

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



TERMÉK SPECIFIKÁCIÓ

Húsipari termékek

Gyártó: Aldis S.R.L.

STF: Magyarország

Magyar fordítás a román eredeti alapján



Erdélyi extra baromi párizsi

Eredeti román megnevezés: Parizer pui extra

Gyártó / Márka	Aldis S.R.L.
Termékkategória	Főtt termék
Kiadás (Editia)	1/2026
Változat (Revizia)	1/2026
Műszaki specifikáció (STF)	Magyarország
Jóváhagyta (Aprobat)	Naghi Tanase Vasile
Ellenőrizte (Verificat)	Crina Geaca
Kidolgozta (Elaborat)	Veronica Dionise

ÁLTALÁNOSSÁGOK

Referencia terület: 560/1272/339/210/2006. sz. rendelet, MAPDR, MS, ANPC, ANSVSA – a húskészítmények forgalomba hozatalára vonatkozó normák jóváhagyásáról.

Összetevők

baromfihús 62%, baromfiszír, víz, só, természetes fűszerek.

Átlagos tápérték 100g termékben: 1034 kJ / 250 kcal; zsír 21 g, ebből telített zsírsavak 6 g; szénhidrát 2 g, ebből cukrok 1,5 g; fehérje 13 g; só 2,8 g; rost 0,3 g.

ÉRZÉKSZERVI TULAJDONSÁGOK

Külső megjelenés	Tiszta, nem ragadós felület, penész vagy idegen testek nélkül, a szortimentre jellemző színű. A membrán alatt nincsenek lé-, zselatin- vagy zsírlerakódások. A membrán tapad a sértetlen kompozícióhoz.
Metszeti megjelenés	Homogén, finom, tömör, rózsaszínű, a felhasznált fűszerekre jellemző paszta. 3 mm-nél nagyobb inakat és légbuborékokat nem tartalmaz. Szeletelésnél a szelet integritása megmarad. Idegen testek, csontdarabok, zsír- és fűszergomok nélkül.
Állag	Rugalmas.
Íz és illat	A felhasznált fűszerekre és összetevőkre jellemző. Idegen íz és illat nem megengedett (savanyú, avas, penészes).

FIZIKAI-KÉMIAI TULAJDONSÁGOK

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



Paraméter	Elfogadhatósági feltétel	Vizsgálati módszer
NaCl % max	3	SR ISO 1841-1 vagy 2/2007
Nedvességtartalom % max	70	AOAC 95046
Nitritek mg/100 g termék	10	ISO 2918/75; SR EN ISO 12014-3/2005
Zsírtartalom % max	26	STAS 9065-2/73
Fehérjetartalom % min	11	SR ISO 937/2007
Könnyen hidrolizálható nitrogén (mg NH ₃) max	30	SR 9065-7/74
H ₂ S reakció	negatív	STAS 9065-11
Kreiss-reakció	negatív	STAS 9065-10
Maximális kollagén/fehérje arány	20	—

MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK

Az 1441/2007/EK rendelet szerint.

Paraméter	Elfogadhatósági feltétel	Vizsgálati módszer
Salmonella	Nincs / 25 g termék	EN/ISO 6579:2003
Listeria monocytogenes	Nincs / 25 g termék	EN/ISO 11290-1
Escherichia coli (eljárás-higiéniai kritérium)	max. 500 CFU/g vagy cm ²	ISO 16649-1 vagy 2

EGYÉB PARAMÉTEREK

Peszticid tartalom	A hatályos jogszabályok szerint: 2007/57/EK irányelv, 23/2007. sz. rendelet, ANSVSA, módosítva.
Élelmiszer-adalékanyagok	A 438/2002. sz. rendeletben meghatározott maximálisan megengedett határértékek szerint, minden későbbi módosítással együtt; 1129/2011. sz. rendelet.
Nehézfémek, mikotoxinok*, benzopirén**	A 915/2023. sz. EK rendeletben meghatározott maximálisan megengedett határértékek szerint.
Antibiotikumok*	A hatályos jogszabályok szerint: 2377/90/EK rendelet – egységes szerkezetbe foglalt változat.
Allergének	A hatályos jogszabályok szerint: 106/2002. HG. rendelet, minden későbbi módosítással; 1169/2011. sz. rendelet a fogyasztók

Erdély Ízei kft.

1184 Budapest, Lakatos út 61-63.

Adsz: 32693892-2-43



	élelmiszerekre vonatkozó tájékoztatásáról. Nyomokban tartalmazhat szóját, laktózt és mustárt.
--	---

* – a maximálisan megengedett határértékek a termék gyártásához felhasznált nyersanyagokra vonatkoznak.

** – a maximálisan megengedett határértékek a füstölt termékekre vonatkoznak.

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

A termék nem ajánlott azoknak a fogyasztóknak, akik a fent felsorolt összetevőkre érzékenyek.

A TERMÉKEK MINŐSÉGÉNEK ÉS BIZTONSÁGÁNAK ELLENŐRZÉSE

A termékek minőségi ellenőrzése gyártási tételenként történik. TÉTEL – azonosító kód a nyilvántartásokhoz, amelyet egy termékhez rendelnek a könnyű visszakereshetőség érdekében, lehetővé téve a származás megállapítását, valamint azon termékek összességének meghatározását, amelyek egy szortimenten belül, egymás után vagy egyidejűleg, egy gyártási adagban, az összetétel, a feldolgozási mód vagy a csomagolás szempontjából azonos módon készülnek. A termék minőségi és biztonsági ellenőrzését az évente elkészített belső tervezés szerint végzik az egyedi eljárásoknak megfelelően.

CSOMAGOLÁS ÉS JELÖLÉS

A terméket PVC ládákba csomagolják és szállítják, alaposan megtisztítottakba és fertőtlenítettekbe, vagy kartondobozokba. A csomagolóanyagok a hatályos egészségügyi-állatorvosi normáknak megfelelően engedélyezettek (1197/2002. HG. rendelet, minden későbbi módosítással; 10/2011. EK rendelet). A jelölés és címkézés egyénileg történik az 1169/2011. sz. rendeletnek megfelelően, a fogyasztók élelmiszerekre vonatkozó tájékoztatásáról.

TÁROLÁS, SZÁLLÍTÁS, OKMÁNYOK

A terméket tiszta, fertőtlenített, idegen szagtól mentes hűtőhelyiségekben, 5–10 °C-on, 75–80%-os páratartalom mellett tárolják. A szállítást engedélyezett szállítóeszközökkel végzik; minden leszállított tételt a hatályos jogszabályoknak megfelelően kiállított minőségtanúsító dokumentumok kísérik.

FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ

A jelen specifikációban bemutatott termék szavatossági ideje a gyártási folyamat befejezésétől kezdődik, és 60 nap.

Műbélbe csomagolva.

Felbontás után 72 órán belül fogyasztandó.