

S.R.L. „NIVALI Prod”

STANDARD DE FIRMĂ

SF 67-40280311-009:2011/A1:2013

STANDARD DE FIRMĂ

de fabricare a semipreparatelor din carne de porc, de vită și de pasăre

APROB

Director

Sergiu Grădinaru

16.04. 2013

COORDONAT

Ministerul Sănătății al
Republicii Moldova

Centrul Național
de Sănătate Publică

nr. 06.07/94 din 12.06. 2013

COORDONAT

Ministerul Agriculturii și
Industriei Alimentare al
Republicii Moldova

nr. 20311/5188 din 30.09. 2013

COORDONAT

Agenția Națională pentru
Siguranța Alimentelor

nr. 867 din 25 2013



1. Domeniu de aplicare

Prezentul standard de firmă se referă la semipreparate din carne de porc, de vită și de pasăre destinate comercializării în rețeaua de comerț și alimentație publică. Semipreparatele pot fi congelate sau refrigerate, ambalate cu sau fără vid sau în atmosferă modificată.

În continuarea textului – „semipreparate”.

Condițiile pentru asigurarea securității vieții populației și protecției mediului încojurător sînt expuse în capitolele 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, și 12.

2. Referințe

SM 1-19:1999 Principiile și metodologia standardizării. Elaborarea, coordonarea și aprobarea descrierilor tehnice, instrucțiunilor tehnologice și rețetelor

SM 127:1996 Fabricarea produselor din carne. Terminologie

SM 128:1996 Produse de tăiere a animalelor. Terminologie

SM ISO 1841-1:2002 Carne și produse din carne. Determinarea conținutului de clorură. Partea 1. Metoda Volhard.

SM ISO 1841-2:2002 Carne și produse din carne. Determinarea conținutului de clorură. Partea 1. Metoda potențimetrică.

SM ISO 3100-1:2002 Carne și produse din carne. Eșantionarea și pregătirea eșantioanelor pentru analiză. Partea 1. Eșantionare.

SM ISO 3100-2:2002 Carne și produse din carne. Eșantionarea și pregătirea eșantioanelor pentru analiză. Partea 2. Pregătirea eșantioanelor pentru analiză în vederea examenului microbiologic

SM ISO 7218:2002 Microbiologia alimentelor și furajelor. Reguli generale pentru examenele microbiologice

SM GOST R 51604:2004 Carne și produse din carne. Metoda histologică de identificare a compoziției

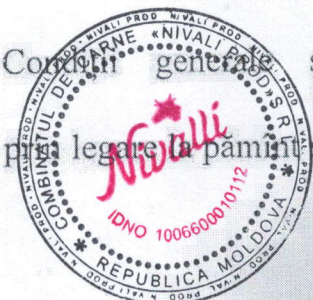
GOST 8.579-2002 Sistemul de stat de asigurare a uniformității măsurărilor. Cerințe privind cantitatea produselor ambalate în diferite tipuri de ambalaj la fabricare, preambalare, comercializare și import

GOST 12.1.004-91 SSBT. Securitatea antiincendiară. Condiții generale

GOST 12.1.005-88 SSBT. Condiții generale de sanitarie și igienă către aerul din zona de lucru

GOST 12.1.019-79 SSBT. Securitatea electrică. Condiții generale și nomenclatura tipurilor de protecție

GOST 12.1.030-81 SSBT. Securitatea electrică. Protecție prin legare la pământ și la nul



Norma sanitară veterinară privind stabilirea metodelor de analiză și testare a laptelui materie primă și celui tratat termic și a produselor pe bază de lapte, aprobată de Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare prin ordinul nr. 174 din 14.07.2006

Norma sanitară veterinară privind stabilirea unor metode de analiză și testare a laptelui materie primă și celui tratat termic, aprobată de Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare prin ordinul nr. 159 din 07.07.2006

Limitele admisibile ale concentrațiilor de substanțe poluante în atmosfera aerului centrelor poluante, aprobate de Ministeru Sănătății al URSS cu nr. 3086 la 27.08.1984 și ratificate de Ministerul Sănătății al Republicii Moldova prin ordinul nr. 232 din 02.07.1992

Regulament igienic „Protecția bazinelor de apă contra poluării” nr. 06.6.3.23, aprobat de Ministerul Sănătății al Republicii Moldova la 03.07.1997

Concentrații limită admisă de substanțe poluante în atmosfera aerului centrelor populate nr. 3086, aprobate de Ministerul Sănătății al URSS la 27.08.1984 și ratificate de Ministerul Sănătății al Republicii Moldova prin ordinul 232 din 02.07.1992

Instrucțiuni cu privire la modul de organizare a controlului fizico-chimic și sanitaro-microbiologic la fabricarea mezelurilor (parizerului, salamurilor, produselor din carne afumate etc.), aprobate de Ministerul Agriculturii și Industriei Prelucrătoare al Republicii Moldova la 01.03.2000

Reguli privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare, aprobate prin Hotărîrea Guvernului № 221 din 16.03.2009 // Monitorul Oficial al Republicii Moldova nr. 59-61, art. 272

Legea privind produsele alimentare Nr. 78-XV din 18.03.2004.

Reguli generale de igienă a produselor alimentare, întărită prin Hotărîrea Guvernului Nr. 412 din 25 mai 2010.

Reguli specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, întărită prin Hotărîrea Guvernului Nr. 435 din 28 mai 2010.

Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, întărită prin Hotărîrea Guvernului Nr. 520 din 22 iunie 2010.

Normative igienice privind reziduurile preparatelor de uz fitosanitar în obiectele mediului înconjurător nr. 06.3.3.50 din 21.08.2003.

Reglementarea Tehnică ” Carne – materie primă. Producerea, importul și comercializarea”, întărită prin Hotărîrea Guvernului Nr. 696 din 04 august 2010.

Reglementare tehnică „Ciuperci. Produse de ciuperci” aprobată prin Hotărîrea Guvernului nr. 1323 din 27.11.2008

Reglementare tehnică „Făina, grișul și tărîța de cereale” aprobată prin Hotărîrea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009

Regulamentul sanitar privind limitele maxime admise de reziduuri ale produselor de uz fitosanitar din sau de pe produsele alimentare și hrana de origine vegetală și animală pentru animale, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 1321 din 23.12.2010

Normele fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice (NFRSP-2000) din 27.03.2001 (Monitorul Oficial al R. Moldova nr.40-41/111 din 03.04.2001)



3. Clasificare și notare

3.1. În funcție de rețete și tehnologia de fabricare semipreparatele se fabrică de următoarele denumiri:

a) Semipreparate în bucăți mari:

de vită

- Muschiuleț „De vită”
- File de vită
- Carne de vită pentru copt
- Steic de vită
- Antrecot de vită
- Romștecs de vită
- Langhet de vită

de porc

- Piept de porc în marinate
- Carne de porc „Franceză”
- Carne de porc „Baterfliai”
- Mușchiuleț de porc
- File de porc
- Carne de porc pentru copt
- Piept de porc „Pentru amatori”
- Steic de porc
- *Antrecot de porc*
- Cotlet de porc
- Snitel de porc
- Ceafă de porc

a) Semipreparate din carne tocată de calitate superioară

- Mititei „Nivalli”
- Mici „Liulia-chebab”
- Cîrnăciori „Nivalli”
- *Cîrnăciori „Gurman”*
- *Cîrnăței de vită c/s*
- Cîrnăciori din carne de pui „Puișor”
- Cîrnăciori „Grill”
- Cupate „De casă”
- Pîrjoale „Pentru amatori”
- Pîrjoale „Bistro”
- Chifteluțe „Deosebite”



- Perișoare „De casă”
- Zraze de porc „De casă”
- Carne tocată de porc
- Carne tocată de vită
- Carne tocată „De casă”
- Carne tocată „De Moscova”
- Carne tocată de găină
- Carne tocată „De firmă”
- Carne tocată „Deosebită”
- Carne tocată „Originală”

b) Semipreparate din carne tocată de calitatea întii

- Mici de calitatea întii
- Cărnăciori „Barbeque”

f) Semipreparate din carne și oase
de vită

- Garnitură pentru răcitură
- Garnitură pentru supă

de porc

- Garnitură pentru răcitură
- Garnitură pentru supă

De pasăre

- Garnitură din carne de pasăre
- Garnitură pentru supă
- Garnitură pentru supă din oase

c) Semipreparate din carne bucăți mici refrigerate

- Frigărui de porc
- Frigărui de vită
- Frigărui de pui
- Frigărui „Assorti”
- Frigărui în marinate
- Carne de porc pentru frigărui
- Carne de porc pentru friptură
- Guliaș de vită

e) Semipreparate porționate din carne de găină de calitate superioară

- Carcase de găină
- Semicarcase de găină
- Semicarcasă (porțiunea anterioară/posterioară)



- *Sfert de carcasă (porțiune posterioară)*
- *Pulpe de găină*
- Aripioare de găină în marinate
- Pulpe de găină în marinate
- Piept de găină
- Copciki
- Grăsime de găină
- Gambă de găină
- Șold de găină
- Aripi de găină

3.2. În dependență de starea termică semipreparatele pot fi refrigerate și/sau congelate.

3.3. Notarea semipreparatelor în comandă și în alte documente trebuie să fie compusă din denumirea completă a produsului și tipul produsului, și starea termica.

EXEMPLU

Mititei „Nivalli” semipreparat din carne tocată, congelați.

3.4 *Fracția masică de marinate, condimente în semipreparate la utilizare constituie max. 10,0, %*

4. Cerințe tehnice de calitate și inofensivitate

4.1. Generalități

4.1.1. Semipreparatele trebuie să corespundă Legii privind produsele alimentare, Legii privind securitatea generală a produselor, Regulamentului sanitar privind contaminanții în produsele alimentare, Normelor fundamentale de radioprotecție, regulamentului sanitar privind aditivii alimentari, Regulamentului sanitar privind limitele maxime admise de reziduuri ale produselor de uz fitosanitar în produsele alimentare, Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, Hotărîrii Guvernului privind controlul nitraților în produsele alimentare de origine vegetală și să fie fabricate conform instrucțiunii tehnologice în vigoare, elaborate și aprobate conform SM 1-19, să respecte Legea privind supravegherea de stat a sănătății publice, Legea cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor, Legea privind activitatea sanitar-veterinară, Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate animală și sănătate publică pentru producerea cărnii tocate și cărnii preparate, Norma sanitară privind măsurile de supraveghere și control al unor substanțe și al reziduurilor acestora la animale vii și la produsele lor, precum și al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, Regiile

