** κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται **α)** η ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (6 ημέρες), **β)** βάρος προϊόντος, **γ)** bar-code προϊόντος, **δ)** τιμή προϊόντος (όπου είναι επιθυμητή).

[ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ]: Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στην πλαστική σακούλα ή πάνω στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής: **α)** όνομα προϊόντος, **β)** επωνυμία και έδρα επιχείρησης, **γ)** κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται **α)** ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (16 μήνες), **β)** βάρος προϊόντος, **γ)** bar-code προϊόντος.

Σήμανση δεύτερης συσκευασίας: Στο χαρτοκιβώτιο είναι τυπωμένα τα εξής: **α)** όνομα προϊόντος, **β)** επωνυμία και έδρα επιχείρησης, **γ)** κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται **α)** η ημερομηνία παραγωγής και λήξης (16 μήνες), **β)** βάρος συσκευασίας, **γ)** τεμάχια.

4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

[ΝΩΠΟ]: Τα προϊόντα μόλις συσκευαστούν αποθηκεύονται σε συντηρήσεις νωπών (0° έως +4°C) και την ίδια μέρα μεταφέρονται με φορτηγά-ψυγεία στην αγορά, στις παραπάνω θερμοκρασίες.

[ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ]: Τα προϊόντα αποθηκεύονται στις συντηρήσεις κατεψυγμένων σε θερμοκρασίες των -18°C. Η μεταφορά τους στην αγορά γίνεται με φορτηγά-ψυγεία σε θερμοκρασίες των -18°C.



...Τεμαχισμένο κοτόπουλο

...Φιλέτο στήθος ΝΩΠΟ και ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ



① ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

> Φιλέτο στήθος νωπό και κατεψυγμένο: είναι το στέρνο και τα πλευρά ή τμήμα, που περιστοιχίζουν μαζί το μυϊκό σύστημα.

② ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Δίσκος			ΟΜΑΔΙΚΗ ΣΥΣ/ΣΙΑ: Τελάρο		
	1η συσκευασία: Δίσκος		2η συσκευασία: τελάρο ή χαρτοτελάρο	ΒΑΡΟΣ (Kg)	ΤΕΜΑΧΙΑ	
	ΒΑΡΟΣ (gr)	ΤΕΜΑΧΙΑ				
ΝΩΠΟ	500 – 600	2	τελάρο 15 τεμ. χαρτοτελάρο μικρό 4 τεμ.	15 – 17	Χύμα	
	1900 – 2100	6 ή 8	τελάρο 6 τεμ.			
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	500 – 600	2	ΤΕΜΑΧΙΑ	10	ΟΜΑΔΙΚΗ ΣΥΣ/ΣΙΑ: Χ/Β	
			10		Διαλογή σταθερών βαρών	
					140 – 160 gr	
					160 – 250 gr	
					250 – 300 gr	
					300 – 350 gr	

③ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

[ΝΩΠΟ]: Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής: α) όνομα προϊόντος, β) επωνυμία και έδρα επιχείρησης, γ) κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται α) η ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (6 ημέρες), β) βάρος προϊόντος, γ) bar-code προϊόντος, δ) τιμή προϊόντος (όπου είναι επιθυμητή).

[ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ]: Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής: α) όνομα προϊόντος, β) επωνυμία και έδρα επιχείρησης, γ) κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται α) ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (16 μήνες), β) βάρος προϊόντος, γ) bar-code προϊόντος.

Σήμανση δεύτερης συσκευασίας: Στο χαρτοκιβώτιο είναι τυπωμένα τα εξής: α) όνομα προϊόντος, β) επωνυμία και έδρα επιχείρησης, γ) κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται α) η ημερομηνία παραγωγής και λήξης (16 μήνες), β) βάρος συσκευασίας, γ) τεμάχια.

④ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

[ΝΩΠΟ]: Τα προϊόντα στα τελάρα χωρίς καθυστέρηση ζυγίζονται και μεταφέρονται στις συντηρήσεις νωπών σε θερμοκρασίες 0° έως +4°C. Όλα τα προϊόντα μεταφέρονται την ίδια μέρα στην αγορά, με φορτηγά-ψυγεία και σε θερμοκρασίες 0° έως +4°C.

[ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ]: Τα προϊόντα αποθηκεύονται στις συντηρήσεις κατεψυγμένων σε θερμοκρασίες των -18°C. Η μεταφορά τους στην αγορά γίνεται με φορτηγά-ψυγεία σε θερμοκρασίες των -18°C.



...Τεμαχισμένο κοτόπουλο

...Φιλέτο μπούτι

ΝΩΠΟ και ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ



1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

> Φιλέτο μπούτι νωπό και κατεψυγμένο: είναι το κρέας του μπουτιού χωρίς κόκκαλα, δηλ. χωρίς το μηρό, την κνήμη και την περόνη.

2 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Δίσκος			ΟΜΑΔΙΚΗ ΣΥΣ/ΣΙΑ: Τελάρο	
	1η συσκευασία: Δίσκος		2η συσκευασία: τελάρο ή χαρτοτελάρο	ΒΑΡΟΣ (Kg)	ΤΕΜΑΧΙΑ
	ΒΑΡΟΣ (gr)	ΤΕΜΑΧΙΑ			
ΝΩΠΟ	500 – 600	4 ή 6	τελάρο 15 τεμ. χαρτοτελάρο μικρό 4 τεμ.	15 – 17	Χύμα
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	500 – 600	4 – 6	ΤΜΧ.	ΟΜΑΔΙΚΗ ΣΥΣ/ΣΙΑ: Χ/Β	
			10	10	Διαλογή σταθερών βαρών Χύμα

3 ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

[ΝΩΠΟ]: Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής: α) όνομα προϊόντος, β) επωνυμία και έδρα επιχείρησης, γ) κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται α) η ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (6 ημέρες), β) βάρος προϊόντος, γ) bar-code προϊόντος, δ) τιμή προϊόντος όπου είναι επιθυμητή.

[ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ]: Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής: α) όνομα προϊόντος, β) επωνυμία και έδρα επιχείρησης, γ) κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται α) ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (16 μήνες), β) βάρος προϊόντος, γ) bar-code προϊόντος.

Σήμανση δευτέρης συσκευασίας: Στο χαρτοκιβώτιο είναι τυπωμένα τα εξής: α) όνομα προϊόντος, β) επωνυμία και έδρα επιχείρησης, γ) κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται α) η ημερομηνία παραγωγής και λήξης (16 μήνες), β) βάρος συσκευασίας, γ) τεμάχια.

4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

[ΝΩΠΟ]: Τα προϊόντα στα τελάρα χωρίς καθυστέρηση ζυγίζονται και μεταφέρονται στις συντηρήσεις νωπών σε θερμοκρασίες 0° έως +4°C. Όλα τα προϊόντα μεταφέρονται την ίδια μέρα στην αγορά, με φορτηγά-ψυγεία και σε θερμοκρασίες 0° έως +4°C.

[ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ]: Τα προϊόντα αποθηκεύονται στις συντηρήσεις κατεψυγμένων σε θερμοκρασίες των -18°C. Η μεταφορά τους στην αγορά γίνεται με φορτηγά-ψυγεία σε θερμοκρασίες των -18°C.



...Τεμαχισμένο κοτόπουλο

...Κινέζικη φτερούγα ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ



① ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

> *Κινέζικη φτερούγα:*
το βραχιόνιο οστούν
της φτερούγας μαζί
με το μυϊκό ιστό.

② ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Δίσκος			ΟΜΑΔΙΚΗ ΣΥΣ/ΣΙΑ: Χ/Β	
1η συσκευασία		2η συσ/σία	ΒΑΡΟΣ (Kg)	Διαλογή σταθερών βαρών
ΒΑΡΟΣ (gr)	ΤΕΜΑΧΙΑ	ΤΜΧ.		
500 – 600	15	10	10	Χύμα

③ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής:

α) όνομα προϊόντος, **β)** επωνυμία και έδρα επιχείρησης, **γ)** κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται **α)** η ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (16 μήνες), **β)** βάρος προϊόντος, **γ)** bar-code προϊόντος.

