

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β – ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Όσον αφορά τις πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα, θα πρέπει να τηρούνται αυστηροί όροι και προϋποθέσεις για ζητήματα υγιεινής, ασφάλειας και ποιότητας σύμφωνα με τις διατάξεις της νομοθεσίας και τις ακόλουθες απαιτήσεις. Πιο συγκεκριμένα, οι πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα που θα διανέμονται στα σχολεία, θα πρέπει να πληρούν συγκεκριμένα κριτήρια και αυστηρές προδιαγραφές, όπως αναφέρονται παρακάτω:

- Σε όλα τα τελικά προϊόντα και τις επιμέρους προτεινόμενες πρώτες ύλες, η προέλευση θα είναι αποκλειστικά ελληνική.
- Σε όλα ανεξαιρέτως τα προϊόντα θα πρέπει να αποφεύγεται η χρήση όλων των πρόσθετων ουσιών (π.χ. συντηρητικά, αντιοξειδωτικά, χρωστικές, ενισχυτικά γεύσης, συνθετικές γλυκαντικές ουσίες, βανιλίνη κλπ). Στις περιπτώσεις όπου προτείνεται η χρησιμοποίηση προσθέτου (όχι συντηρητικού, όχι τεχνητής προέλευσης και πάντα εγκεκριμένου από τη Νομοθεσία), θα πρέπει να ενημερώνεται έγκαιρα το Ινστιτούτο ώστε να δοθεί η προαπαιτούμενη σχετική άδεια. Επισημαίνεται η απαγόρευση χρήσης γλουταμινικού μονονατρίου, γλυκουρονικού νατρίου και γενικά συστατικών που αναφέρονται στο Άρθρο 9 στην Υγειονομική Διάταξη με αριθμό Υ1γ/Γ.Π/οικ 81025 2013 (ΦΕΚ 2135/τ.Β'/29-8-2013).
- Σε όλα τα προϊόντα να γίνει σχετική κοστολόγηση για προσθήκη έξτρα παρθένου ελαιόλαδου ως μοναδική προστιθέμενη λιπαρή ύλη.
- Στο φιλέτο στήθος πουλερικών δεν επιτρέπεται η χρήση πολτοποιημένης μάζας ή παραφίλετου, αλλά ολόκληρου του κρεατοσκευάσματος κομμένου σε λεπτές φέτες, μαριναρισμένου σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με την προσθήκη μυρωδικών και ψημένου, όχι τηγανισμένου.
- Για όλα τα προϊόντα είναι αποδεκτή η απόκλιση $\pm 5\%$ επί της αναγραφόμενης στον ακόλουθο Πίνακα τιμής, με την προϋπόθεση ότι ο μέσος όρος του συνόλου των διανεμηθέντων προϊόντων ανά ημέρα να είναι ίσος με την προβλεπόμενη τιμή του Πίνακα.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τρόφιμο	Βάρος τελικού προϊόντος (γρ)	Νάτριο (ανά 100 γρ προϊόντος)	Ολικά λιπαρά ανά 100 γρ προϊόντος	Κορεσμένα (ανά 100 γρ προϊόντος)	Τρανς (ανά 100 γρ προϊόντος)	Προστιθέμενα σάκχαρα (ανά 100 γρ προϊόντος)	% ολικής άλεσης επί του συνολικού αλεύρου	Προδιαγραφές
ΨΩΜΙ								
Ψωμί του τόστ (1 φέτα)	30γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 3 γρ	0%	<0,5 γρ	≥60	Όλα τα αρτοσκευάσματα πρέπει να είναι: α) ολικής άλεσης (το αλεύρι ολικής να είναι τουλάχιστον 60% επί της συνολικής ποσότητας αλεύρου, και να αναγράφεται επί της ετικέτας), β) απαλλαγμένα ή με περιορισμένα στο ελάχιστο από κορεσμένα λιπαρά οξέα (βλέπε Πίνακα) και πλήρως απαλλαγμένα από trans, γ) χαμηλής περιεκτικότητας σε καστανή ζάχαρη και αλάτι (οι τιμές που αναφέρονται στον Πίνακα είναι τα ανώτατα επιτρεπόμενα όρια). Επισημαίνεται ότι εφόσον το επιτρέπουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, συμμορφούμενοι με τις υποδείξεις του Ινστιτούτου, θα πρέπει οι ποσότητες καστανής ζάχαρης και άλατος να είναι ακόμα χαμηλότερες, δ) απαλλαγμένα συντηρητικών και μυκοτοξινών (σε όλα τα προϊόντα κάτω από το όριο ανίχνευσης ανεξαρτήτως του ορίου της σχετικής νομοθεσίας) και ε) με επιτρεπόμενα διογκωτικά αρτοποιίας μόνο μαγειρική σόδα και baking powder.
Ψωμάκι στρογγυλό/μακρόστενο	60γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 3 γρ	0%	<0,5 γρ	≥60	
Ψωμάκι στρογγυλό/μακρόστενο	80γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 3 γρ	0%	<0,5 γρ	≥60	
Αραβική πίτα	60γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 3 γρ	0%	<0,5 γρ	≥60	
Αραβική πίτα	80γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 3 γρ	0%	<0,5 γρ	≥60	

