

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

Prágai sonka

1. Tartalom
2. Általánosságok
3. Műszaki minőségi feltételek
4. Minőségellenőrzési szabályok
5. Minőségellenőrzési módszerek
6. Csomagolás
7. Jelölés
8. Tárolás
9. Közlekedés
10. Dokumentumok
11. Lejárati dátum
12. A termék használata

Prágai sonka

Általánosságok

1.1 Tárgy és hatókör

Ez a műszaki leírás a Prágai sonka termékre vonatkozik.

A recept szerint az összetevők listája 100 g termékre vonatkozóan a következő:

Sertéshús (pép) EU eredetű, min. 60%, víz, só, burgonyakeményítő, növényi fehérje (szója), módosított kukoricakeményítő, tartósítószer: nátrium-laktát, nátrium-nitrit, stabilizátorok: nátrium-trifoszfátok és -polifoszfátok, dextróz, sűrítőanyagok: karragén, sertésfehérje, antioxidánsok: aszkorbinsav, nátrium-eriszorbát, ízfokozó: nátrium-monoglutamát, aromák, füstaroma, savanyúságot szabályozó anyag: nátrium-citrátok, fűszerek, enzimek, növényi fehérjekivonatok.

Allergén: A termék szóját tartalmaz, és nyomokban mustárt, búzát (glutén), tejet (laktóz), zellert tartalmazhat.

A termék forralással készül.

2. Műszaki minőségi feltételek

2.1 Prágai sonka technológiai gyártási utasításoknak és az engedélyezett recepteknek megfelelően készül, a hatályos egészségügyi és állategészségügyi előírásoknak megfelelően.

2.2 Termékleírás

A termék előállításához felhasznált alapanyagoknak és összetevőknek meg kell felelniük a hatályos szabványoknak, a termék belső műszaki előírásainak, valamint a higiéniai és élelmiszer-biztonsági előírásoknak.

2.3 Névleges tömeg: 0,1-3.5 kg/

2.4 Termékjellemzők

Érzékszervi tulajdonságok

Forma	A felhasznált anatómiai részhez illő, meghatározott alakú, tömör darabok, gondosan megformálva.
-------	---

Külső megjelenés	Nem ehető műfóliába csomagolva. Száraz, tiszta felület, penésztől és idegen testektől mentes, nem ragadós, a választékra jellemző klórral.
Szempont szakaszonként	Kompakt húsdarab, krémsárgától rózsaszínesbarnáig terjedő színű.
Íz és illat	ellemes, termékre jellemző, idegen íz vagy szag nélkül (savanyú, égett, penészes, savanyú, avas, keserű stb.)
Következetesség	Termékleírás, rugalmas, szegély, szeletelhető.

Mikrobiológiai tulajdonságok

Nr crt./ Krt. sz.	Jellegzetes	korlátozás	Elemzési módszer
1	25g	távollét	ISO 6579
2	25g	távollét	ISO 11290-1: 2000/A12005

Fizikai-kémiai paraméterek: Főtt sonkák: az 560/2006/EK rendeletnek megfelelően

Produs	Víz, % max	Zsírtartalmú anyagok, max. %	NaCl, % max	Összes fehérje, % min	Könnyen hidrolizálható nitrogén, maximum, mg/100 g	Maximális kollagén/fehérje arány
Sonkás csirkemell Főtt sonka	75	32	3	12	30	20

Nr crt.	Frissességi reakciók	Engedélyezett értékek
1	H ₂ S reakció	A negatív
2	Kreiss-reakció/	A negatív

Energiatartalom: Az 1169/2011/EK rendeletnek megfelelően

Tápérték /100 g	mértékegység	Érték
Energiaérték	kcal	692.5/165.67

zsírok	g	8.6
Ebből telített	g	5.9
szénhidrát	g	1.9
Ebből cukrok	g	1.1
FEHÉRJE	g	19
Só	g	2.1

3. Minőségellenőrzési szabályok

A 106/07.02.2007. számú kormányhatározat értelmében a tétel gyakorlatilag azonos körülmények között gyártott, feldolgozott vagy csomagolt élelmiszer értékesítési egységeinek összessége.

