



## FISA TEHNICA SALAM SALSICIA

<b>NUME PRODUS</b>	<b>SALAM SALSICIA</b>
PRODUS CRUD USCAT FARA MUCEGAI	COD: 606
<b>PROPRIETATI FIZICE</b>	Cerinta legala – Ord. 560/339/2006
Aspecte exterior	Batoane de forma cilindrica, in membrana, cu suprafata curata, uscata, integra, aderenta la compozitie, fara aglomerari de grasime; se admit cu usoare incretituri. Nu se admit corpuri straine; se admit rare pete de mucegai sau drojdii.
Aspect in sectiune	Masa compozitiei compacta, mozaicata, bine legata, fara corpuri straine, fara aglomerari de grasime si de condimente.
Consistență	Semitare pana la tare.
Culoare	La exterior culoare brun roscat. Pe sectiune, culoare uniforma rosu caramiziu.
Gust și miros	Plăcut, caracteristic produselor crude uscate, fără gust și miros străin. Starea de prospețime 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.
<b>ANALIZE FIZICO-CHIMICE</b>	Caracteristici (Cerinta legala Ord. 560/339/2006)
Umiditatea <i>maxima</i>	35%
Substanțe grase <i>maxim</i>	50%
Proteine totale <i>minim</i>	16%
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
<b>CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE</b>	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.
<b>CONTAMINANTI</b>	DENUMIRE CONTAMINANT		Nivel maxim (mg/kg masa umeda)	
	METALE GRELE Plumb Cadmium		0.1 0.05	
<b>INGREDIENTE</b>	Materii prime: carne porc, slănină. Materii auxiliare: sare, condimente naturale, zaharuri (dextroza, glucoza), antioxidant ascorbat de sodiu, conservanti nitrit de sodiu, nitrat de potasiu. Aditivii: cf. Ordin 560/339/2006. Condimentarea este traditionala.			
<b>COMPOZIȚIE</b>	Conform cu rețeta "Salam Banatean".			
<b>MOD DE CONSUM</b>	Produsul se consumă ca atare, nu necesită fierbere, prăjire sau alte tratamente termice. Membrana este artificiala necomestibila.			
<b>AFUMAREA</b>	Cu lemn de esență tare.			
<b>AMBALAREA, ETICHETARE</b>	Ambalarea salamurilor se face in pungi perforate. Etichetarea: batoanele se etichetează individual cu eticheta tip banderolă.			
<b>TRANSPORT</b>	Mijloace de transport izoterme care să asigure +0...+14 <sup>0</sup> C.			
<b>CONDIȚII DE PĂSTRARE</b>	Temperatura +0.....+14 <sup>0</sup> C, umiditatea relativă a aerului 70-75%			
<b>TERMEN DE VALABILITATE</b>	60 zile de la încheierea fabricației.			

**DETALII PE [ANGST.RO](http://ANGST.RO)**