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ						
Τρόφιμο	Βάρος τελικού προϊόντος (γρ)*	Ολικά λιπαρά (ανά 100γρ)	Κορεσμένα λιπαρά (ανά 100 γρ)	Τρανς λιπαρά ανά 100γρ)	Νάτριο (ανά 100 γρ προϊόντος)	Προδιαγραφές
ΠΡΩΤΕΙΝΟΥΧΑ ΤΡΟΦΙΜΑ						
Στήθος κοτόπουλο ψητό	30γρ	<2γρ	<0,6	<0,1	<0,5γρ	Φιλέτο στήθος κοτόπουλο άνευ δέρματος (πέτσας), χωρίς κόκαλα, κλείδα και χόνδρινα (σκληρά) σημεία του στέρνου, μη χρήση πολτοποιημένης μάζας αλλά ολόκληρου τεμαχίου κομμένου σε φέτες (όχι σε μικρά κομματάκια), άνευ συντηρητικών και λοιπών προσθέτων (π.χ. γλουταμινικά, καραγενάνη, πρωτεΐνη σόγιας), με πλήρη απουσία αντιβιοτικών και διοξινών, μαριναρισμένο σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, βαλσάμικο και μυρωδικά, ψημένο όχι τηγανισμένο, σε βαθμό ώστε να έχει απωλέσει το ροζ/κοκκινωπό χρώμα στο εσωτερικό ή στο κέντρο του για την αποφυγή ανάπτυξης παθογόνων μικροβίων όπως η Salmonella.
Στήθος κοτόπουλο ψητό	50γρ	<2γρ	<0,6	<0,1	<0,5γρ	
Αυγό	50γρ	---	---	---	<0,5γρ	Κατηγορίας Α (σύμφωνα με τον Κανονισμό 589/2008), πολύ καλά βρασμένο ώστε ο κρόκος να μη ρέει για την αποφυγή ανάπτυξης παθογόνων μικροβίων όπως η Salmonella, με πλήρη απουσία πρόσθετων ουσιών (π.χ. χρωστικές, συντηρητικά κλπ), με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, απαλλαγμένα από επιβλαβή/παθογόνα μικρόβια (Salmonella spp. απουσία στα 25g, Listeria monocytogenes απουσία στα 25g, E. coli <10cfu/g, Εντεροβακτήρια <100cfu/g)*
Ημίσκληρο τυρί	20γρ	---	---	<0,1	<1γρ	

Ημίσκληρο τυρί	40γρ	---	---	<0,1	<1γρ	Αγελαδινό γάλα, αλάτι, πυτιά, οξυγαλακτική καλλιέργεια -χωρίς υψηλά ποσοστά άλατος ($\leq 0,6\text{γρ}/100\text{γρ}$). Πλήρως απαλλαγμένο από αντιβιοτικά και μυκοτοξίνες. Πλήρως απαλλαγμένο αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων.
Ψητή ομελέτα λαχανικών	70γρ	---	---	---	<0,5γρ	Συστατικά: αυγό, πολύχρωμες πιπεριές, κρεμμύδι, αλάτι, μυρωδικά. Να χρησιμοποιηθεί η ελάχιστη δυνατή ποσότητα έξτρα παρθένου ελαιόλαδου για το ψήσιμο. Τα λαχανικά (πιπεριές, κρεμμύδι) να αποτελούν το 30% του βάρους του τελικού ψημένου προϊόντος. Οι πιπεριές να είναι κομμένες εις τρόπον ώστε τα τεμάχια να είναι ορατά στο έτοιμο προϊόν και ομοιόμορφα κατανεμημένες σε αυτό. Η ομελέτα να είναι πολύ καλά ψημένη για την αποφυγή ανάπτυξης παθογόνων μικροβίων όπως η <i>Salmonella</i> , με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, απαλλαγμένη από επιβλαβή/παθογόνα μικρόβια (<i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> απουσία στα 25g, <i>E. coli</i> <10cfu/g, Εντεροβακτήρια <100cfu/g) *

* Επισημαίνεται πως η παρουσία στελεχών *Listeria* spp. σε συνδυασμό με αυξημένο αριθμό εντεροβακτηρίων (άνω των 1000 cfu/g) θα συνιστά κριτήριο για λήψη μέτρων από τον ανάδοχο της βελτίωσης της υγιεινής/ποιότητας πρώτων ή της όλης διαδικασίας παραγωγής, αφού βάσει των αρχών του Προγράμματος μια τέτοια ανίχνευση ως αποτέλεσμα εργαστηριακής ανάλυσης δεν είναι αποδεκτή.

