

**Erdély Ízei kft.**

1184 Budapest, Lakatos út 61-63.

Adsz: 32693892-2-43

**100 % Marha hamburger húspogácsa**

Termékkategória: Fagyasztott termék

Revízió: 1/2025

Kiadás: 1/2025

STF: Magyarország

Gyártó: ALDIS S.R.L.

| Jóváhagyta          | Ellenőrizte | Készítette       |
|---------------------|-------------|------------------|
| Naghi Tanase Vasile | Crina Geaca | Veronica Dionise |

**ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK**

Hivatkozási alap: 560/1271/339/210/2006 sz. rendelet, MAPDR, MS, ANPC, ANSVSA – a húskészítmények forgalmazására vonatkozó szabványok jóváhagyásáról.

**Összetevők**

Marha nyak 80%, marha faggyú 20%.

**Tápértékadatok**

**Táplálkozási információk: a csomagoláson feltüntetve.**

**ÉRZÉKSZERV TULAJDONSÁGOK**

Hivatkozás: 560/1271/339/210/2006 sz. rendelet, MAAPDR, MS, ANPC, ANSVSA.

|                            |                                                                                                                                            |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Külső megjelenés</b>    | Darált hús és specifikus fűszerek keveréke.                                                                                                |
| <b>Metszet megjelenése</b> | Mozaikos, homogén massa, a felhasznált komponensek függvényében rózsaszíntől rózsaszínes-pirosig terjedő színnel.                          |
| <b>Állag</b>               | Puha a hűtött termék esetén, kemény a fagyasztott termék esetén.                                                                           |
| <b>Íz és illat</b>         | Kellemes, a friss hús és a felhasznált fűszerek jellegzetes íze és illata. Nem megengedett az idegen íz és illat (avas, fülledt, romlott). |

**FIZIKAI-KÉMIAI TULAJDONSÁGOK**

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

| Paraméter                                                 | Megengedett érték | Vizsgálati módszer                  |
|-----------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|
| NaCl, max %                                               | 3                 | SR ISO 1841-1 vagy 2/2007           |
| Víztartalom, %                                            | -                 | AOAC 95046                          |
| Nitritek, mg/100 g termék                                 | -                 | ISO 2918/75; SR EN ISO 12014-3/2005 |
| Zsírtartalom, max %                                       | -                 | STAS 9065-2/73                      |
| Fehérjetartalom, min %                                    | 12                | SR ISO 937/2007                     |
| Könnyen hidrolizálható nitrogén (NH <sub>3</sub> mg), max | 35                | SR 9065-7/74                        |

**Erdély Ízei kft.**

1184 Budapest, Lakatos út 61-63.

Adsz: 32693892-2-43



| Paraméter                        | Megengedett érték | Vizsgálati módszer |
|----------------------------------|-------------------|--------------------|
| H <sub>2</sub> S reakció         | negatív           | STAS 9065-11       |
| Kreis reakció                    | negatív           | STAS 9065-10       |
| Maximális kollagén/fehérje arány | -                 |                    |

## MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK

Hivatkozás: EK 1441/2007 sz. rendelet.

| Paraméter                              | Megengedett érték                      | Vizsgálati módszer |
|----------------------------------------|----------------------------------------|--------------------|
| Salmonella                             | Nincs / 25 g termék                    | EN/ISO 6579:2003   |
| Listeria monocytogenes                 | Nincs / 25 g termék                    | EN/ISO 11290-1     |
| Escherichia coli (higiéniai kritérium) | max. 500 CFU/g vagy<br>cm <sup>2</sup> | ISO 16649-1 vagy 2 |

## PESZTICID TARTALOM

A hatályos jogszabályok szerint: 2007/57/EK irányelv, 23/2007 sz. rendelet, ANSVSA módosítva.

## ÉLELMISZER-ADALÉKANYAGOK

A 438/2002 sz. rendelet szerinti maximális határértékek, valamennyi későbbi módosítással;  
1129/2011/EK rendelet.

## NEHÉZFÉMEK, MIKOTOXINOK\* ÉS BENZOPIRÉN\*\*

Az EK 915/2023 sz. rendelet szerinti maximális határértékek.

## ANTIBIOTIKUMOK\*

A hatályos jogszabályok szerint: 2377/90/EK rendelet – egységes szerkezetbe foglalt változat.

*\* – a megengedett maximális értékek az élelmiszeripari termékek gyártásához felhasznált nyersanyagokra alkalmazandók.**\*\* – a megengedett maximális értékek a füstölt termékekre alkalmazandók.*

## ALLERGÉNEK

A hatályos jogszabályok szerint: 106/2002 sz. kormányrendelet, valamennyi későbbi módosítással;  
1169/2011/EK rendelet a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról.

## TERVEZETT FELHASZNÁLÁS

A termék nem a fent felsorolt összetevőkre érzékeny sérülékeny fogyasztók számára készült.

## TERMÉKEK MINŐSÉGÉNEK ÉS BIZTONSÁGÁNAK ELLENŐRZÉSE

A termékek minőségének ellenőrzése gyártási tételenként történik. LOT – egy adott termék nyilvántartásba vételéhez használt és azonosított azonosító kód, amely lehetővé teszi, hogy a termék könnyen visszakereshető legyen, biztosítva a termék történetét (eredetét), valamint egy adott szortiment körébe tartozó, ugyanazon összetétel, feldolgozási és csomagolási módon

**Erdély Ízei kft.**

1184 Budapest, Lakatos út 61-63.  
Adsz: 32693892-2-43



egymás után vagy egyidejűleg, egy tételben vagy egy sorban gyártott termékek összességét. A termékek minőségének és biztonságának ellenőrzése az évente elkészített belső tervek alapján történik. A mintavétel módját, a vizsgálatokat és azok gyakoriságát a specifikus eljárások szerint végzik.

## **CSOMAGOLÁS ÉS JELÖLÉS**

A terméket jól megtisztított és fertőtlenített PVC ládákban vagy kartondobozokban csomagolják. A csomagolás a hatályos egészségügyi-állategészségügyi szabványoknak megfelelően engedélyezett – 1197/2002 sz. kormányhatározat, valamennyi későbbi módosítással; 10/2011/EK rendelet. A jelölés és címkézés egyedileg történik, betartva az 1169/2011 sz. rendeletet a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról.

## **TÁROLÁS, SZÁLLÍTÁS, DOKUMENTUMOK**

A terméket tiszta, fertőtlenített, idegen szagtól mentes hűtőtérben tárolják, 0–4 °C-on hűtve vagy -18 °C-on fagyaszttva, 75–80%-os páratartalom mellett. A termék szállítását engedélyezett szállítóeszközökkel végzik; minden leszállított tételhez a hatályos jogszabályok szerint elkészített minőségi és megfelelőségi tanúsító dokumentumok tartoznak.

## **MINŐSÉGÉT MEGŐRZI**

A jelen specifikációban feltüntetett termék szavatossági ideje a gyártási folyamat befejezésének pillanatától számítva: 7 nap hűtve, 1 év fagyaszttva.