

# Erdélyi csemege tarja

|                 |                        |         |           |
|-----------------|------------------------|---------|-----------|
| Termékkategória | Nyers szárított termék | Revízió | 3/08.2023 |
| STF             | Magyarország           | Kiadás  | 2/03.2010 |

## ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

### ÖSSZETEVŐK

Sertés tarja 96%, só, fűszerek, tartósítószer: nátrium-nitrit.

### TÁPLÁLKOZÁSI INFORMÁCIÓK

929 kJoule/223 kcal, zsír 15g, amelyből telített zsírsavak 4,2g, szénhidrát 2g, amelyből cukrok 0,4g, fehérje 20g, só 4g, rost 0g.

## 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 NH3) max. | 200                    | SR 9065-7/74                        |
| H2S reakció                            | neg                    | STAS 9065-11                        |
| Kreiszh-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

|                                    |                                                    |
|------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Peszticidtartalom</b>           | Cf. Dir 2007/57/CE, Ord. 23/2007, ANSVSA módosítva |
| <b>Élelmiszer-adalékok</b>         | Cf. Ord. 438/2002 és módosítások; Reg. 1129/2011   |
| <b>Nehézfémek, mikotoxinok</b>     | Cf. Reg. CE 915/2023                               |
| <b>Benzopirén / Antibiotikumok</b> | Cf. Reg. CE 2377/90 CE – konszolidált változat     |

## ALLERGÉNEK

Tartalmazhat szója-, laktóz- és mustárnyomokat.

## 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.