

Erdélyi csemege karaj

Termékkategória	Nyers szárított termék	Revízió	0
STF	Magyarország	Kiadás	1/2025

ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

ÖSSZETEVŐK

Sertéskaraj 96%, só, fűszerek, cukrok: dextróz; antioxidáns: nátrium-aszkorbát; tartósítószer: kálium-nitrit.

TÁPLÁLKOZÁSI INFORMÁCIÓK

421 kJoule/100 kcal, zsír 3g, amelyből telített zsírsavak 1,3g, szénhidrát 2g, amelyből cukrok 0,4g, fehérje 16g, só 2,3g, rost 0,5g.

ORGANOLEPTIKAI TULAJDONSÁGOK

Külső megjelenés	Tisztított felület, bőr nélkül, nyálkahártya vagy idegen anyagok nélkül, a termékre jellemző színű.
Metszeti kép	A felhasznált anatómiai darab jellemzője. Csontszilánkok és idegen anyagok nélkül.
Állomány	Kemény, a fajtára jellemző.
Íz és szag	A felhasznált összetevőkre és fűszerekre jellemző. Savanyú, avas, nyálkás szag és íz nem megengedett.

FIZIKAI-KÉMIAI TULAJDONSÁGOK

Cf. Ord. 560/1271/339/210/2006, MAAPDR, MS, ANPC, ANSVSA; Ord. 438/2002, MSF, MAAP, aktualizált, Reg 2108/2023.

Paraméter	Megengedett feltételek	Elemzési módszer
NaCl % max.	9	SR ISO 1841-1 vagy 2/2007
U % max.	-	AOAC 95046
Nitritek mg/100 g termék	5	ISO 2918/75; SR EN ISO 12014-3/2005
Zsír % max.	-	STAS 9065-2/73
Fehérje min. %	22	SR ISO 937/2007
Könnyen hidrolizálható N (mg NH3) max.	200	SR 9065-7/74
H2S reakció	neg	STAS 9065-11
Kreiszh-reakció	neg	STAS 9065-10
Kollagén/fehérje arány max.	0	

MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK

Cf. Reg. EC 1441/2007.

Paraméter	Megengedett feltételek	Elemzési módszer
Salmonella	Abs/ 25g termék	EN/ISO 6579:2003
Listeria monocytogenes	Abs/ 25 g termék	EN/ISO 11290-1
E. coli (folyamathigiéniai kritérium)	max. 500 ufc/g vagy cmp	ISO 16649-1 vagy 2

EGYÉB ELŐÍRÁSOK

Peszticidtartalom	Cf. Dir 2007/57/CE, Ord. 23/2007, ANSVSA módosítva
Élelmiszer-adalékok	Cf. Ord. 438/2002 és módosítások; Reg. 1129/2011
Nehézfémek, mikotoxinok	Cf. Reg. CE 915/2023
Benzopirén / Antibiotikumok	Cf. Reg. CE 2377/90 CE – konszolidált változat

ALLERGÉNEK

Tartalmazhat szója-, laktóz- és mustárnyomokat.

TERVEZETT FELHASZNÁLÁS

A termék nem ajánlott a fent felsorolt összetevőkre érzékeny fogyasztók számára.

CSOMAGOLÁS ÉS JELÖLÉS

Darabolt, vákuumcsomagolt. Pácolva. A csomagolás az érvényes állategészségügyi normáknak megfelelően történik – HG 1197/2002 és módosítások; Reg CE 10/2011. A jelölés és a címkézés egyedileg történik, betartva a Reg 1169/2011 előírásait az élelmiszerek fogyasztói tájékoztatásáról.

TÁROLÁS, SZÁLLÍTÁS, DOKUMENTUMOK

A terméket hűtött, tisztított, fertőtlenített, idegen szagtól mentes helyiségekben kell tárolni, 10°...14°C hőmérsékleten, 75...80% páratartalom mellett.

A termék szállítása engedélyezett szállítóeszközökkel történik; minden leszállított terméktétel a hatályos jogszabályoknak megfelelően kiállított minőségi igazolással van ellátva.

FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ

A termék szavatossági ideje a jelen specifikációban meghatározottak szerint, a gyártási folyamat befejezésétől számítandó, és a vevőnek történő átadáskor a teljes szavatossági időnek legalább 75%-a rendelkezésre kell álljon.

Szavatossági idő: 90 nap

MINŐSÉG- ÉS TERMÉKBIZTONSÁG-ELLENŐRZÉS

A termékek minőségének ellenőrzése gyártási tételenként történik. A LOT – a nyilvántartásban és egy adott terméknek adott azonosítási kód – azért jön létre, hogy könnyen megtalálható legyen, visszakövethető legyen a termékek múltja (eredete) vagy egy adott szortimenten belüli összes termék összessége, amelyek egymás után és egyszerre készülnek, egy sorozatban, az összetétel, a feldolgozási mód vagy a csomagolás szempontjából azonos ponton. A termékek minőségének és biztonságának ellenőrzése az évente elkészített belső tervek szerint valósul meg. A mintavételi mód, a vizsgálatok és a meghatározások gyakorisága a konkrét eljárásoknak megfelelően kerül végrehajtásra.