

Borsos Guanciaie bőr nélkül (tokaszalonna)

Termékkategória	Nyers szárított termék	Revízió	0
STF	Magyarország	Kiadás	1/2026

ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

ÖSSZETEVŐK

Bőr nélküli sertés tokaszalonna 96%, só, fűszerek (bors 0,5%), cukrok: dextróz, maltodextrin; antioxidáns: nátrium-aszkorbát; tartósítószer: kálium-nitrit.

TÁPLÁLKOZÁSI INFORMÁCIÓK

1715 kJoule/415 kcal, zsír 38g, amelyből telített zsírsavak 20g; szénhidrát 2g, amelyből cukrok 0,5g; fehérje 16g, só 2,8g, rost 0,4g.

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 NH ₃) max.	200	SR 9065-7/74
H ₂ S reakció	neg	STAS 9065-11
Kreisz-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 mustáryomokat.

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.