



## FISA TEHNICA GHIUDEM

<b>NUME PRODUS</b>	<b>GHIUDEM</b>
PRODUS CRUD USCAT FARA MUCEGAI	COD : 521
<b>PROPRIETATI FIZICE</b>	Cerinta legala – Ord. 560/339/2006
Aspecte exterior	Produsul "Ghiudem" se prezintă sub forma plata, de potcoavă, clipsat la ambele capete cu clips metalic. Dimensiuni: masă ~0,250 kg / bucată. Membrana cu suprafata netedă, uscată, înveliș continuu nederiorat, aderent la compoziție. Pe suprafata exterioara se admit rare pete de mucegai sau drojdii.
Aspect in sectiune	Masa compoziției compactă, bine legată, fără goluri sau fisuri, fără aglomerări de grăsime, cu aspect de mozaic uniform.
Consistență	Tare.
Culoare	La exterior culoare bruna. Pe sectiune , culoare uniforma brun roșcată, fiind admisa o nuanta mai inchisa pe o portiune de maxim 10 mm de la margine.
Gust și miros	Plăcut, caracteristic produselor crude uscate, fara gust si miros strain.
<b>PROPRIETATI 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>INGREDIENTE</b>	Materii prime: carne oaie, carne vita. Materii auxiliare: sare, condimente, zahar, conservant: nitrit de sodiu, acidifiant: acid citric, citrat de sodiu, antioxidant: erithorbat de sodiu. Aditivii: cf. Ordin 560/339/2006. Condimentarea este traditionala.			
<b>COMPOZIȚIE</b>	Conform cu rețeta "Ghiudem".			
<b>MOD DE CONSUM</b>	Produsul se consumă ca atare, nu necesită fierbere, prăjire sau alte tratamente termice. Lista ingredientelor, inclusiv sunt afisate pe eticheta. Produsul nu contine alergeni. Membrana este naturala comestibila.			
<b>AFUMAREA</b>	cu lemn de esență tare.			
<b>AMBALAREA, ETICHETARE</b>	-ambalate in folie perforata sau vidate in pungi PVC -se etichetează individual cu eticheta autocolanta.			
<b>TRANSPORT</b>	Mijloace de transport izoterme care sa 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 – pentru produsul vid 45 zile – pentru produsul vrac			

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