



TERMÉK SPECIFIKÁCIÓ

Húsipari termékek

Gyártó: Aldis S.R.L.

STF: Magyarország

Magyar fordítás a román eredeti alapján

10.Erdélyi Érlelt szalámi

Eredeti román megnevezés: Salam German

Gyártó / Márka	Aldis S.R.L.
Termékkategória	Nyers szárított termék
Kiadás (Editia)	2/2010
Változat (Revizia)	1/2019
Műszaki specifikáció (STF)	STF 56/2003
Jóváhagyta	Naghi Tanase Vasile
Ellenőrizte	Crina Geaca
Kidolgozta	Veronica Dionise

ÁLTALÁNOSSÁGOK

Referencia terület: 560/1272/339/210/2006. számú rendelet, MAPDR, MS, ANPC, ANSVSA – a húskészítmények forgalomba hozatalára vonatkozó normák jóváhagyásáról.

Összetevők

sertéshús, szalonna, só, cukrok: dextróz, maltodextrin, fűszerek (MUSTÁRRAL) és fűszerkivonatok, starterkultúrák, növényi fehérje-hidrolizátum, stabilizátorok: nátrium-di- és -trifoszfát, antioxidánsok: aszkorbinsav, nátrium-aszkorbát, ízfokozó: nátrium-glutamát, tartósítószer: nátrium-nitrit, színezék: kármin. Nem ehető mesterséges bél.

Táplálkozási információk



1710 kJ / 413 kcal; zsír 37 g, ebből telített zsírsavak 16 g; szénhidrát 1 g, ebből cukrok 0,7 g; fehérje 19 g; só 4 g; rost 0,1 g.

ÉRZÉKSZERV TULAJDONSÁGOK

Külső megjelenés	Tiszta, nem ragadós felület, penész vagy idegen testek nélkül, a szortimentre jellemző színű.
Metszeti megjelenés	Mozaikos, finom, tömör paszta, rózsaszínű, a felhasznált fűszerekre jellemző. 3 mm-nél nagyobb inakat és légbuborékokat nem tartalmaz. Szeletelésnél a szelet integritása megmarad. Idegen testek, csontdarabok, zsírgomok nélkül.
Állag	Félkemény-kemény.
Íz és illat	A felhasznált fűszerekre és összetevőkre jellemző. Idegen íz és illat nem megengedett (savanyú, avas, penészes).

FIZIKAI-KÉMIAI TULAJDONSÁGOK

560/1271/339/210/2006. sz. rendelet, MAAPDR, MS, ANPC, ANSVSA; 438/2002. sz. rendelet, MSF, MAAP, aktualizálva, 2108/2023. sz. rendelet szerint.

Paraméter	Elfogadhatósági feltétel	Vizsgálati módszer
NaCl % max	6	SR ISO 1841-1 vagy 2/2007
Nitritek mg/100 g termék	5	ISO 2918/75; SR EN ISO 12014-3/2005
Fehérjetartalom % min	16	SR ISO 937/2007
Könnyen hidrolizálható nitrogén (mg NH ₃) max	200	SR 9065-7/74
H ₂ S reakció	negatív	STAS 9065-11
Kreiss-reakció	negatív	STAS 9065-10

MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK

Az 1441/2007/EK rendelet szerint.

Paraméter	Elfogadhatósági feltétel	Vizsgálati módszer
Salmonella	Nincs / 25 g termék	EN/ISO 6579:2003
Listeria monocytogenes	Nincs / 25 g termék	EN/ISO 11290-1
Escherichia coli (eljárás-higiéniai kritérium)	max. 500 CFU/g vagy cm ²	ISO 16649-1 vagy 2

EGYÉB PARAMÉTEREK



Peszticid tartalom	A hatályos jogszabályok szerint: 2007/57/EK irányelv, 23/2007. sz. rendelet, ANSVSA, módosítva.
Élelmiszer-adalékanyagok	A 438/2002. sz. rendeletben meghatározott maximálisan megengedett határértékek szerint, minden későbbi módosítással; 1129/2011. sz. rendelet.
Nehézfémek, mikotoxinok*, benzopirén**, melamin**	A 915/2023. sz. EK rendeletben meghatározott maximálisan megengedett határértékek szerint.
Antibiotikumok*	A hatályos jogszabályok szerint: 2377/90/EK rendelet – egységes szerkezetbe foglalt változat.
Allergének	A hatályos jogszabályok szerint: 106/2002. HG. rendelet, minden későbbi módosítással; 1169/2011. sz. rendelet. Mustárt tartalmaz. Nyomokban tartalmazhat szóját, tejfehérjéket és laktózt, glutént és szezámot.

* – a maximálisan megengedett határértékek a termék gyártásához felhasznált nyersanyagokra vonatkoznak.

** – a maximálisan megengedett határértékek a füstölt termékekre vonatkoznak.

A TERMÉKEK MINŐSÉGÉNEK ÉS BIZTONSÁGÁNAK ELLENŐRZÉSE

A termékek minőségi ellenőrzése gyártási tételenként történik. TÉTEL – azonosító kód a nyilvántartásokhoz, amelyet egy termékhez rendelnek a könnyű visszakereshetőség érdekében. A minőségi és biztonsági ellenőrzést az évente elkészített belső tervezés szerint végzik az egyedi eljárásoknak megfelelően.

CSOMAGOLÁS ÉS JELÖLÉS

A terméket PVC ládákba csomagolják és szállítják, alaposan megtisztítottakba és fertőtlenítettekbe, vagy kartondobozokba. A csomagolóanyagok a hatályos egészségügyi-állatorvosi normáknak megfelelően engedélyezettek (1197/2002. HG. rendelet, minden későbbi módosítással; 10/2011. EK rendelet). A jelölés és címkézés egyénileg történik az 1169/2011. sz. rendeletnek megfelelően, az élelmiszerekre vonatkozó fogyasztói tájékoztatásról.

TÁROLÁS, SZÁLLÍTÁS, OKMÁNYOK

A terméket tiszta, fertőtlenített, idegen szagtól mentes hűtőhelyiségekben, 10–14 °C-on, 75–80%-os páratartalom mellett tárolják. A szállítást engedélyezett szállítóeszközökkel végzik; minden leszállított tételt a hatályos jogszabályoknak megfelelően kiállított minőségtanúsító dokumentumok kísérik.

FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ

A jelen specifikációban bemutatott termék szavatossági ideje a gyártási folyamat befejezésétől kezdődik, és 90 nap.