



Pancetta Termékspecifikáció

1. Tartalom
2. Általánosságok
3. Műszaki minőségi feltételek
4. Minőségellenőrzési szabályok
5. Minőségellenőrzési módszerek
6. Csomagolás
7. Jelölés
8. Tárolás
9. Közlekedés
10. Dokumentumok
11. Lejárat dátum
12. A termék használata

Általánosságok

1.1 Tárgy és hatókör

- Ez a műszaki leírás a Pancetta termékre vonatkozik.
- A recept szerint a termék 100 g-jára vonatkozó összetevőinek listája a következő:
- Serteshús (EU-s eredetű), só, dextróz és cukor, füstaroma, fekete bors, antioxidánsok: E 300, tartósítószer: E 252, E 250.
- Nyomokban szóját, mustárt, búzát (glutén), tejet (laktóz), zellert tartalmazhat.
- A termék tartósítási eljárással készült, nyersen szárított.



Műszaki minőségi feltételek

1.2 Pancetta technológiai gyártási utasításoknak és az engedélyezett recepteknek megfelelően készül, a hatályos egészségügyi és állategészségügyi előírásoknak megfelelően.

1.3 Termékleírás

A termék előállításához felhasznált alapanyagoknak és összetevőknek meg kell felelniük a hatályos szabványoknak, a termék belső műszaki előírásainak, valamint a higiéniai és élelmiszer-biztonsági előírásoknak.

1.4 Névleges tömeg: 0,1-2.5 kg/

1.5 Termékjellemzők

Érzékszervi tulajdonságok

Forma	A felhasznált anatómiai részhez illő, meghatározott alakú, tömör darabok, gondosan megformálva, egerekkel.
Külső megjelenés	Vörösesbarna szín, amely a tartósított, nyersen szárított termékekre jellemző. Tiszta, nem ragadós felület, penésztől és szennyeződésektől mentes.
Szempont szakaszonként	Bucata compacta, de carne de culoare bruna, cu slanina alternand, cu sorici pe o parte exterioara. Kompakt barna húsdarab, kívül szalonnával és kolbásszal váltakozva.
Íz és illat	Kellemes, termékre jellemző, idegen íz vagy szag nélkül (savanyú, égett, penészes, savanyú, avas, keserű stb.)
Következetesség	Termékleírás, rugalmas, erős.

Élelmiszer-adalékanyagok

Nr. Crt./Denumire/ Kártyaszám/Név	Cantitatea maxima admisa/ Maximális megengedett mennyiség
1.Nitrit de sodiu sau potasiu / Nátrium- vagy kálium-nitrit	70 mg /kg
2.Nitrat de sodiu sau potasiu / Nátrium- vagy kálium-nitrát	250 MG/kg
3.Polifosfati/ Polifoszfátok	5g/kg naturali/ természetes
4.Caragenan/ karragén	0g/kg



5.Vitamina C/ C-vitamin	0.001g/kg
-------------------------	-----------

Mikrobiológiai tulajdonságok

Nr crt./ Krt. sz.	Caracteristica/ Jellegzetes	Limite/ korlátozás	Metoda de analiza/ Elemzési módszer
1	Salmonella/25g	Absenta/ távollét	EN/ISO 6579
2	Listeria Monocytogenes/25g	Absenta/ távollét	EN/ISO 11290-1: 2000/A12005

Fizikai-kémiai paraméterek: főtt-füstölt különlegességek: az 560/2006/EK
rendeletnek megfelelően

Produs	Víz, % max	Zsirtartalmú anyagok, max. %	NaCl, % max	Összes fehérje, % min	Könnyen hidrolizálható nitrogén, maximum, mg/100 g	Maximális kollagén/fehérje arány
Pancetta specialitás: nyersen szárított termék	35	45	6	20	-	-

Nr crt.	Frissességi reakciók	Engedélyezett értékek
1	H ₂ S reakció	A negatív
2	Kreiss-reakció/	A negatív

Valoare energetica :Conform Regulament (CE) 1169/2011/

Energiatartalom: Az 1169/2011/EK rendeletnek megfelelően

Valoare nutritionala /100 g/ Tápérték /100 g	UM/ mértékegység	Valoare/ Érték
Valoare energetica/ Energiaérték	Kj /kcal	1092/459
Grasimi/ zsírok	g	39
Din care saturate/ Ebből telített	g	17
Glucide/ szénhidrát	g	0
Din care zaharuri/ Ebből cukrok	g	0
Proteine/ FEHÉRJE	g	27



Sare/ Só	g	4
----------	---	---

2. Minőségellenőrzési szabályok

A 106/07.02.2007. számú kormányhatározat értelmében a tétel gyakorlatilag azonos körülmények között gyártott, feldolgozott vagy csomagolt élelmiszer értékesítési egységeinek összessége.