Σήμανση δεύτερης συσκευασίας: Στο χαρτοκιβώτιο είναι τυπωμένα τα εξής: **α)** όνομα προϊόντος, **β)** επωνυμία και έδρα επιχείρησης, **γ)** κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται **α)** η ημερομηνία παραγωγής και λήξης (16 μήνες), **β)** βάρος συσκευασίας, **γ)** τεμάχια.

④ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τα προϊόντα αποθηκεύονται στις συντηρήσεις κατεψυγμένων σε θερμοκρασίες των -18°C .
Η μεταφορά τους στην αγορά γίνεται με φορτηγά-ψυγεία σε θερμοκρασίες των -18°C .



...Τεμαχισμένο κοτόπουλο

...Εντόσθια κοτόπουλου [συκώτι / στομάχι] ΝΩΠΟ και ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ



1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

> Στα εντόσθια κοτόπουλου ανήκουν το συκώτι, η καρδιά και το στομάχι.

2 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

[ΝΩΠΟ]: Στην «ατομική συσκευασία» τα εντόσθια τοποθετούνται σε δίσκο και τυλίγονται με φιλμ.

Στην «ομαδική συσκευασία» τα εντόσθια τοποθετούνται χύμα στα τελάρα.

[ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ]: Στην «ατομική συσκευασία» τα εντόσθια τοποθετούνται σε κεσεδάκι που κλείνει ερμητικά με σακούλα.

Στην «ομαδική συσκευασία» τα εντόσθια τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτιο και τυλίγονται με σελοφάν.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ		ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Δίσκος			ΟΜΑΔΙΚΗ ΣΥΣ/ΣΙΑ: Τελάρο	
		1η συσκευασία: Δίσκος		2η συσ/σία: τελάρο ή Χ/Β	ΒΑΡΟΣ (Kg)	ΤΕΜΑΧΙΑ
		ΒΑΡΟΣ (gr)	ΤΕΜΑΧΙΑ			
ΝΩΠΟ	Συκώτι	500 – 600	15 – 18	τελάρο 15 τεμ. Χ/Β μικρό 4 τεμ.	18 – 20	Χύμα
		1900 – 2100	50 – 60	τελάρο 6 τεμ.	ΟΜΑΔΙΚΗ ΣΥΣ/ΣΙΑ: Χ/Β	
	Στομάχι	500 – 600	20 – 22	τελάρο 15 τεμ.	10 – 12	Χύμα
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	Συκώτι	1η συσκευασία: Δίσκος		2η συσ/σία: Χ/Β		ΟΜΑΔΙΚΗ ΣΥΣ/ΣΙΑ: Χ/Β
		ΒΑΡΟΣ (Kg)	ΤΜΧ.			
	Στομάχι	500 – 600	20 – 22	6 – 7	10	15

3 ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

[ΝΩΠΟ]: Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής: α) όνομα προϊόντος, β) επωνυμία και έδρα επιχείρησης, γ) κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται α) η ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (6 ημέρες), β) βάρος προϊόντος, γ) bar-code προϊόντος.

[ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ]: Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στην πλαστική σακούλα είναι τυπωμένα τα εξής: α) όνομα προϊόντος, β) επωνυμία και έδρα επιχείρησης, γ) κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται α) ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (16 μήνες), β) βάρος προϊόντος, γ) bar-code προϊόντος.

Σήμανση δεύτερης συσκευασίας: Στο χαρτοκιβώτιο είναι τυπωμένα τα εξής: α) όνομα προϊόντος, β) επωνυμία και έδρα επιχείρησης, γ) κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται α) η ημερομηνία παραγωγής και λήξης (16 μήνες), β) βάρος συσκευασίας, γ) τεμάχια.

