



FISA TEHNICA CARNATI FOARTE BUNI

NUME PRODUS	CARNATI FOARTE BUNI
PRODUS CRUD USCAT	COD : SP-599
SPECIFICATIILE PRODUSULUI	Cerinta legala – Ord. 560/339/2006
Aspecte exterior	Dimensiuni: masa 0,200 – 0,250 kg/bucata. Membrana naturala, cu suprafata curata, uscata, integra, aderenta la compozitie, fara aglomerari de grasime; se admit cu usoare incretituri. Nu se admit corpuri straine; se admit pete rare de mucegai sau drojdii.
Aspect in sectiune	Masa compozitiei compacta, bine legata, fara goluri sau fisuri, fara aglomerari de grasime, cu aspect de mozaic uniform.
Consistență	Semitare.
Culoare	La exterior de la rosu la culoare rosu brun. Pe sectiune culoare uniforma roscata.
Gust și miros	Plăcut, caracteristic produselor crude uscate, ingredientelor și aditivilor utilizați, fără gust și miros străin. Starea de proapețime a produsului este caracterizată printr-un conținut de N2 ușor hidrolizabil limitat la valoarea de maxim 200 mg/100 de kg. Aprecierea salubrității produsului se face prin examene microbiologice.
ANALIZE FIZICO-CHIMICE	Caracteristici (Cerinta legala Ord. 560/339/2006)
Umiditatea <i>maxima</i>	35%
Substanțe grase <i>maxim</i>	50%
Proteine totale <i>minim</i>	14%
Sare <i>maxim</i>	6%
Azot usor hidrolizabil <i>maxim</i>	200mg / 100g
Nitrit (mg/100 g produs finit) <i>maxim</i>	7
Reactia Hidrogen sulfurat	Negativa
Reactia Kreiss	Negativa



pH	Minim 5,5/ Optim 5,8 / Maxim 6,1			
SPECIFICATII MICROBIOLOGICE	în conformitate cu Regulament CE 1441/2007			
Microorganisme	Plan de prelevare de probe		Limite	
	n	c	m	M
Salmonella / 25 g	5	0	Abs.	Abs.
Listeria monocytogenes/ 25g	5	0	Abs.	Abs.
CONTAMINANTI	DENUMIRE CONTAMINANT		Nivel maxim (mg/kg masa umeda)	
	METALE GRELE Plumb Cadmium		0.1 0.05	
INGREDIENTE	Materii prime: carne porc, slanina. Materii auxiliare: Proteina vegetala din soia, sare, condimente naturale, zaharuri (dextroza), antioxidant ascorbat de sodiu, colorant natural carmin, conservant nitrit de sodiu. Aditivii: cf. Ordin 560/339/2006. Condimentarea este traditionala.			
COMPOZIȚIE	Conform cu rețeta "Carnati Foarte Buni".			
MOD DE CONSUM	Produsul se consumă ca atare, nu necesită fierbere, prăjire sau alte tratamente termice. Membrana este naturala.			
AFUMAREA	Lemn de esență tare.			
AMBALAREA, ETICHETARE	Ambalarea se face in pungi perforate. Etichetarea: Batoanele se etichetează individual cu eticheta tip fundita			
TRANSPORT	Mijloace de transport izoterme care să asigure +0...+14 ⁰ C.			
CONDIȚII DE PĂSTRARE	Temperatura +0.....+14 ⁰ C, umiditatea relativă a aerului 70-75%			
TERMEN DE VALABILITATE	45 zile.			

DETALII PE ANGST.RO