Az A tétel az egy gyártási nap alatt legyártott, azonos típusú késztermék mennyiségét jelenti. A tétel a hónap és az év napja közötti számjegyek, a számítógépes rendszer által véletlenszerűen kiválasztott számjegyek és a gyártási év utolsó két számjegyének kombinációja.

Minden egyes tételt ellenőrizni fognak a következők szempontjából

- Minden egyes tételt ellenőrizni fognak a következők szempontjából:
- megjelenés és metszet;
- érzékszervi tulajdonságok;
- fizikai-kémiai tulajdonságok;

A mikrobiológiai tulajdonságokat mintavétellel ellenőrzik, bizonyos tételekből, az éves önellenőrzési tervnek megfelelően.

4. Minőségellenőrzési módszerek

A termékek időszakos ellenőrzései a következők: fizikai-kémiai tulajdonságok;

A fizikai-kémiai tulajdonságok elemzését szerződéses alapon, engedélyezett (semleges) laboratóriumokban végzik, az RMS által létrehozott és az RM által jóváhagyott éves „Önellenőrzési Program” program alapján.

A mikrobiológiai elemzéseket szerződéses alapon, engedélyezett (semleges) laboratóriumokban végzik, az RMS által létrehozott és az RM által jóváhagyott éves „Önellenőrzési Program” program alapján.

Megjegyzés: A fizikai-kémiai és mikrobiológiai meghatározásokra szánt mintákat hidegen, polipropilén zacskókban csomagolják, amelyekre lezárással a következő információkat tartalmazó címkét rögzítenek:

- cégnév, telephely vagy márka (ahol alkalmazható);
- a mintavétel helye (termelőegység - név, cím);
- termék neve és feldolgozási módja, tételszám, lejárat dátum.
- a mintavétel dátuma és időpontja; a mintákat gyűjtő személy

Az elemzéseket minden termék esetében évente elvégezzük, az Önellenőrzési Programban foglaltak szerint.

4.1 Azonosítás és nyomon követhetőség

Az „Azonosítás és nyomon követhetőség” eljárás szerint, amely a „Termékértékelés és visszahívás/forgalomból való kivonás” eljárás alapját képezi.

A nyomonkövethetőségi vizsgálatot legalább évente egyszer fizikailag is elvégzik.

5. Csomagolás

A termék ehetetlen műfóliában (egész darabok) és védőgázos vagy vákuumcsomagolásban (fólia vagy adagolt termékek esetén) van csomagolva, elülső/hátsó címkével, kartondobozokba csomagolva.

A termékeket csak az erre a célra kijelölt helyeken tároljuk.

A tárolóhelyiségeket tisztának, fertőtlenítettnek kell lenniük, és 2-8 °C hőmérsékletet kell biztosítaniuk.

A tételek raktárakban történő elhelyezése a „FIFO: elsőként be, elsőként ki” elv, valamint a FEFO „elsőként ki, elsőként ki” elv betartásával történik.

A termékek kezelését csak képzett személyzet végezheti, akiknek egészségi állapotát előzetesen ellenőrizték (naprakész vizsgálatokkal és járványügyi triázssal ellátott orvosi dokumentációval).

6. Jelölés/Címkék

A termék címkézése a csomagolásra ragasztott címkével történik.

A címkének tartalmaznia kell:

- az élelmiszer értékesítésének neve;
- a gyártó kereskedelmi neve és székhelye;
- az összetevők listája;
- tételszám;
- a gyártási folyamat vagy az alkalmazott kezelés jellege;
- tápértéktartalom 100 g-onként/késztermékenként;
- lejárat dátum, a „Minőségét megőrzi:...” megjegyzéssel.
- a gyártóegység azonosító jele;
- tárolási feltételek;
- a nyersanyag származási országa.

7. Tárolás

A termékeket csak az erre a célra kijelölt helyeken tároljuk.

A tárolóhelyiségeket tisztának, fertőtlenítettnek kell lenniük, és 2-8 °C hőmérsékletet kell biztosítaniuk.

A tételek raktárakban történő elhelyezése a „FIFO: elsőként be, elsőként ki”, de a „FEFO: elsőként ki, elsőként ki” elvek betartásával is történik.

