



Sistemul de Management al Sigurantei Alimentului conform ISO 22000

Specificație produs

Program preliminar "CONTROL ȘI ÎNREGISTRAREA
INDICATORILOR DE FABRICAȚIE"

Cod: F14A/PRP01

Ediția: 01

Data: 01.10.2019

Denumirea produs Piept de pui broiler fără piele congelat

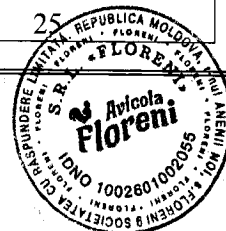
Masa netă, kg	1,0 kg
Tip ambalaj	tavițe polisteren, folie alimentară
Barcode	4840739001628
Descriere produs	Porțiune a carcasei eviscerate formată din mușchii pectorali de formă ovală cu fascie, fără piele. Tendonul dintre mușchiul mare și mijlociu tăiat în două-trei locuri, cu sau fără os.
Document normativ de referință	SF 00819906-001:2019
Termen de valabilitate	12 luni.
Condiții de păstrare	în stare congelată la temperatura nu mai sus de minus 18 °C
Cerințe privind etichetare	Piept de pui broiler fără piele congelat Declarație nutrițională per 100g de produs: proteine - 21,2 g; grăsimi- 5,6 g, din care acizi grasi saturati – 1,8 g; glucide – 0 g; sare – 0 g; fibre – 0 g. valoarea energetică - 135,2 kcal/567,6 kJ. Condițiile de păstrare: temperatura minus 18 °C. Fabricat în Moldova Producător: SRL «Floreni», r.Anenii Noi, s. Floreni. linia fierbinte: (+373 22) 22-77-80 e-mail: office@floreni.md , www.floreni.md Data fabricării: Expiră la: Lot nr. Masa netă:
Metoda de consum	A se consuma dupa prepararea termica! Nu se admite recongelarea!



Parametri relevanți

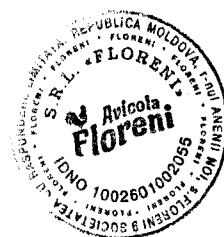
Indici organoleptici	Condiții de admisibilitate	
Aspect	Marginile retezate regulat, fără tăieturi adânci ale țesutului muscular. Suprafața pielii zvîntată sau umezită fără cioturi de pene și pene filiforme.	
Aspectul în secțiune	Culoarea de la roz pînă la roz închis, fără pete cenușii și fără cheaguri de sînge	
Miros	Specific pentru carnea și grăsimea de pui-broiler proaspete, de bună calitate, fără miros străin	
Gust	Se determină după pregătire	
Consistența	Mușchii compacți, elastici, fosa formată la apăsare cu degetul se îndreaptă rapid.	
Caracteristici microbiologici	Caracteristici	Limite admisibile pentru
		semifabricate refrigerate semifabricate congelate
	Numărul de microorganisme mezofile aerobe și facultativ anaerobe, UFC/g produs, max.:	5×10 ⁵ 5×10 ⁵
	Masa semifabricatului, g, în care nu se admit: - bacterii de genul Salmonella - Listeria monocytogenes	25 25 25 25

DECLAR PE PROPRIA
RĂSPUNDERE CĂ FOTOCOPIA
ESTE IDENTICĂ
CU ORIGINALUL



Nr.	Alergen	Prezența în produs	Prezența în fabrica
1.	Cereale care conțin gluten, și anume: grâu (cum ar fi grâul spelt și grâul Khorasan), secară, orz, ovăz sau hibrizi ai acestora și produse derivate.	Nu	Nu
2.	Crustacee și produse derivate.	Nu	Nu
3.	Ouă și produse derivate.	Nu	Nu
4.	Pește și produse derivate.	Nu	Nu
5.	Arahide și produse derivate.	Nu	Nu
6.	Soia și produse derivate.	Nu	Nu
7.	Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză).	Nu	Nu
8.	Fructe cu coajă lemnoasă, adică: migdale (<i>Amygdalus communis</i> L.), alune de pădure (<i>Corylus avellana</i>), nuci (<i>Juglans regia</i>), nuci Caju (<i>Anacardium occidentale</i>), nuci Pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nuci de Brazilia (<i>Bertholletia excelsa</i>), fistic (<i>Pistacia vera</i>), nuci de macadamia și nuci de Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), precum și produse derivate	Nu	Nu
9.	Țelină și produse derivate.	Nu	Nu
10.	Muștar și produse derivate.	Nu	Nu
11.	Semințe de susan și produse derivate.	Nu	Nu
12.	Dioxidul de sulf și sulfiții în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru în SO ₂ total trebuie calculați pentru produsele gata pentru consum sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile producătorilor.	Nu	Nu
13.	Lupin și produse derivate.	Nu	Nu
14.	Moluște și produse derivate.	Nu	Nu