* Όλες οι ποσότητες αναφέρονται στα τελικά, ψημένα/βρασμένα διανεμηθέντα προϊόντα και κάθε απόκλιση επί του αποδεκτού εύρους συνιστά παράβαση

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
Τρόφιμο	Βάρος (γρ)	Προδιαγραφές
ΛΑΧΑΝΙΚΑ		
Τομάτα	30γρ	Αποδεκτή τυπική απόκλιση $\pm 5\%$ επί του προβλεπόμενου στον πίνακα, καλά αποφλοιωμένα, απαλλαγμένα από μώλωπες και τραυματισμούς, πλυμένα και καλά απολυμασμένα, απαλλαγμένα ορατών ξένων υλών, με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (εμφάνιση, γεύση, οσμή, χρώμα), απαλλαγμένα από επιβλαβή/παθογόνα μικρόβια (<i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> απουσία Στα 25g, <i>E. coli</i> <100cfu/g, Εντεροβακτήρια <1000cfu/g)*, με υπολείμματα φυτοφαρμάκων εντός των ορίων της νομοθεσίας, με πλήρη απουσία βαρέων μετάλλων.
Αγγούρι	30γρ	
Ψητά λαχανικά (για χρήση σε τوست/σάντουιτς)	40γρ	Επιτρεπόμενα λαχανικά: μελιτζάνα/κολοκύθι/πιπεριές πολύχρωμες: να υπερέχουν τα υπόλοιπα λαχανικά έναντι της μελιτζάνας (ενδεικτική αναλογία 30γρ τα υπόλοιπα λαχανικά και 10γρ η μελιτζάνα). πλυμένα και καλά απολυμασμένα, απαλλαγμένα ορατών ξένων υλών, με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (εμφάνιση, γεύση, οσμή, χρώμα), απαλλαγμένα από επιβλαβή/παθογόνα μικρόβια (<i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> απουσία Στα 25g, <i>E. coli</i> <100cfu/g, Εντεροβακτήρια <1000cfu/g)*, με υπολείμματα φυτοφαρμάκων εντός των ορίων της νομοθεσίας, με πλήρη απουσία βαρέων μετάλλων.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ					
Τρόφιμο	Βάρος (γρ)	Νάτριο (ανά 100 γρ προϊόντος)	Προστιθέμενα σάκχαρα (ανά 100γρ προϊόντος)	% ολικής αλέσης επί του συνολικού αλεύρου	Προδιαγραφές
ΛΟΙΠΑ ΤΡΟΦΙΜΑ					
Μίγματα για προσθήκη σε σάντουιτς (με βάση το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο)	1 κουταλιά της σούπας (10-15mL)	<0,5γρ	<0,5γρ	---	Επιτρεπόμενα συστατικά για την παρασκευή των μιγμάτων: νερό, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αλεύρι, γιαούρτι, λεμόνι, γνήσιο ξίδι, λαχανικά, μυρωδικά. Απαγορεύεται η χρήση συντηρητικών και άλλων προστιθέμενων λιπών και ελαίων πέραν του έξτρα παρθένου ελαιόλαδου. Μη χρήση χρωστικών και τεχνητών προσθέτων. Πλήρης απουσία αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων. Επισημαίνεται ότι τα μίγματα θα χρησιμοποιούνται στα σάντουιτς π.χ. με αυγό, κοτόπουλο και θα είναι ομοιόμορφα καταναμεμημένα σε αυτά. Ιδανικά μπορούν να προταθούν περισσότερα του ενός μίγματα.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ				
Τρόφιμο	Βάρος (γρ)	Νάτριο (ανά 100 γρ προϊόντος)	Προστιθέμενα σάκχαρα (ανά 100γρ προϊόντος)	Προδιαγραφές
ΠΙΤΕΣ				
Σπανακόπιτα*	140γρ	<0,5γρ	---	α) φύλλο μόνο με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, μη χρήση σιροπιού γλυκόζης, β) παρόμοια αναλογία ζύμης και γέμισης (στο 50% έκαστη) επί του τελικού, έτοιμου της κατανάλωση ψημένου προϊόντος, γ) μη αποδεκτή η χρήση σφολιάτας, δ) πλήρως απαλλαγμένες συντηρητικών και μυκοτοξινών (σε όλες τις πρώτες ύλες, δηλαδή στο αλεύρι, στις λοιπά προστιθέμενα συστατικά και στα τελικά προϊόντα κάτω από το όριο ανίχνευσης ανεξαρτήτως του ορίου της σχετικής νομοθεσίας), στ) πρόσφατης παρασκευής (το πολύ 1 μήνα εντός κατάψυξης από τη στιγμή παρασκευής-τοποθέτησης γέμισης).
Πρασόπιτα*	140γρ	<0,5γρ	---	
Σπανακοτυρόπιτα*	140γρ	<0,5γρ	---	Ισχύουν όλα τα παραπάνω (α-στ). Επιτρεπόμενα τυριά για τη γέμιση: μυζήθρα, φέτα, η ποσότητα του λαχανικού εντός γέμισης να υπερτερεί αυτή του τυριού. Στις πίτες που περιέχουν λαχανικά και τυρί επί του τελικού προϊόντος γέμισης ισχύουν οι εξής αναλογίες: i) κολοκυθοτυρόπιτα: ≥50% της γέμισης το κολοκύθι, ≥30% της γέμισης το/τα τυρί/τυριά, και το υπόλοιπο ποσοστό από τα λοιπά αναφερόμενα συστατικά γέμισης, ii) σπανακοτυρόπιτα/πρασοτυρόπιτα: παρόμοιες αναλογίες λαχανικών και τυριού/τυριών.
Πρασοτυρόπιτα*	140γρ	<0,5γρ	---	
Κολοκυθοτυρόπιτα*	140γρ	<0,5γρ		