A termékek kezelését csak képzett személyzet végezheti, akiknek egészségi állapotát korábban igazolták (naprakész vizsgálatokkal ellátott orvosi dokumentációval) és járványügyi triázson estek át.

8. Közlekedés

Kizárólag erre a célra tervezett, az állat-egészségügyi hatóságok által engedélyezett, megfelelően hűtőrendszerrel felszerelt, tiszta és fertőtlenített szállítóeszközzel végezhető.

A szállítóeszköz a következő feltételeknek felel meg:

- állat-egészségügyileg engedélyezett haszongépjárművek, tiszták, szellőzőek, fertőtlenítettek, mentesek az idegen vagy átható szagoktól, nem fertőzöttek, és mentesek minden szennyeződés, lebomlás vagy szennyeződés lehetőségétől;
- a belső falak simák, csavarok, szögek vagy szálkák nélkül, amelyek károsíthatnák a szállítási csomagolást;
- a termékeket csak az erre a célra szolgáló szállítóeszközökkel szállítják.

A közlekedési eszközt kiszolgáló fuvarozók:

- higiéniai szabályokra kiképezve vannak, és naprakész orvosi vizsgálatokkal ellátott egészségügyi dokumentációval rendelkeznek;
- minden olyan művelet során, amelynek során érintkezésbe kerülnek a termékekkel, megfelelő védőfelszerelést kell viselniük;
- A védőfelszereléseket tökéletesen tisztán tartom.

9. Dokumentumok

Minden szállítmányhoz kereskedelmi dokumentumok és megfelelőségi nyilatkozat tartozik, amelyeket a jogszabályi előírásoknak megfelelően állítottak ki.

10. Lejárat dátum

Az eltarthatósági időt minden termék esetében a termék eltarthatóságának értékelését követően határozzák meg, és minden egyes csomagoláson feltüntetik, és akkor érvényes, ha a terméket a jelen szabvány 7. fejezetében, a Tárolásban foglalt feltételek mellett tárolták.

Az eltarthatósági idő azt az időtartamot jelöli, amely alatt a termékek fogyaszthatók, és ameddig megőrzi előírt minőségi jellemzőit, amennyiben a tárolási, kezelési és szállítási feltételeket betartják.

Prágai sonka lejárat dátuma 60 nap a gyártástól számítva, egész darabok esetén, a címkén feltüntetett, feltéve, hogy betartják a termék címkéjén és a szállításkor a terméket kísérő minőségi dokumentumokban feltüntetett

tárolási és szállítási paramétereket.

11. **A termék használata**

A termékek fogyasztókhöz való eljuttatásának módjai:

- közvetlen vásárlás saját értékesítési központjainkból;
- vásárlás olyan kereskedelmi vállalatoktól, amelyekkel együttműködési szerződéseket kötöttek.
- vásároljon szupermarketláncoktól és más kiskereskedelmi egységektől, ahol a vállalat forgalmazza termékeit

A nem rendeltetésszerű használat típusai:

- a tárolási és bemutatási feltételek be nem tartása a vállalat saját értékesítési központjaiban és más viszonteladók értékesítési központjaiban;
 - a szállítóeszközben történő tárolási feltételek be nem tartása az előre meghatározott célállomásra történő szállítás során;
 - a fogyasztók általi tárolási feltételek be nem tartása
 - a termék szeletekre vágása, valamint mind a szeletek, mind a megmaradt darab nem megfelelő tárolása, ami oxidálódhat, újraszennyeződhet stb.
- A termék önmagában fogyasztható. További előkészítést nem igényel.

Nem ajánlott allergiás fogyasztóknak, mivel a termék olyan üzemben készül, ahol allergéneket használnak fel, és allergéneket vagy allergének nyomait tartalmazhatja. Ezeket a címkén feltüntetik.

Allergiás vagy allergén intoleranciában szenvedő fogyasztók számára ajánlott először megkóstolni a terméket, és csak akkor fogyasztani, ha nem alakul ki allergiás reakció. A termék olyan üzemben készül, ahol allergéneket használnak, és azok nyomokban nagyon kis mennyiségben jelen lehetnek.

