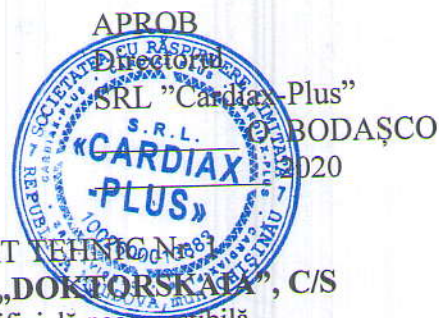




PAȘAPORT TEHNIC Nr. 83
PARIZER „DOKTORSKAYA”, C/S
 Membrană artificială necomestibilă

Ambalat în atmosferă protectoare

Se aplică împreună IT MD 67-06816369-014:2020 pentru producerea mezelurilor fierte.

1 Ingrediente: carne de porc, carne de vită, slănină de porc, **ouă, lapte praf**, sare alimentară iodată, stabilizatori (fosfați), potențiator de aromă (monoglutamat de sodiu), antioxidanți (acid eritorbic, acid ascorbic), dextroza, extracte de condimente (piper negru, cardamon), zahăr, colorant (carmine), stabilizator de culoare (nitrit de sodiu).

2 Caracteristici organoleptice și fizico-chimice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspectul exterior	Batoane cu suprafața curată, uscată, fără pete și fără rupturi ale membranei, aderențe și scurgeri de grăsime și bulion.
Consistența	Elastică
Aspect în secțiune	Compoziție fin mărunțită, uniform amestecată, fără goluri. Culoarea compoziției de la roz-deschis până la roz, fără pete cenușii.
Miros și gust	Caracteristice tipului dat de produs, cu aromă de condimente, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străin.
Forma, dimensiunile batoanelor	Batoane drepte cu lungimea de la 15 până la 50 cm.
Fracția masică de umiditate, %, max.	65,0
Fracția masică de sare alimentară, %, max.	3,0
Activitatea reziduală a fosfatazei acide, %, max.	0,006
Fracția masică de proteină, %, min.	10,0
Fracția masică de grăsime, %, max.	28,0
Temperatura în profunzimea produsului, °C	0 – 6

3 Caracteristici microbiologice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate pentru salamurile
Numărul de microorganisme mezofile aerobe și facultativ-anaerobe, UFC, în 1 g produs, max.	1×10^3 - bucată de baton (tăiere porționată), baton întreg, batoane preambalate în grup
Masa produsului, g, în care nu se admit:	
- bacterii coliforme	1,0
- clostridii sulfitreducătoare	0,1
- Staphylococcus aureus	1,0
- microorganisme patogene, inclusiv Salmonella	25,0
- Listeria monocytogenes	25,0

3 Alergeni: lapte, ouă

Poate conține urme de: soia, gluten, muștar.

4 Condiții de păstrare: temperatura (0-6) °, umiditatea relativă a aerului (75±5) %. Termen de valabilitate – 15 zile. Ambalat în atmosferă protectoare gazoasă.

5 Per 100 g de produs:

Valoarea nutritivă:

- proteine – 12,6 g
- grăsimi – 20,6 g, inclusiv acizi grași saturați – 8,1 g,
- glucide – 0,9 g, zaharuri – 0,3 g
- sare – 2,1 g

Valoarea energetică – 1000 kJ/239 kcal

Tehnolog  V. Cazacu