

Vielnax SRL C/F: 1014600039228



Fisa Tehnica Crenvurști din carne de găină și vită, calitate superioară

Nume Produs	Crenvurști din carne de găină și vită, calitate superioara
Produs Fiert:	COD NCM: 160100990
Specificatiile Produselor	Cerinta legala : RT "Produse din Carne" HG nr. 720 din 28.06.2007 anexa 2, a) anexa 3, a); HG nr. 221 din 16.03.2009 anexa p. 1.2, p.1.6; HG nr. 229 din 29.03.2013 anexa 1, partea E, p. 08.2.2, p. 08.2.4.
Aspect exterior	Batoane mici rasucite de forma cilindrica,cu suprafata curate,uscata fara pete si rupturi ale membrane. Fara aderente si scurgeri de bullion si grasime. Nu se admit corpuri straine.
Aspect in sectiune	Compozitie de culoare de la roz-deschis pina la roz,fin maruntita si uniform amestecata fara goluri .Se admite porozitate neinsemnata.La taiere nu se admite eliminarea lichidului(bulionului)din produs.
Consistentă	Fina,suculenta-in stare fierbinte
Culoare	La exterior culoare roz. Pe sectiune culoare uniforma roz.
Gust si miros	Caracteristic pentru tipul dat de crenvusti, cu aroma de condiment. Gust potrivit de sarat, fara gust si miros strain.
Analiza Fizico-Chimica	Caracteristici: (RT "Produse din Carne" HG nr. 720 din 28.06.2007 anexa 2, a) anexa 3, a); HG nr. 221 din 16.03.2009 anexa p. 1.2, p.1.6; HG nr. 229 din 29.03.2013 anexa 1, partea E, p. 08.2.2, p. 08.2.4.
Fractie masica de umiditate, % maxim.	70
Fractie masica de sare alimentara, % max.	2.5
Fractie masica de protein, % min.	10.0
Activitatea reziduala de grasime, % max.	35.0



Activitatea reziduala de fosfataza acida, % max.	0.006
Temperatura parizerului, livrat spre comercializare, °C.	De la 0 pina la 6°C.
Specificatii microbiologice	Crenvurști din carne de găină și vită, calitate superioara
Numarul de microorganism mezofile aerobe si facultative anaerobe, UFC, in 1g de produs, max.	1×10^3
Masa produsului, g, in care nu se admit:	
-bacterii coliforme	1.0
-clostridii sulfitreductoare	0.01
-Staphylococcus aureus	1.0
-microorganismе patogene, inclusive Salmonella	25
- Listeria monocytogenes	25
Compozitie	Conform retetei de producere a Crenvurști din carne de găină și vită, calitate superioara
Ingrediente	Materie Prima: carne de vita, carne de gaina. Lapte de vaca degresat praf, sare alimentara, condimente naturale.
Mod de consum	Produsul se consuma ca atare, nu necesita fierbere, prajire sau alte tratamente termice.



Ambalarea, Etichetarea	Eticheta adeziva,banderola sau eticheta atasata la capatul stragului, care contine nu mai mult de 20 unitati de produs.Mezelurile,preambalate in atmosfera modificata in casserole(tavite)trebuie sa aiba un aspect vizual a foliei extinse bine fara effect de tasare,sigilate bine pe toate laturile caserolei fara goluri.
Transport	Mijloace de transport izoterme, ce asigura temperature de 0°...+6°C.
Termen de Valabilitate	In vid 10 zile, de la data fabricarii.