

Erdély Ízei kft.

1184 Budapest, Lakatos út 61-63.

Adsz: 32693892-2-43

**SZEBENI SZALÁMI**

STF 527/2006 | 3. felülvizsgálat: 2021.04. | Kiadás 2

Termék kategória	Jóváhagyta	Kidolgozta
Nyers-száritott termék – nemes penésszel beoltva	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

Összetevők: vörös sertéshús legalább 70%, kemény szalonna legfeljebb 30%-ban, érett (élő súly > 100 kg) porcától. Sózó-ízesítő keverék: étkezési só – max. 5%; természetes fűszerek: bors, borókabogyó, fokhagyma; tartósítószer: só keverékben nátrium-nitráttal vagy nátrium-nitráttal – jogszabályi előírások szerint; antioxidánsok: aszkorbinsav és sói; érlelési kultúrák (kultúraindítók és/vagy bioprotekciós kultúrák), cukrok (max. 1%). Opcionálisan alkalmazható alkoholos érlelőszer (max. 3%): fehérbor, vörösbor, rozébor, konyak, vinars, pezsgő, fekete sör.

TÁPLÁLKOZÁSI ÉRTÉKEK

Átlagos táplálkozási értékek (100 g termékre): 1950 kJ / 471 kcal, zsír 41 g, ebből telített zsírsavak 18 g; szénhidrát 2 g, ebből cukrok 0,7 g; fehérje 23 g; só 4 g; rost 1 g.

ÉRZÉKSZERV TULAJDONSÁGOK

Jellemző	Elfogadási feltétel
Külső megjelenés	Hengeres, nem deformált rudak, egyenletes vastagsággal, 15–100 cm hossz, 45–75 mm átmérő és 300 g – 1 kg tömeg között. Nem sérült burok, jól tapad az összetételhez, finom és egyenletes ráncokat mutat, egyenletes vékony réteg nemes fehér penésszel borítva.
Keresztmetszeti kép	Specifikus, mozaikos, tömör massa, tömör, jól kötött, fehér zsírszigetek egyenletesen elosztva a teljes metszeten.
Szín	Kívül: fehér, fehéres-szürke vagy fehéres-sárga penésszel borított burok. Metszetben: egységes szín, barna-rozsdaszínűtől a rubinpirosig, márványos minta, vizuálisan kiegyensúlyozva a hús és a szalonna között.
Állag	Kemény, rugalmas.
Íz és illat	Kellemes, erős, jellegzetes Szebeni szalámi aroma (tölgyfahasábos füstölt, nemes penésszel beoltva, hosszantartó)

Erdély Ízei kft.

1184 Budapest, Lakatos út 61-63.

Adsz: 32693892-2-43



	érés-száritással). A szag intenzitása a megfelelő proteolitikus és lipolitikus lebomlás eredménye, melyek megfelelő éréssel párosulnak. Idegen szag és íz nélkül.
--	---

FIZIKAI-KÉMIAI TULAJDONSÁGOK

Paraméter	Elfogadási feltételek	Elemzési módszer
Nedvesség % max.	30	ISO 1442:1997
Zsír % max.	46	SR ISO 1444:2008
Fehérje % min.	20	SR ISO 937:2007
Só (NaCl) max.	6	SR ISO 1841-1/2000; SR ISO 1841-2/2000
Nitritek mg/100 g termék max.	5	ISO 2918:75
Könnyen hidrolizálható N (mg NH ₃)/100 g termék max.	200	SR 9065-7: 2007
H ₂ S reakció	Negatív	SR 9065-11:2007
Kreiss reakció	Negatív	SR 9065-10:2007
Nedvesség/fehérje arány	1.5	számítással
Zsír/fehérje arány	2.3	számítással

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

Erdély Ízei kft.

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



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, glutént, laktózt 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

Csomagolási módok: (1) Ø 60 mm-es külső átmérőjű, perforált tasakba előre csomagolt rúd; (2) Szelve, hártya nélkül (MEGJEGYZÉS: a penészes hártyát szeletelés előtt eltávolítják), védőatmoszférában vagy vákuum alatt csomagolva: 80 g, 150 g, 400 g, 1000 g, 3000 g.

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, idegen szagoktól mentes hűtőterekben kell tárolni, 0–14°C hőmérsékleten, 75–80% páratartalom mellett.

FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ

Erdély Ízei kft.

1184 Budapest, Lakatos út 61-63.

Adsz: 32693892-2-43



Rúd:-120 nap.

Szeletelt,vákuumcsomagolt vagy védőgázas 45 nap.