4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

[ΝΩΠΟ]: Τα νωπά εντόσθια αποθηκεύονται σε ψυγεία συντηρήσεων νωπών θερμοκρασίας 0° έως +4°C. Την ίδια μέρα μεταφέρονται στην αγορά με φορτηγά-ψυγεία σε θερμοκρασίες 0° έως +4°C.

[ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ]: Τα χαρτοκιβώτια αφού κλείσουν ερμητικά τοποθετούνται σε παλέτες και αποθηκεύονται στις συντηρήσεις των κατεψυγμένων σε θερμοκρασία των -18°C. Στην ίδια θερμοκρασία μεταφέρονται στην αγορά με φορτηγά-ψυγεία.



...Τεμαχισμένο κοτόπουλο

...Ρολό κοτόπουλου ΝΩΠΟ και ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ



1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

> Ρολό γεμιστό νωπό και κατεψυγμένο: ολόκληρο αποστεωμένο κοτόπουλο που μαρινάρεται με μίγμα μπαχαρικών. Στη μέση τοποθετείται από ένα τεμάχιο ζαμπόν και μπέικον και 40 gr τυρί.

2 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Δίσκος		
	1η συσκευασία: Δίσκος		2η συσ/σία:
	ΒΑΡΟΣ (gr)	ΤΕΜΑΧΙΑ	τελάρο 15 τεμ. χαρτοτελάρο μεγάλο 4 τεμ.
ΝΩΠΟ ΡΟΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ & ΔΙΑΙΤΗΣ	1000 – 1200	1	
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΡΟΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ	1000	1	2η συσ/σία: Χ/Β
			ΤΕΜΑΧΙΑ 8

3 ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

[ΝΩΠΟ]: Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής: **α)** όνομα προϊόντος, **β)** επωνυμία και έδρα επιχείρησης, **γ)** κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται **α)** η ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (6 ημέρες), **β)** βάρος προϊόντος, **γ)** bar-code προϊόντος.

[ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ]: Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής: **α)** όνομα προϊόντος, **β)** επωνυμία και έδρα επιχείρησης, **γ)** κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται **α)** ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (16 μήνες), **β)** βάρος προϊόντος, **γ)** bar-code προϊόντος.

Σήμανση δεύτερης συσκευασίας: Στο χαρτοκιβώτιο είναι τυπωμένα τα εξής: **α)** όνομα προϊόντος, **β)** επωνυμία και έδρα επιχείρησης, **γ)** κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται **α)** η ημερομηνία παραγωγής και λήξης (16 μήνες), **β)** βάρος συσκευασίας, **γ)** τεμάχια.

4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

[ΝΩΠΟ]: Τα προϊόντα αμέσως μετά τη συσκευασία τους αποθηκεύονται στις συντηρήσεις νωπών σε θερμοκρασίες 0° έως +4°C. Η μεταφορά τους στην αγορά γίνεται με φορτηγά-ψυγεία σε θερμοκρασίες 0° έως +4°C.

[ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ]: Τα προϊόντα αμέσως μετά το κλείσιμο της δεύτερης συσκευασίας τοποθετούνται σε παλέτες και αποθηκεύονται στις συντηρήσεις κατεψυγμένων στους -18°C. Η μεταφορά τους στην αγορά γίνεται με φορτηγά-ψυγεία σε θερμοκρασία των -18°C.



...Τεμαχισμένο κοτόπουλο

...Σουβλάκι μηχανής ΝΩΠΟ και ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ



1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

> **[ΝΩΠΟ]:** α) φιλέτο στήθος και πιπεριά, μηχανής, βάρους 50-100gr, β) φιλέτο στήθος, μηχανής, βάρους 50-100gr.