A tétel az egy gyártási nap alatt legyártott, azonos típusú késztermék mennyiségét jelenti. A tétel a hónap és az év napja közötti számjegyek, a számítógépes rendszer által véletlenszerűen kiválasztott számjegyek és a gyártási év utolsó két számjegyének kombinációja.

Minden egyes tételt ellenőrizni fognak a következők szempontjából

- Minden egyes tételt ellenőrizni fognak a következők szempontjából:
- külső megjelenés és metszet;
- érzékszervi tulajdonságok;
- fizikai-kémiai tulajdonságok;

A mikrobiológiai tulajdonságokat mintavétellel ellenőrzik, bizonyos tételekből, az éves önellenőrzési tervnek megfelelően.

3. Minőségellenőrzési módszerek

A termékek időszakos ellenőrzései a következők: fizikai-kémiai tulajdonságok;

A fizikai-kémiai tulajdonságok elemzését szerződéses alapon, engedélyezett (semleges) laboratóriumokban végzik, az RMS által létrehozott és az RM által jóváhagyott éves „Önellenőrzési Program” program alapján.

A mikrobiológiai elemzéseket szerződéses alapon, engedélyezett (semleges) laboratóriumokban végzik, az RMS által létrehozott és az RM által jóváhagyott éves „Önellenőrzési Program” program alapján.

Megjegyzés: A fizikai-kémiai és mikrobiológiai meghatározásokra szánt mintákat hidegen, polipropilén zacskókban csomagolják, amelyekre lezárással a következő információkat tartalmazó címkét rögzítenek:

- cégnév, telephely vagy márka (ahol alkalmazható);



- a mintavétel helye (termelőegység - név, cím);
- termék neve és feldolgozási módja, tételszám, lejárat dátum.
- a mintavétel dátuma és időpontja; a mintákat gyűjtő személy

Az elemzéseket minden termék esetében évente elvégezzük, az Önellenőrzési Programban foglaltak szerint.

4.1 Azonosítás és nyomon követhetőség

Az „Azonosítás és nyomon követhetőség” eljárás szerint, amely a „Termékkértésítés és visszahívás/forgalomból való kivonás” eljárás alapját képezi.

A nyomonkövethetőségi vizsgálatot legalább évente egyszer fizikailag is elvégzik.

4. Csomagolás

A termék védőgázos csomagolásban, vagy vákuumcsomagolásban, elülső/hátsó címkével ellátva, kartondobozokban van csomagolva.

A termékeket csak az erre a célra kijelölt helyeken tároljuk.

A tárolóhelyiségeket tisztának, fertőtlenítettnek kell lenniük, és 2-8 °C hőmérsékletet kell biztosítaniuk.

A tételek raktárakban történő elhelyezése a „FIFO: elsőként be, elsőként ki” elv, valamint a FEFO „elsőként ki, elsőként ki” elv betartásával történik.

A termékek kezelését csak képzett személyzet végezheti, akiknek egészségi állapotát előzetesen ellenőrizték (naprakész vizsgálatokkal és járványügyi triázssal ellátott orvosi dokumentációval).

5. Jelölés/Címkék

A termék címkézése a csomagolásra ragasztott címkével történik.

A címkének tartalmaznia kell:

- az ételkészítés értékesítésének neve;
- a gyártó kereskedelmi neve és székhelye;
- az összetevők listája;



- tételszám;
- a gyártási folyamat vagy az alkalmazott kezelés jellege;
- tápértéktartalom 100 g-onként/késztermékenként;
- lejárat dátum, a „Minőségét megőrzi:...” megjegyzéssel.
- a gyártóegység azonosító jele;
- tárolási feltételek;
- a nyersanyag származási országa.

6. Tárolás

A termékeket csak az erre a célra kijelölt helyeken tároljuk.

A tárolóhelyiségeket tisztának, fertőtlenítettnek kell lenniük, és 2-8 °C hőmérsékletet kell biztosítaniuk.

A tételek raktárakban történő elhelyezése a „FIFO: elsőként be, elsőként ki”, de a „FEFO: elsőként ki, elsőként ki” elvek betartásával is történik.

A termékek kezelését csak képzett személyzet végezheti, akiknek egészségi állapotát korábban igazolták (naprakész vizsgálatokkal ellátott orvosi dokumentációval) és járványügyi triázson estek át.

7. Közlekedés

Kizárólag erre a célra tervezett, az állat-egészségügyi hatóságok által engedélyezett, megfelelően hűtőrendszerrel felszerelt, tiszta és fertőtlenített szállítóeszközzel végezhető.

