



FISA TEHNICA CARNATI CHORIZO

NUME PRODUS	CARNATI CHORIZO
PRODUS CRUD USCAT FARA MUCEGAI	COD : 523
PROPRIETATI FIZICE	Cerinta legala – Ord. 560/339/2006
Aspecte exterior	Carnatii Chorizo au forma cilindrică, se prezintă sub formă de șirag - carnatii vrac și sub forma de pachete cu 4-5 bucăți - produsul vidat. Dimensiuni: lungime 12 cm, masă 0,060 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	Semitare.
Culoare	La exterior de la rosu la culoare rosu brun. Pe sectiune culoare uniforma de la rosu la rosu brun
Gust și miros	Plăcut, caracteristic produselor crude uscate, picant, fara gust si miros strain.
PROPRIETATI 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>	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
CARACTERISTICI 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.
INGREDIENTE	Materii prime: Carne porc, slanina, Materii auxiliare: proteina vegetala din soia , sare, condimente, dextroza, lactoza, proteina din mazare, antioxidant ascorbat de sodiu, extract de condimente, arome, conservant nitrit de sodiu, colorant natural carmin Aditivii: cf. Ordin 560/339/2006.			
COMPOZIȚIE	Conform cu rețeta “Carnati Chorizo”.			
MOD DE CONSUM	Produsul se consumă ca atare, nu necesită fierbere, prăjire sau alte tratamente termice. Lista ingredientelor, inclusiv, maltodextrinele, dextroza, lactoza si proteina vegetala din soia sunt afisate pe eticheta, avertizand asupra potentialului alergic. Membrana este naturala comestibila.			
AFUMAREA	cu lemn de esență tare.			
AMBALAREA, ETICHETARE	-ambalate in folie perforata sau vidate in pungi PVC -se etichetează individual cu eticheta autocolanta. Conform Deciziei Comisiei nr. 2008/855/CE referitoare la măsuri zoosanitare de combatere a pestei porcine clasice in anumite state membre, conform prevederilor Deciziei Comisiei nr. 2009/952/CE, pe eticheta se aplica marca de sanatate ovala, produsul putand fi destinat vanzarii pe piata unica.			
TRANSPORT	Mijloace de transport izoterme care sa asigure +0...+140 C			
CONDIȚII DE PĂSTRARE	Temperatura +0.....+14 ⁰ C, umiditatea relativă a aerului 70-75%			
TERMEN DE VALABILITATE	60 zile – pentru produsul vid 45 zile – pentru produsul vrac			

DETALII PE ANGST.RO