> **[ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ]:** σε ξύλινο καλαμάκι τοποθετούνται ομοιόμορφα και με τη σειρά φιλέτο στήθος, πιπεριά πράσινη, φιλέτο στήθος, πιπεριά πράσινη, φιλέτο στήθος. Το κάθε σουβλάκι ζυγίζει 50gr. Τα σουβλάκια κόβονται σε μηχανή.

2 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Δίσκος			ΟΜΑΔΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Τελάρο		
	1η συσκευασία: Δίσκος		2η συσ/σία			
	ΒΑΡΟΣ (gr)	ΤΕΜΑΧΙΑ	τελάρο 15 τεμ. χαρτοτελάρο μεγάλο 4 τεμ.	ΒΑΡΟΣ ΤΕΜ. (gr)	ΒΑΡΟΣ ΣΥΣ/ΣΙΑΣ (Kg)	ΤΜΧ.
ΝΩΠΟ Σουβλάκι (μηχανής 50 και 100gr)	500 – 600	10		50	έως 10	έως 200
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ Σουβλάκι (μηχανής 50 και 100gr)	500	10	2η συσ/σία: Χ/Β	-	-	-
			ΤΜΧ.			
			10			

3 ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

[ΝΩΠΟ]: Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής: α) όνομα προϊόντος, β) επωνυμία και έδρα επιχείρησης, γ) κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται α) η ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (6 ημέρες), β) βάρος προϊόντος, γ) bar-code προϊόντος.

[ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ]: Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής: α) όνομα προϊόντος, β) επωνυμία και έδρα επιχείρησης, γ) κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται α) ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (16 μήνες), β) βάρος προϊόντος, γ) bar-code προϊόντος.

Σήμανση δεύτερης συσκευασίας: Στο χαρτοκιβώτιο είναι τυπωμένα τα εξής: α) όνομα προϊόντος, β) επωνυμία και έδρα επιχείρησης, γ) κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται α) η ημερομηνία παραγωγής και λήξης (16 μήνες), β) βάρος συσκευασίας, γ) τεμάχια.

4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

[ΝΩΠΟ]: Τα προϊόντα αμέσως μετά τη συσκευασία τους αποθηκεύονται στις συντηρήσεις νωπών σε θερμοκρασίες 0° έως +4°C. Η μεταφορά τους στην αγορά γίνεται με φορτηγά-ψυγεία σε θερμοκρασίες 0° έως +4°C.

[ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ]: Τα προϊόντα αμέσως μετά το κλείσιμο της δεύτερης συσκευασίας τοποθετούνται σε παλέτες και αποθηκεύονται στις συντηρήσεις κατεψυγμένων στους -18°C. Η μεταφορά τους στην αγορά γίνεται με φορτηγά-ψυγεία σε θερμοκρασία των -18°C.



...Τεμαχισμένο κοτόπουλο

...Σουβλάκι ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ



1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Σουβλάκι χειροποίητο:

> Φιλέτο στήθος, φιλέτο μπούτι και πιπεριά, χειροποίητο, βάρους 80-200gr.

> Φιλέτο στήθος ή φιλέτο μπούτι και πιπεριά, χειροποίητο, βάρους 80-100gr.

2 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Δίσκος			ΟΜΑΔΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Τελάρο		
	1η συσκευασία: Δίσκος		2η συσκευασία			
	ΒΑΡΟΣ (gr)	ΤΕΜΑΧΙΑ		ΒΑΡΟΣ ΤΕΜ. (gr)	ΒΑΡΟΣ ΣΥΣ/ΣΙΑΣ (Kg)	ΤΜΧ.
Σουβλάκι χειροποίητο (80 - 120gr)	500 - 600	6	τελάρο 15 τεμ. χαρτ/λάρο μικρό 4 τεμ.	120	έως 12	έως 100

3 ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής:

α) όνομα προϊόντος, β) επωνυμία και έδρα επιχείρησης, γ) κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται α) η ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (6 ημέρες), β) βάρος προϊόντος, γ) bar-code προϊόντος.

