

MARHA-SERTÉS HAMBURGER

STF Ungaria | 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

Marhahús 70%, sertéshús 20%, víz, só, növényi fehérje SZÓJÁBÓL, fűszerek és fűszerkivonatok, cukor, aroma, habzásjavító: nátrium-hidrogénkarbonát; antioxidáns: aszkorbinsav, nátrium-aszkorbát. Mesterséges, nem ehető burrok.

TÁPLÁLKOZÁSI ÉRTÉKEK

Átlagos táplálkozási értékek (100 g termékre): 1245 kJ / 301 kcal, zsír 27 g, ebből telített zsírsavak 11 g; szénhidrát 0,5 g, ebből cukrok 0,5 g; fehérje 14 g; só 1,3 g; rost 0 g.

ÉRZÉKSZERVI TULAJDONSÁGOK

Jellemző	Elfogadási feltétel
Külső megjelenés	Darált hús és fűszerek keveréke.
Keresztmetszeti kép	Mozaikos, homogén massa, rózsaszínestől rózsás-pirosig, a felhasznált összetevők függvényében.
Állag	Hűtve puha; fagyasztva kemény.
Íz és illat	Kellemes, friss hús és fűszerek jellegzetes ízével. Nem engedhető meg savanyú, avas, idegen szag vagy íz.

FIZIKAI-KÉMIAI TULAJDONSÁGOK

Paraméter	Elfogadási feltételek	Elemzési módszer
NaCl % max.	3	SR ISO 1841-1 sau 2/2007
Nedvesség % max.	–	AOAC 95046
Nitritek mg/100 g termék max.	–	ISO 2918/75; SR EN ISO 12014-3/2005
Zsír % max.	–	STAS 9065-2/73
Fehérje % min.	12	SR ISO 937/2007
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.

Tartalmaz szóját. Tartalmazhat nyomokban laktózt, glutént és mustárt.

TERVEZETT FELHASZNÁLÁS

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

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, 0–4°C hűtve; –18°C fagyasztva, 75–80% páratartalom mellett.

FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ

7 nap hűtve,

Mínőség megőrzési idő: 1 év fagyasztva.