DECLAR PE PROPRIA
RĂSPUNDERE CĂ FOTOCOPIA
ESTE IDENTICĂ
CU ORIGINALUL



	Sistemul de Management al Sigurantei Alimentului conform ISO 22000	
	Specificație produs	Cod: F14A/PRP01
	Program preliminar “CONTROL ȘI ÎNREGISTRAREA INDICATORILOR DE FABRICAȚIE”	Ediția: 01 Data: 01.10.2019

Denumirea produs Sold de pui broiler congelat

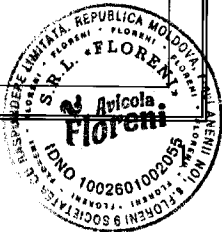
Masa netă, kg	1,0 kg
Tip ambalaj	tavițe polisteren, folie alimentară
Barcode	4840739000140
Descriere produs	porțiunea de carcasă compusă din femur la care aderă țesutul muscular și pielea.
Document normativ de referință	SF 00819906-001 :2019
Termen de valabilitate	12 luni.
Condiții de păstrare	în stare congelată la temperatura nu mai sus de minus 18 °C
Cerințe privind etichetare	Sold de pui broiler congelat Declarație nutrițională per 100g de produs: proteine – 17,2 g; grăsimi – 15,5 g, din care acizi grasi saturati – 3,7 g; glucide – 0 g; sare – 0 g; fibre – 0 g. valoarea energetică: 208,3 kcal/865,9 kJ. Condițiile de păstrare: temperatura minus 18°C. Fabricat în Moldova Producător: SRL «Floreni», r.Anenii Noi, s. Floreni. linia fierbinte: (+373 22) 22-77-80 e-mail: office@floreni.md , www.floreni.md Data fabricării: Expiră la: Lot nr. Masa netă:
Metoda de consum	A se consuma dupa prepararea termica! Nu se admite recongelarea!



Parametri relevanți

Indici organoleptici	Condiții de admisibilitate	
Aspect	Marginile retezate regulat, fără tăieturi adânci ale țesutului muscular. Suprafața pielii zvîntată sau umezită fără cioturi de pene și pene filiforme.	
Aspectul în secțiune	Culoarea de la roz pînă la roz închis, fără pete cenușii și fără cheaguri de sînge, culoarea osului la încheeturi, specifică osului fără însîngerare	
Miros	Specific pentru carnea și grăsimea de pui-broiler proaspete, de bună calitate, fără miros străin	
Gust	Se determină după pregătire	
Consistentă	Mușchii compacți, elastici, fosa formată la apăsare cu degetul se îndreaptă rapid.	
Caracteristici microbiologici	Caracteristici	Limite admisibile pentru
		semifabricate refrigerate semifabricate congelate
	Numărul de microorganisme mezofile aerobe și facultativ anaerobe, UFC/g produs, max.:	5×10 ⁵ 5×10 ⁵
	Masa semifabricatului, g, în care nu se admit: - bacterii de genul Salmonella - Listeria monocytogenes	25 25 25 25

DECLAR PE PROPRIA
RĂSPUNDERE CĂ FOTOCOPIA
ESTE IDENTICĂ
CU ORIGINALUL



**Sistemul de Management al Siguranței Alimentului conform ISO 22000****Specificație produs****Cod: F14A/PRP01****Ediția: 01****Data: 01.10.2019****Program preliminar “CONTROL ȘI ÎNREGISTRAREA
INDICATORILOR DE FABRICAȚIE”****Alergeni**

Nr.	Alergen	Prezența în produs	Prezența în fabrica
1.	Cereale care conțin gluten, și anume: grâu (cum ar fi grâul spelt și grâul Khorasan), secară, orz, ovăz sau hibrizi ai acestora și produse derivate.	Nu	Nu
2.	Crustacee și produse derivate.	Nu	Nu
3.	Ouă și produse derivate.	Nu	Nu
4.	Pește și produse derivate.	Nu	Nu
5.	Arahide și produse derivate.	Nu	Nu
6.	Soia și produse derivate.	Nu	Nu
7.	Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză).	Nu	Nu
8.	Fructe cu coajă lemnoasă, adică: migdale (<i>Amygdalus communis</i> L.), alune de pădure (<i>Corylus avellana</i>), nuci (<i>Juglans regia</i>), nuci Caju (<i>Anacardium occidentale</i>), nuci Pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nuci de Brazilia (<i>Bertholletia excelsa</i>), fistic (<i>Pistacia vera</i>), nuci de macadamia și nuci de Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), precum și produse derivate	Nu	Nu
9.	Țelină și produse derivate.	Nu	Nu
10.	Muștar și produse derivate.	Nu	Nu
11.	Semințe de susan și produse derivate.	Nu	Nu
12.	Dioxidul de sulf și sulfiții în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru în SO ₂ total trebuie calculați pentru produsele gata pentru consum sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile producătorilor.	Nu	Nu
13.	Lupin și produse derivate.	Nu	Nu
14.	Moluște și produse derivate.	Nu	Nu

DECLAR PE PROPRIA
RĂSPUNDERE CĂ FOTOCOPIA
ESTE IDENTICĂ
CU ORIGINALUL

