

Αλλαγές/Changes	Αλλαγή στην δήλωση αλλεργιογόνων/ Change declaration of allergens
-----------------	---

1. ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ / BASIC INFORMATION

Κωδικός προϊόντος / Product code	
Όνομα προϊόντος / Product name	Γλυκοπατάτα Αφυδατωμένη 0-0,5mm / Sweet Potato dried (lyophilized) 0-0,5mm
Προμηθευτής / Supplier	STYMON Natural Products ΙΚΕ
Διεύθυνση εταιρίας / Company address	Βιομηχανική Περιοχή Πατρών Οδός Β2, ΟΤ4, ΤΚ : 25018 / Patras Industrial Area , B2 Street , OT4, PO:25018
Διεύθυνση εγκατάστασης παραγωγής/Production plant address	Βιομηχανική Περιοχή Πατρών Οδός Β2, ΟΤ4, ΤΚ : 25018 / Patras Industrial Area , B2 Street , OT4, PO:25018
Πρόσωπο επικοινωνίας / Contact person	ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ Π. ΠΕΤΤΑΣ - ΗΛΙΑΣ Κ. ΠΑΝΙΤΣΑΣ / PARASKEVAS P. PETTAS - ILIAS PANITSAS
Mail Επικοινωνίας	domenico.pettas@stymon.com / ilias.panitsas@stymon.com

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ / PRODUCT DESCRIPTION

Προϊόν που λαμβάνεται από ελληνικές φρέσκιες πρώτες ύλες και υποβάλλεται σε κατάλληλες φυσικές τεχνολογικές διεργασίες, συμπεριλαμβανομένης της λυοφιλίωσης, ώστε να εξασφαλίζεται η αντοχή του. /Product obtained from fresh raw material, subjected to appropriate technological processes including freeze dried method to ensure its durability.

Προϊόν αποξηραμένο με καινοτόμο μέθοδο λυοφιλίωσης. Προϊόν τεμαχισμένο στο κατάλληλο κλάσμα./Product dried by means of innovative lyophilized-vacuum method. Product shredded to appropriate fraction.

3. ΣΥΝΘΕΣΗ - ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ / COMPOSITION - INGREDIENTS

Υλικά / Material	Ποσοστό % / Quantity
Γλυκοπατάτα / Sweet potato	100%

4. ΧΩΡΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ / COUNTRY OF ORIGIN

Υλικά / Material	Χώρα Προέλευσης/Country of origin
Γλυκοπατάτα / Sweet potato	Ελλάδα/Greece

5. ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ / APPLICATIONS

Ημι- έτοιμο προϊόν κατάλληλο για τη βιομηχανία τροφίμων, προετοιμασία για κατανάλωση σύμφωνα με την παράγραφο 6. Προϊόν που προορίζεται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και παράγεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας της ΕΕ για την παραγωγή τροφίμων. Προϊόν φυτικής προέλευσης / Semi – finished product appropriate for food industry, preparation for consumption in accordance with paragraph 6. Product intended for human consumption, produced in accordance with the requirements of EU legislation on food production. Product of vegetal origin.

6. ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ / ORGANOLEPTIC REQUIREMENTS

	Αισθητική Αξιολόγηση / Sensory evaluation	
	Πρίν την παρασκευή / Before preparation	Μετά την Παρασκευή / After preparation
Εμφάνιση/Appearance	Σωματίδια μεγέθους κατάλληλου για κλάσμα 0-0,5 mm, πιθανά σωματίδια μεγαλύτερα από 0,5 mm σε ποσοστό <5%, πιθανά σωματίδια έχουν σχέση με την υγροσκοπική φύση του προϊόντος και εξαφανίζονται υπό πίεση των χεριών / Particles of a size appropriate for a fraction 0-0.5 mm, particles bigger than 0.5 mm possible < 5%, possible lumps due to the hygroscopic nature of the product that disappear under hand pressure.	****
Συνοχή/Consistency	Σκόνη ρευστοποιημένη / Free flowing powder	Μαλακό, τυπική μαγειρεμένου / Soft, typical of cooked
Χρώμα/ Colour	Ανοιχτό πορτοκαλί / Light Orange	****
Γεύση/Taste	Τυπική γεύση γλυκοπατάτας, χωρίς καμία επίγευση / Typical of sweet potato, without any aftertaste	Τυπική γλυκοπατάτας, χωρίς καμία επίγευση / Typical of sweet potato, without any aftertastes
Άρωμα/Flavour	Τυπική γλυκοπατάτας, χωρίς άλλα αρώματα και γεύσεις / Typical of sweet potato, no foreign aromas	Τυπική γλυκοπατάτας, χωρίς άλλα αρώματα και γεύσεις / Typical of sweet potato, no foreign aromas

Το προϊόν είναι 100% φυσικό, για αυτό αλλαγές μπορούν να συμβούν κατά την διάρκεια ζωής του. Η παρασκευή του τελικού προϊόντος γίνεται από 10-25 γραμ. διαλυμένα σε 150 ml ζεστό νερό. Περιμένετε για 5 λεπτά και είναι έτοιμο.

7. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ / MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

Συνολική χλωρίδα μέγιστο/ total plate count max	10000/gr
Εντεροβακτήρια μέγιστο / enterobacteriae max	100/gr
Θετική αντίδραση σταφυλόκοκκου / coagulase positive staphylococci	<10/gr
Σαλμονέλα αρνητική σε / Salmonella not detected in	25gr
Ζύμες μέγιστο / Yeast max	100/gr
Μύκητες μέγιστο / Moulds max	100/gr

8. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ / FYSIO-CHEMICAL REQUIREMENTS

Περιεκτικότητα Νερού, όχι πάνω από / Water content, not more	8%
Επιβλαβή μέταλλα / Noxious metal content	Σύμφωνα με την Ελληνική και Ευρωπαϊκή Νομοθεσία / In Compliance with the valid Food Law
Υπολείμματα Φυτοφαρμάκων / Pesticide residues content	Σύμφωνα με την Ελληνική και Ευρωπαϊκή Νομοθεσία / In Compliance with the valid Food Law

9. ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ / NUTRITIONAL VALUE

	σε 100gr/ in 100gr
Ενέργεια (kj)	1443
Ενέργεια (kcal)	341
Λιπαρά (γραμμ) / fat (g)	0
Υδατάνθρακες (γραμμ) / Carbohydrates (gr)	70,9
Ολικά Ζάχαρα (γραμμ) / Total Sugars (gr)	22,8
Φυτικές ίνες (γραμμ) / Fiber (gr)	10,4
Πρωτεΐνες (γραμμ) / Protein (gr)	8,1
Νάτριο (Na) mg/Kg	589
NaCl (Na x 2,5) %	0,2

10. GMO

Το προϊόν δεν περιέχει γενετικά τροποποιημένα συστατικά / The product does not contain genetically modified ingredients.

11. ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ - ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ / SHELF LIFE - EXPIRY DATE

Ο χρόνος ζωής του προϊόντος στην αρχική συσκευασία του είναι 22 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής / Shelf time in the original packaging is not more than 22 months from production date.

12. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ / STORAGE CONDITIONS

Το προϊόν αποθηκεύεται σε θερμοκρασίες έως 30°C και μέγιστη υγρασία 65%. Μετά το άνοιγμα της συσκευασίας το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιηθεί άμεσα για να αποφευχθεί η επαφή του με υγρασία του αέρα. Μεταφορά με οχήματα καθαρά και χωρίς επιμολύνσεις. Product should be stored in conditions where maximum temperature does not exceed 30°C and the maximum air humidity is 75%. After opening the original packaging, the product should be used immediately or tightly sealed to avoid contact with the environment. Means of transport adopted to food transportation standards, must be clean, free from pests and off odours.

13. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ / PACKAGING

Τετράφυλλη συσκευασία επάλθλων φύλλων αλουμινίου που παρεμποδίζουν την είσοδο υγρασίας στη συσκευασία. Συσκευασίες 1,2,5 κιλών. Ετικέτα πληροφοριών σε κάθε συσκευασία. Δυνατότητα παραγωγής σε συσκευασίες που απαιτεί ο πελάτης. Η συσκευασία ακολουθεί τον κανονισμό ΕΕ Νο1935/2004. Four-ply paper bags with polyethylene insert and net weight of 25 kg. Labeled for product identification. It is possible to adjust the packaging to the customer's requirements. Packaging produced in accordance with Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and the Council dated 27 October concerning materials and articles intended to come into contact with food and with the Regulation of Commission (WE) No 10/2011 dated 14 January 2011 on materials and plastic products intended to come into contact with food.

14. ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ/ QUALITY SYSTEM

Η εταιρία ακολουθεί τα πρότυπα ποιότητας FSSC 22000. The following quality assurance and management systems are in place at Stymon: FSSC 22000, Bio Certificate and Kosher Certificate for selected product.

15. ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΜΕΤΑΛΛΩΝ/ METAL DETECTION

Το προϊόν ελέγχεται με ανιχνευτή μετάλλων. Product tested with metal detector.

16. ΑΚΤΝΟΒΟΛΙΑ-ΙΟΝΙΣΜΟΣ/RADIATION

Το προϊόν δεν ακτινοβολείται και δεν υπόκειται σε ιονισμό / The product has not undergone radiation/ionizing radiation.

17. ΝΑΝΟΥΛΙΚΑ/NANOMATERIAL

Το προϊόν δεν περιέχει νανουλικά και δεν είναι νανουλικό / The product does not contain nanomaterials. The product is not a nanomaterial.

18. ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ/ALLERGENS

Το προϊόν δεν περιέχει αλλεργιογόνα με βάση τον κανονισμό ΕΕ νΟ1169/2011. Δεν υπάρχει περίπτωση να επιμολυνθεί από αλλεργιογόνα που υπάρχουν πιθανόν στην ίδια γραμμή παραγωγής ή στο εργοστάσιο παραγωγής / This product does not contain allergens in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 and its amendments. There is no possibility of cross-contamination of the allergens occurring at same production line and manufacturing site.

Αλλεργιογόνα/ Allergen	Παρουσία στο προϊόν/ present in product	Παρουσία στη γραμμή παραγωγής/ Present in the same production line	Παρουσία στο εργοστάσιο/ present on production plant
Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except: (a) wheat based glucose syrups including dextrose ; (b) wheat based maltodextrins ; (c) glucose syrups based on barley; (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;	no	no	no
Crustaceans and products thereof;	no	no	no
Eggs and products thereof	no	no	no
Fish and products thereof, except: (a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; (b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine;	no	no	no
Peanuts and products thereof	no	no	no
(a) fully refined soybean oil and fat ; (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D- alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources	no	no	no
Milk and products thereof (including lactose), except: (a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; (b) lactitol;	no	no	no
Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;	no	no	no
Celery and products thereof;	no	no	no
Mustard and products thereof	no	no	no
Sesame seeds and products thereof;	no	no	no
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO 2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	no	no	no
Lupin and products thereof	no	no	no
Molluscs and products thereof.	no	no	no

Επεξεργάστηκε από / Prepare by	Τμήμα παραγωγής/Production dept	Τμήμα ποιότητας/Quality Dept