A szállítóeszköz a következő feltételeknek felel meg:

-állat-egészségügyileg engedélyezett haszongépjárművek, tiszták, szellőzőek, fertőtlenítettek, mentesek az idegen vagy átható szagoktól, nem fertőzöttek, és mentesek minden szennyeződés, lebomlás vagy szennyeződés lehetőségétől;

-a belső falak simák, csavarok, szögek vagy szálkák nélkül, amelyek károsíthatnák a szállítási csomagolást;

- a termékeket csak az erre a célra szolgáló szállítóeszközökkel szállítják.

Transportatorii care deservesc mijloacele de transport : A közlekedési eszközt



kiszolgáló fuvarozók:

- higiéniai szabályokra kiképezve vannak, és naprakész orvosi vizsgálatokkal ellátott egészségügyi dokumentációval rendelkeznek;
- minden olyan művelet során, amelynek során érintkezésbe kerülnek a termékekkel, megfelelő védőfelszerelést kell viselniük;
- A védőfelszereléseket tökéletesen tisztán tartom.

8. Dokumentumok

Minden szállítmányhoz kereskedelmi dokumentumok és megfelelőségi nyilatkozat tartozik, amelyeket a jogszabályi előírásoknak megfelelően állítottak ki.

9. Lejárat dátum

Az eltarthatósági időt minden termék esetében a termék eltarthatóságának értékelését követően határozzák meg, és minden egyes csomagoláson feltüntetik, és akkor érvényes, ha a terméket a jelen szabvány 7. fejezetében, a Tárolásban foglalt feltételek mellett tárolták.

Az eltarthatósági idő azt az időtartamot jelöli, amely alatt a termékek fogyaszthatók, és ameddig megőrzik előírt minőségi jellemzőiket, amennyiben a tárolási, kezelési és szállítási feltételeket betartják.

A pancetta eltarthatósága a címkén feltüntetett, a termék szeletelésétől és csomagolásától számított 30-45 nap, feltéve, hogy betartják a termék címkéjén és a szállításkor a terméket kísérő minőségi dokumentumokban feltüntetett tárolási és szállítási paramétereket.

10. A termék használata

A termékek fogyasztókhöz való eljutásának módjai:

- közvetlen vásárlás saját értékesítési központjainkból;
- vásárlás olyan kereskedelmi vállalatoktól, amelyekkel együttműködési szerződéseket kötöttek.
- vásároljon supermarketláncoktól és más kiskereskedelmi egységektől, ahol a vállalat forgalmazza termékeit



A nem rendeltetésszerű használat típusai:

- a tárolási és bemutatási feltételek be nem tartása a vállalat saját értékesítési központjaiban és más viszonteladók értékesítési központjaiban;
- a szállítóeszközben történő tárolási feltételek be nem tartása az előre meghatározott célállomásra történő szállítás során;
- a fogyasztók általi tárolási feltételek be nem tartása
- a termék szeletekre vágása, valamint mind a szeletek, mind a megmaradt darab nem megfelelő tárolása, ami oxidálódhat, újraszennyeződhet stb.

A termék önmagában fogyasztható. További előkészítést nem igényel.

Nem ajánlott allergiás fogyasztóknak, mivel a termék olyan üzemben készül, ahol allergéneket használnak, és nyomokban allergéneket tartalmazhat. Ezeket a címkén feltüntetik.

Allergiás vagy allergén intoleranciában szenvedő fogyasztók számára ajánlott először megkóstolni a terméket, és csak akkor fogyasztani, ha nem alakul ki allergiás reakció. A termék olyan üzemben készül, ahol allergéneket használnak, és azok nyomokban nagyon kis mennyiségben jelen lehetnek.

Erdély Ízei kft.
1184 Budapest, Lakatos út 61-63.
Adsz: 32693892-2-43
Cg.:01-09-452671



Alapanyag származási helye: EU.
Gyártó: EU.
Forgalmazó: Erdély Ízei Kft.
Telephely: 1184 Budapest, Lakatos út 61-63.
e-mail: erdelyizei@erdelyizei.com,
web: erdelyizei.com
Kapcsolattartási telefonszám Romániában: +40728037777

Cimketervezet:

Összetevők:

Allergének:

Tárolás:

Az elsődleges alapanyag származási helye: EU
Forgalmazó: Erdély Ízei Kft.
Telephely: 1184 Budapest, Lakatos út 61-63.
e-mail: erdelyizei@erdelyizei.com,
web: erdelyizei.com

Átlagos tápérték 100g termékben:

