

Erdély Ízei kft.

1184 Budapest, Lakatos út 61-63.

Adsz: 32693892-2-43

**PULYKASONKA**

STF 118.1/2004 | Kiadás: 1/2022, 3. felülvizsgálat: 2024

Termék kategória	Jóváhagyta	Kidolgozta
Főtt-füstölt 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

Pulykamell bőrke nélkül 65%, víz, keményítő (burgonyából), só, fűszerek, aromák, cukrok, dextróz, stabilizátorok: nátrium-di-polifoszfát; Stabilizátor, karragén; savanyúságszabályozó: nátrium-citrát; antioxidáns: nátrium-acetát; tartósítószer: nátrium-nitrit és nátrium-acetát.

TÁPLÁLKOZÁSI ÉRTÉKEK

Átlagos táplálkozási értékek (100 g termékre): 1013 kJ / 244 kcal, fehérje 16 g, zsír 19 g, ebből telített zsírsavak 6 g; szénhidrát 1,8 g, ebből cukrok 0,3 g; só 2,5 g; rost 0,9 g.

ÉRZÉKSZERV TULAJDONSÁGOK

Jellemző	Elfogadási feltétel
Külső megjelenés	Tiszta, tapadásmentes felület, nyálka, zselatin és zsír nélkül a hártya alatt. A burok nem károsodott, szorosan tapad a töltelékhez. Idegen anyagok nélkül.
Keresztmetszeti kép	Mozaikos megjelenésű, homogén, a felhasznált húsdarabok, szalonna és fűszerek jellegzetes képével. Levegőbuborékok és zsírcsomók nélkül.
Állag	Rugalmas
Íz és illat	Kellemes, a felhasznált fűszerek és összetevők jellegzetes ízével. Nem engedhető meg savanyú, avas, penészes szag vagy íz (rancid, zárt, módosult).

FIZIKAI-KÉMIAI TULAJDONSÁGOK

Paraméter	Elfogadási feltételek	Elemzési módszer
NaCl % max.	3	SR ISO 1841-1 sau 2/2007
Nedvesség % max.	–	AOAC 95046
Nitritek mg/100 g termék max.	10	ISO 2918/75; SR EN ISO

Erdély Ízei kft.

1184 Budapest, Lakatos út 61-63.

Adsz: 32693892-2-43



		12014-3/2005
Zsír % max.	–	STAS 9065-2/73
Fehérje % min.	10	SR ISO 937/2007
Könnyen hidrolizálható N (mg NH ₃) max.	45	SR 9065-7/74
H ₂ S reakció	negatív	STAS 9065-11
Kreiss reakció	negatív	STAS 9065-10
Kollagén/fehérje arány max.	20	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

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.

Erdély Ízei kft.

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



Tartalmazhat nyomokban szóját, 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 azonosítókodeket 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, 5–10°C hőmérsékleten, 75–80% páratartalom mellett.

FOGYASZTHATÓSÁGI IDŐ

A gyártás befejezésétől számított 35 nap. A kiszállításkor a terméknek legalább 75%-os eltarthatósági ideje kell, hogy legyen.