

Erdély Ízei kft.

1184 Budapest, Lakatos út 61-63.

Adsz: 32693892-2-43

**TOSCANA SZALÁMI BORSKÉREGBEN**

STF 96/2008 | Kiadás: 2/03.2010, 3. felülvizsgálat: 2023.08.

Termék kategória	Jóváhagyta	Kidolgozta
Nyers-száritott 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

Sertéshús, szalonna, só, cukrok: dextróz, maltodextrin; fűszerek és fűszerkivonatok, kultúraindítók, növényi hidrolizátumok, növényi kivonatok, stabilizátorok: nátrium-ditritofoszfát; antioxidáns: aszkorbinsav; ízfokozó: nátrium-glutamát; tartósítószer: nátrium-nitrit; színezék: kármin. Borskéreggel bevonva (max. 1%). Felbontás után hűtőszekrényben tartandó.

TÁPLÁLKOZÁSI ÉRTÉKEK

Átlagos táplálkozási értékek (100 g termékre): 1769 kJ / 427 kcal, zsír 38 g, ebből telített zsírsavak 16 g; szénhidrát 2 g, ebből cukrok 0,9 g; fehérje 19 g; só 4 g; rost 0,7 g.

ÉRZÉKSZERV TULAJDONSÁGOK

Jellemző	Elfogadási feltétel
Külső megjelenés	Tiszta felület, nyálka vagy idegen anyagok nélkül, a szortimentnek megfelelő szín.
Keresztmetszeti kép	Mozaikos, finom, tömör massa, a felhasznált fűszerek jellegzetes ízével. Levegőbuborékok és légüregek nélkül.
Állag	Félig kemény, egészen kemény.
Íz és illat	A felhasznált fűszerek és összetevők jellegzetes ízével. Nem engedhető meg savanyú, avas, penészes íz.

FIZIKAI-KÉMIAI TULAJDONSÁGOK

Paraméter	Elfogadási feltételek	Elemzési módszer
NaCl % max.	6	SR ISO 1841-1 sau 2/2007
Nedvesség % max.	35	AOAC 95046
Nitritek mg/100 g termék max.	5	ISO 2918/75; SR EN ISO 12014-3/2005
Zsír % max.	50	STAS 9065-2/73

Erdély Ízei kft.

1184 Budapest, Lakatos út 61-63.

Adsz: 32693892-2-43



Fehérje % min.	16	SR ISO 937/2007
Könnyen hidrolizálható N (mg NH3) max.	200	SR 9065-7/74

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.

Tartalmazhat nyomokban szóját, laktózt, glutént és mustárt.

TERVEZETT FELHASZNÁLÁS

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

Erdély Ízei kft.

1184 Budapest, Lakatos út 61-63.

Adsz: 32693892-2-43

**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: Vákuumcsomagolt termék.

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, 10–14°C hőmérsékleten, 75–80% páratartalom mellett.

FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ

A gyártás befejezésétől számított 90 nap. A kiszállításkor a terméknek legalább 75%-os eltarthatósági ideje kell, hogy legyen.