



TERMÉK SPECIFIKÁCIÓ

Húsipari termékek

Gyártó: Aldis S.R.L.

STF: Magyarország

Magyar fordítás a román eredeti alapján

1. Speciális miccs (sertés)

Eredeti román megnevezés: Mici speciali

Gyártó / Márka	Aldis S.R.L.
Hőmérsékleti állapot	hűtött / fagyasztott
Kiadás (Editia)	1
Változat (Revizia)	0
Műszaki specifikáció (STF)	Magyarország
Jóváhagyta (Aprobat)	Naghi Tanase Vasile
Ellenőrizte (Verificat)	Crina Geaca
Kidolgozta (Elaborat)	Veronica Dionise

ÁLTALÁNOS SÁGOK

Referencia terület: HG 954/2005 – az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó egyedi higiéniai szabályok jóváhagyásáról; 852/2004/EK rendelet – az élelmiszerek higiénijáról; 853/2004/EK rendelet – az állati eredetű élelmiszerekre alkalmazandó egyedi higiéniai szabályokról.

Összetevők

sertéshús 90%, víz, só, szalonna, fűszerek (fokhagyma, bors, paprika, kakukkfű), dextróz, térfogatnövelő szer: nátrium-hidrogén-karbonát; antioxidáns: aszkorbinsav.

Táplálkozási információk: a csomagoláson feltüntetve.

ÉRZÉKSZERV TULAJDONSÁGOK



Csomagolás megjelenése	Fóliába csomagolt vagy védőgázos közegben előcsomagolt tálcák, hőforrasztással, clipszeléssel vagy fóliázással lezárva. A csomagolás tiszta, sértetlen. A címke kívülre kerül felragasztásra. Mennyiség / tálca: 800 g; 8 db/karton.
Külső megjelenés	Egyenletesen aprított húsból, zsírból és fűszerekből álló keverék.
Metszeti megjelenés	A metszet nem oxidált, a szortimentre jellemző megjelenésű.
Szín	A felhasznált hús és fűszerek jellemzője.
Állag	Hűtött termék esetén rugalmas állag, ujjal enyhén megnyomva gyorsan visszatér eredeti állapotába. Fagyasztott termék esetén kemény állag, kemény tárggyal ütve tiszta hangot ad.
Íz és illat	Kellemes, friss húsról jellemző, idegen íz és illat nélkül (nem avas, tompa vagy romlott).

FIZIKAI-KÉMIAI TULAJDONSÁGOK

Paraméter	Elfogadhatósági feltétel	Vizsgálati módszer
H ₂ S reakció	negatív	STAS 9065-11
Kreiss-reakció	negatív	STAS 9065-10
Könnyen hidrolizálható nitrogén (mg NH ₃) max	35	SR 9065-7/74
Nedvességtartalom % max	70	AOAC 95046
Zsírtartalom % max	30	SR 9065-2/73
NaCl % max	3	SR ISO 1841-1 vagy 2/2007

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, 147/2004. sz. rendelet, ANSVSA – minden későbbi módosítással együtt.
Nehézfémek	Az 1881/2006/EK rendeletben, egységes szerkezetbe foglalt változatban meghatározott maximálisan megengedett határértékek



	szerint.
Élelmiszer-adalékanyagok	A 438/2002. számú rendelet szerinti maximálisan megengedett határértékek, minden későbbi módosítással együtt; 1129/2011. sz. rendelet.
Antibiotikumok és mikotoxinok*	A hatályos jogszabályok szerint: 2377/90/EK rendelet – egységes szerkezetbe foglalt változat; 401/2006/EK rendelet – egységes szerkezetbe foglalt változat.
Allergének	Nyomokban tartalmazhat: szóját, laktózt, mustárt, glutént és szezámot.

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

A TERMÉKEK MINŐSÉGÉNEK ÉS BIZTONSÁGÁNAK ELLENŐRZÉSE

A termékek minőségi ellenőrzése gyártási tételenként történik. TÉTEL – a nyilvántartásokban használt azonosító kód, amelyet egy termékhez rendelnek annak érdekében, hogy könnyen visszakereshető legyen, megállapítható legyen az előzménye (származása), vagy hogy meghatározható legyen azon termékek összessége, 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. A mintavétel módja, valamint a termékből vett tétel vizsgálatai és azok gyakorisága a PG-8.2.4-1.3 eljárás keretében, a PG-8.2.4-1.0/A2, PG-8.2.4-1.0/A3 mellékletekben szerepelnek.

CSOMAGOLÁS ÉS JELÖLÉS

A terméket PVC ládákba csomagolják és szállítják, amelyek alaposan tisztítottak és fertőtlenítettek, vagy kartondobozokba. A csomagolóanyagok a hatályos egészségügyi-állatorvosi normák (1197/2002. HG. rendelet, minden későbbi módosítással együtt; 10/2011. EK rendelet) szerint engedélyezettek. A jelölés és címkézés egyénileg történik, betartva a 106/2002. HG. rendeletet (minden későbbi módosítással) és az 1169/2011. rendeletet a fogyasztók élelmiszerekre vonatkozó tájékoztatásáról, és a következőket tartalmazza:

- a gyártó neve, védjegye, címe és elérhetőségei;
- a termék megnevezése és a műszaki specifikáció száma;
- összetevők, hőmérsékleti állapot és tárolási feltételek;
- a szavatossági idő és a tételszám feltüntetése;
- nettó mennyiség, adott esetben.

TÁROLÁS, SZÁLLÍTÁS, OKMÁNYOK

A tárolás tiszta, fertőtlenített, idegen szagtól mentes hűtőhelyiségekben történik. A termék hőmérsékleti állapotától függően a tárolási hőmérséklet: 0÷4°C hűtve; -18°C fagyaszttva.

FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ

A jelen specifikációban meghatározott feltételek között csomagolt, tárolt és szállított termék szavatossági ideje: 7 nap hűtve, 360 nap fagyaszttva.