**Επισημαίνεται ότι στη χορτόπιτα επιδιώκεται η χρήση μίγματος χορταρικών που δεν χρησιμοποιούνται ως κύρια συστατικά στις άλλες πίτες (π.χ. σπανάκι, πράσο), οπότε αυτά μπορούν να χρησιμοποιούνται σε μικρότερες αναλογίες σε σχέση με τα άλλα προτεινόμενα*

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ								
Τρόφιμο	Βάρος τελικού προϊόντος (γρ)	Νάτριο (ανά 100 γρ προϊόντος)	Ολικά λιπαρά ανά 100 γρ προϊόντος	Κορεσμένα (ανά 100 γρ προϊόντος)	Τρανς (ανά 100 γρ προϊόντος)	Προστιθέμενα σάκχαρα (ανά 100 γρ προϊόντος)	% ολικής άλεσης επί του συνολικού αλεύρου	Προδιαγραφές
ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ								
Σταφιδόψωμο	60γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 3 γρ	0%	<5 γρ*	≥60	Όλα τα αρτοσκευάσματα πρέπει να είναι: α) ολικής άλεσης (το αλεύρι ολικής να είναι τουλάχιστον 60% επί της συνολικής ποσότητας αλεύρου, και να αναγράφεται επί της ετικέτας), β) απαλλαγμένα ή με περιορισμένα στο ελάχιστο από κορεσμένα λιπαρά οξέα (βλέπε Πίνακα) και πλήρως απαλλαγμένα από trans, γ) χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη και αλάτι (οι τιμές που αναφέρονται στον Πίνακα είναι τα ανώτατα επιτρεπόμενα όρια). Επισημαίνεται ότι εφόσον το επιτρέπουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, συμμορφούμενοι με τις υποδείξεις του Ινστιτούτου, θα πρέπει οι ποσότητες ζάχαρης και άλατος να είναι ακόμα χαμηλότερες, δ) απαλλαγμένα συντηρητικών και μυκοτοξινών (σε όλα τα προϊόντα κάτω από το όριο ανίχνευσης ανεξαρτήτως του ορίου της σχετικής νομοθεσίας) και ε) με
Μουστοκούλουρο	60γρ	<0,5 γρ	<15 γρ	< 3 γρ	0%	<5 γρ*	≥60	

								επιτρεπόμενα διογκωτικά αρτοποιίας μόνο μαγειρική σόδα και baking powder.
--	--	--	--	--	--	--	--	--

** Επισημαίνεται ότι η προσθήκη καστανής ζάχαρης επιτρέπεται σε ποσοστά ανώτατα έως 5%, ενώ η προσθήκη συνδυασμού καστανής ζάχαρης και μελιού σε ποσοστά έως 8%. Θα πρέπει να δηλώνεται τόσο στην ετικέτα όσο και στις τεχνικές προδιαγραφές, τόσο η χρησιμοποιούμενη ύλη/ύλες όσο και το ποσοστό προσθήκης αυτής/αυτών.*

