

Erdély Ízei kft.

1184 Budapest, Lakatos út 61-63.

Adsz: 32693892-2-43

**CSEVAB CSICSA**

STF CTCP 2025 | Kiadás: 1/2025, 1. felülvizsgálat

Termék kategória	Jóváhagyta	Kidolgozta
Fagyasztott termék	Naghi Tanase Vasile	Veronica Dionise

ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

Hivatkozási terület: Ord. 560/1272/339/210/2006, MAPDR, MS, ANPC, ANSVSA – a húskészítmények forgalmazására vonatkozó szabályok jóváhagyásáért.

ÖSSZETEVŐK

Sertéshús, fehérje-hidrolizátum, só, természetes fűszerek (fokhagyma, fekete bors, édes paprika), cukrok, dextróz, tartósítószer: nátrium-acetát.

TÁPLÁLKOZÁSI ÉRTÉKEK

Átlagos táplálkozási értékek (100 g termékre): 1035 kJ / 250 kcal, zsír 20 g, ebből telített zsírsavak 9,8 g; szénhidrát 1 g, ebből cukrok 0,6 g; fehérje 16 g; só 1,5 g; rost 0,8 g.

ÉRZÉKSZERV TULAJDONSÁGOK

Jellemző	Elfogadási feltétel
Külső megjelenés	Tiszta felület, nyálka és idegen anyagok nélkül, a szortimentnek megfelelő szín. Zsírcsomók nélkül, zselatin és zsír nélkül a hártya alatt. A burok szorosan tapad az összetételhez.
Keresztmetszeti kép	Tiszta felület, nyálka és idegen anyagok nélkül, a szortimentnek megfelelő szín. Zsírcsomók nélkül.
Állag	Rugalmas
Íz és illat	A felhasznált fűszerek és összetevők jellegzetes ízével. Nem engedhető meg savanyú, avas, penészes íz.

FIZIKAI-KÉMIAI TULAJDONSÁGOK

Paraméter	Elfogadási feltételek	Elemzési módszer
NaCl % max.	3	SR ISO 1841-1 sau 2/2007
Nedvesség % max.	70	AOAC 95046
Nitritek mg/100 g termék max.	–	ISO 2918/75; SR EN ISO 12014-3/2005
Zsír % max.	30	STAS 9065-2/73
Fehérje % min.	–	SR ISO 937/2007

Erdély Ízei kft.

1184 Budapest, Lakatos út 61-63.

Adsz: 32693892-2-43



Könnyen hidrolizálható N (mg NH ₃) max.	35	SR 9065-7/74
H ₂ S reakció	negatív	STAS 9065-11
Kreiss reakció	negatív	STAS 9065-10

MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK

(Reg. EC 1441/2007 alapján)

Paraméter	Elfogadási feltételek	Elemzési módszer
Salmonella	Abs / 25 g termék	EN/ISO 6579:2003
Listeria monocytogenes	Abs / 25 g termék	EN/ISO 11290-1
Escherichia coli (folyamathigiénia mutató)	max. 500 ufc/g vagy cm ²	ISO 16649-1 sau 2

PESZTICIDTARTALOM

Az érvényes jogszabályok szerint: Dir 2007/57/CE, Ord. 23/2007, ANSVSA módosítva.

ÉLELMISZER-ADALÉKANYAGOK

Maximálisan megengedett határértékek cf. Ord. 438/2002, az összes módosítással; Reg. 1129/2011.

NEHÉZFÉMEK, MIKOTOXINOK, BENZOPIRÉN

Maximálisan megengedett határértékek cf. Reg. CE 915/2023.

ANTIBIOTIKUMOK

Az érvényes jogszabályok szerint: Reg. CE 2377/90 CE – egységes szerkezet.

* a határértékek a termék előállításához felhasznált alapanyagokra vonatkoznak

** a határértékek a füstölt termékekre vonatkoznak

ALLERGÉNEK

Az érvényes jogszabályok szerint: HG 106/2002, az összes módosítással; Reg 1169/2011.

Tartalmazhat nyomokban szóját, laktózt, mustárt és glutént.

TERVEZETT FELHASZNÁLÁS

A termék nem ajánlott az összetevők között felsorolt allergénekre érzékeny fogyasztóknak.

Erdély Ízei kft.

1184 Budapest, Lakatos út 61-63.

Adsz: 32693892-2-43

**TERMÉKMINŐSÉG ÉS BIZTONSÁG ELLENŐRZÉSE**

A termékek minőségének ellenőrzése gyártási tételenként történik. A LOT fogalma alatt az azonosítókódot értjük, amelyet a nyilvántartásokban egy terméknek adnak, hogy könnyen visszakereshető legyen a történelme (eredete) vagy a szortimentbe tartozó összes termék összessége, amelyeket egymás után vagy egyidejűleg, egy soron gyártanak. A termékek minőségének és biztonságának ellenőrzése az éves belső tervek, a PG-8.2.4-1.3. eljárás és a PG-8.2.4-1.0/A2, PG-8.2.4-1.0/A3 mellékletek szerint történik.

CSOMAGOLÁS ÉS JELÖLÉS

Csomagolás módja: PVC-ládákban, szállítva.

A terméket PVC-ládákban szállítják, amelyek tiszták és fertőtlenítve vannak, vagy kartondobozokban. A csomagolóanyagok az érvényes állategészségügyi előírásoknak megfelelők (HG 1197/2002, Reg CE 10/2011). A jelölés egyedileg, a HG 106/2002 és Reg 1169/2011 betartásával történik.

TÁROLÁS, SZÁLLÍTÁS, DOKUMENTUMOK

A terméket tiszta, fertőtlenített hűtőterekben kell tárolni, -18°C fagyaszttva; 75–80% páratartalom mellett.

MÍNŐSÉG MEGŐRZÉSI IDŐ

1 ÉV.