4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τα προϊόντα αμέσως μετά τη συσκευασία τους αποθηκεύονται στις συντηρήσεις νωπών σε θερμοκρασίες 0° έως +4°C. Η μεταφορά τους στην αγορά γίνεται με φορτηγά-ψυγεία σε θερμοκρασίες 0° έως +4°C.



...Τεμαχισμένο κοτόπουλο

...Παϊδάκια κοτόπουλου ΝΩΠΑ



1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

> **Παϊδάκια κοτόπουλου:**
μικρά τεμάχια από πλάταρια, φτερά και μπούτια, τα οποία μαρινάρονται χειρωνακτικά με μίγμα μπαχαρικών.

2 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Δίσκος		
1η συσκευασία: Δίσκος		2η συσκευασία
ΒΑΡΟΣ (gr)	ΤΕΜΑΧΙΑ	τελάρο 15 τεμ.
500 – 600	Χύμα	χαρτ/λάρο μικρό 4 τεμ.

3 ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Σήμανση ατομικής συσκευασίας: Στο φιλμ τοποθετείται ετικέτα όπου είναι τυπωμένα τα εξής:
α) όνομα προϊόντος, β) επωνυμία και έδρα επιχείρησης, γ) κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται α) η ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (6 ημέρες), β) βάρος προϊόντος, γ) bar-code προϊόντος.

4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τα προϊόντα αμέσως μετά τη συσκευασία τους αποθηκεύονται στις συντηρήσεις νωπών σε θερμοκρασίες 0° έως +4°C. Η μεταφορά τους στην αγορά γίνεται με φορτηγά-ψυγεία σε θερμοκρασίες 0° έως +4°C.





...Τεμαχισμένο κοτόπουλο

...Γύρος κοτόπουλου ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ



1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- > Αποτελείται από ολόκληρο αποστεωμένο κοτόπουλο, το οποίο περιέχει το κρέας από το στήθος, το κρέας από τα μπούτια και το δέρμα του κοτόπουλου.
- > Το κρέας μαρινάρεται με μίγμα φυσικών μπαχαρικών, φιλετάρεται, ζυγίζεται και ακολούθως στήνεται σε ειδικό χαρτοσωλήνα.
- > Στη συνέχεια τυλίγεται με ειδική μεμβράνη, τοποθετείται σε βαγόνια και ακολουθεί βαθεία κατάψυξη έτσι, ώστε το προϊόν να αποκτήσει εσωτερική θερμοκρασία -18°C .

2 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η πρώτη συσκευασία του προϊόντος γίνεται με ειδική μεμβράνη και ακολουθεί η δεύτερη συσκευασία στο χαρτοκιβώτιο μετά την κατάψυξη. Ακολουθεί παλετοποίηση των χαρτοκιβωτίων και αποθήκευση αυτών σε συντήρηση κατεψυγμένων.

ΒΑΡΟΣ (Kg)	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΤΕΜΑΧΙΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ Χ/Β ΠΑΛΕΤΑΣ
5	χαρτοκιβώτιο	2	49
7 - 20 - 30 - 35 - 40	χαρτοκιβώτιο	1	49
10	χαρτοκιβώτιο	1	49
15	χαρτοκιβώτιο	1	49

3 ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Σήμανση δεύτερης συσκευασίας: Στο χαρτοκιβώτιο είναι τυπωμένα τα εξής:

α) όνομα προϊόντος, β) επωνυμία και έδρα επιχείρησης, γ) κωδικός αριθμός του σφαγείου P39 και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ. Επιπλέον τοποθετείται ετικέτα όπου αναγράφονται α) η ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος (16 μήνες), β) βάρος συσκευασίας, γ) τεμάχια.

4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τα προϊόντα αμέσως μετά το κλείσιμο της δεύτερης συσκευασίας τοποθετούνται σε παλέτες και αποθηκεύονται στις συντηρήσεις κατεψυγμένων στους -18°C . Η μεταφορά τους στην αγορά γίνεται με φορτηγά-ψυγεία σε θερμοκρασία των -18°C .

