

	PI HACCP -01-08	стр. 1 из 9
	Pește congelat	Редакция № 01

Разработал: Tehnolog	<i>Antoniu O.</i>	Проверил: менеджер по качеству
Дата	<i>1.11.22</i>	Дата
Подпись		Подпись
Проверил: ответственный по HACCP		Утвердил: генеральный директор Teleusa M.
Дата		Дата
Подпись		Подпись

F_HACCP_1

DESCRIEREA PRODUSULUI

1.	КАТЕГОРИЯ ПЕРЕРАБОТКИ	
2.	НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	Pește congelat (vezi Tab.1)
3.	КАК ИСПОЛЗУЕТСЯ ПРОДУКТ?	Necesită prelucrare termică ulterioară (fierbere, prăjire) Necesită prelucrare termică ulterioară (sărare, uscare, afumare)-pentru realizare
4.	ВИД УПАКОВКИ	Locul pentru păstrarea tarei Preambalarea în pachet de polietilenă pînă la 1kg si 5 kg
5.	КАКОВ СРОК ХРАНЕНИЯ, ПРИ КАКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ?	18-24 luni in cutii sau 6 luni de la datap preambalarii in pungi -18°C
6.	ГДЕ БУДЕТ ПРОДАВАТЬСЯ ПРОДУКТ?	Rețea de comerț: - Vînzări angro - Vînzări cu amănuntul - Instituții de stat bugetare
7.	КТО ПОКУПАТЕЛЬ?	Toate păturile sociale, consumatorul
8.	КАКОВ ПРЕДПОЛАГАЕМЫЙ СПОСОБ УПОТРЕБЛЕНИЯ?	Necesită prelucrare termică ulterioară (fierbere, prăjire)
9.	КАКОВЫ ИНФОРМАЦИЯ НА ЭТИКЕТКЕ?	- denumirea țării sau firmei importatoare - denumirea țării sau firmei exportatoare - denumirea întreprinderii de preambalare, adresa și telefonul, marca (dacă este înregistrată); - denumirea produsului; - data fabricării; - termenul de valabilitate și condițiile de păstrare; - masa netă, g; - valoarea nutritivă și energetică în 100 g de produs; - codul cu bare (dacă este înregistrat); - informația cu privire la certificare; - indicativul prezentului standard de firmă. - tipul de ambalaj
10.	НУЖЕН ЛИ ОСОБЫЙ КОНТРОЛЬ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ?	Condițiilor de păstrare integritatea ambalajului și etichetei



Modificarea №	Data	Prenumele	Semnatura
---------------	------	-----------	-----------