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ					
Τρόφιμο	Βάρος (γρ)	Νάτριο (ανά 100 γρ προϊόντος)	Προστιθέμενα σάκχαρα (ανά 100γρ προϊόντος)	% ολικής άλεσης επί του συνολικού αλεύρου	Προδιαγραφές
ΛΟΙΠΑ ΤΡΟΦΙΜΑ					
Πίτσα με λαχανικά (ανοιχτού ή κλειστού τύπου)	140γρ	<0,5γρ	<0,5γρ	>60%	α) ζύμη μόνο με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, μη χρήση σιροπιού γλυκόζης, β) πλήρως απαλλαγμένη συντηρητικών και μυκοτοξινών (σε όλες τις πρώτες ύλες-αλεύρι όσο και στα τελικά προς κατανάλωση προϊόντα, κάτω από το όριο ανίχνευσης, ανεξαρτήτως του ορίου της σχετικής νομοθεσίας), γ) πλήρης απουσία αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων, δ) πρόσφατης παρασκευής, μη προ-κατεψυγμένη/μη προψημένη. Συστατικά: ημίσκληρο τυρί (40γρ), τομάτα (30γρ), πράσινη πιπεριά (30γρ). Στη μία εκδοχή να μπουν και ελιές (10γρ) σε ροδέλες διασκορπισμένες και ομοιόμορφα κατανεμημένες στο προϊόν και στην άλλη εκδοχή να μην προστεθούν ελιές. Δεν επιτρέπεται η χρήση σάλτσας τομάτας. Η τομάτα να είναι κατανεμημένη στο προϊόν ως εξής: φέτα-ες τομάτας πάνω από το τυρί και κομματάκια φρέσκιας τομάτας κάτω από το τυρί. Η ζύμη να μην ξεπερνά το 40-45% του βάρους του τελικού προϊόντος (ψημένου, έτοιμου προς κατανάλωση).
Κέικ καρότου*	80γρ	<0,5γρ	<5γρ*	>60%	Εκτός από τα βασικά συστατικά (αλεύρι, καρότο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αυγό, σταφίδες) το προϊόν μπορεί να περιέχει επίσης: μέλι ή καστανή ζάχαρη, κανέλλα ή άλλο μυρωδικό, βανίλια (όχι βανιλίνη), αλάτι, διογκωτικά αρτοποιίας (μαγειρική σόδα και baking powder),. Η ποσότητα του καρότου να αποτελεί τουλάχιστον το 30% του βάρους επί του τελικού προϊόντος. Απαλλαγμένο συντηρητικών και μυκοτοξινών. Πλήρης απουσία αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων.
Κέικ καρότο-παντζάρι*	80γρ	<0,5γρ	<5γρ*	>60%	Εκτός από τα βασικά συστατικά (αλεύρι, καρότο, παντζάρι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αυγό, σταφίδες) το προϊόν μπορεί να περιέχει επίσης: μέλι ή καστανή ζάχαρη, κανέλλα ή άλλο μυρωδικό, βανίλια (όχι βανιλίνη), αλάτι, διογκωτικά αρτοποιίας (μαγειρική σόδα και baking powder). Η ποσότητα των λαχανικών να αποτελεί τουλάχιστον το 30% του βάρους επί του τελικού προϊόντος. Πλήρως απαλλαγμένο συντηρητικών και μυκοτοξινών. Πλήρης απουσία αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων.

*Επισημαίνεται ότι στα κέικ (καρότου, καρότου/παντζαριού) η ποσότητα των χρησιμοποιούμενων γλυκαντικών υλών (μόνο μέλι και καστανή ζάχαρη) θα είναι η ελάχιστη δυνατή, με το όριο που αναφέρεται στα προστιθέμενα σάκχαρα να είναι το μέγιστο δυνατό επιτρεπόμενο. Θα προτιμηθεί η παραγωγή προϊόντων με επίπεδα σακχάρων όσο το δυνατόν χαμηλότερα των αναγραφόμενων επιτρεπόμενων ορίων, εφόσον το επιτρέπουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους. Επίσης, προτιμάται η προσθήκη μελιού έναντι της ζάχαρης. Η προσθήκη καστανής ζάχαρης μπορεί να είναι έως 5%, ενώ η προσθήκη συνδυασμού καστανής ζάχαρης και μελιού μπορεί να είναι έως 8%.