

“Carmez Processing” SRL

INSTRUCȚIUNE TEHNOLOGICĂ

IT MD 67-40602246-04:2021

INSTRUCȚIUNE TEHNOLOGICĂ
pentru
PRODUCEREA MEZELURILOR FIERTE

IT MD 67-40602246-04:2021

conform Hotărârii Guvernului nr.624 din 19.09.2020
„Cerințe de calitate pentru preparate și produse din carne”

Elaborată prima dată

APROB:
Administrator
“Carmez Processing” SRL
R. Melnic

COORDONAT:
Ministerul Sănătății al
Republicii Moldova,
Agenția Națională pentru
Sănătate Publică IP,
nr. 01-13/1-500 din 24.12.2021

Chișinău, 2021



Conferința de aprobare
[Handwritten signature]

“Carmez Processing” SRL

APROB:

Administrator

“Carmez Processing” SRL

R. Melnic



REȚETE

pentru

PRODUCEREA MEZELURILOR FIERTE

Rț MD 67-40602246-04:2021

conform Hotărârii Guvernului nr.624 din 19.09.2020
„Cerințe de calitate pentru preparate și produse din carne”

Elaborată prima dată

Chișinău, 2021



*Procesant
Carmez Processing
cu răspundere
R. Melnic*

Mezelurile fierte trebuie să corespundă „Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne” aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.624 din 19.09.2020 și să fie fabricate conform rețetelor elaborate și aprobate în companie și conform rețetelor prezentate mai jos, cu respectarea cerințelor și normelor sanitar-veterinare în vigoare.

Tabelul 1. Rețete de fabricare pentru parizere

Denumirea materiei prime și a materialelor	Norma de șarjare, kg, pentru parizere:				
	“Doktorskaia Extra”	“Preferat din carne de porc”	“Lacta”	“Doktorskaia”	“Martadella Bologna”
Materie primă nesărată, kg la 100 kg					
Carne de vită c/s	15,0	-	-	-	-
Carne de vită deflaxată	20,0	-	30,0	25,0	29,0
Carne de porc negrasă	15,0	-	-	-	-
Carne de porc semigrasă	25,0	50,0	25,0	40,0	27,0
Carne de porc grasă	-	-	-	-	-
Fileu de pasăre	10,0	25,0	15,0	17,0	16,0
Carne de pasăre dezosată, cu piele	-	-	10,0	-	10,0
Slănină de porc	10,0	25 (cuburi)	15,0	15,0	17 (cuburi)
Praf de ouă	3,0	-	-	-	-
Lapte praf	2,0	-	5,0	3,0	-
TOTAL	100	100	100	100	100
Condimente și materii prime, g la 100 kg materie primă nesărată					
Sare cu nitrit (E250)	2000	2000	2000	2000	2000
Apă potabilă (gheață)	25000	35000	30000	30000	30000
Zahar	200	-	-	300	-
Amestec “Doktorskaia Combi” (coriandru, piper negru, E450, E316, E621)	750	-	-	-	-
Amestec “Molocinaia combi” (E450- E452, E621, E300, piper negru, scorbăhar, cardamom)	400	-	1500	-	-
Amestec “Doktorskaia Delikatesnaia” (E621, E450, E451, condim., E300, E316)	-	-	-	1400	-
Amestec “VH Doktorskaia Plus” (E621, condimente)	-	-	250	-	-
Amestec „Tetragel” (E466, E407, E412, E415, zahar)	500	-	-	-	-
Amestec „Almi 55” (zahar, E450, transglutaminaza)	-	-	300	-	500
Amestec „Conectit” (zahar, transglutaminaza)	-	100	100	100	-
Amestec „Almi gel 20” (E417, E415, E412, E407, proteina animală, sare)	-	-	-	-	-
Aroma „Smak” (zahar, E621, sare)	-	-	200	-	-



Nucșoară	50	-	-	-	-
Amestec "Liubiteliskaia combi" (E452, E621, E316, condimente)	-	1500	-	-	1200
"Conservanta Plus" (sare, E200)	-	100	100	100	100
Colorant „Propicolor RC Baza” (E120)	80	100	100	150	100
Proteina de origine animala	-	-	1000	-	1000
Măsline negre si/sau verzi, în diferite proporții	-	-	-	-	5000
Și/sau amestec polivalent de condimente si aditivi alimentari	Conform recomandarilor producatorilor, dar sa nu depaseasca normele stabilite in Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr.229 din 29.03.2013.				



Lozincă
evgh. nălcu
Ștef

Tabelul 10. Rețete de fabricare pentru crenvurști

Denumirea materiei prime și a materialelor	Norma de șarjare, kg, pentru crenvurști:				
	“De vită”	“Moloci-năe”	“Doktor-skie”	“Star”	“Cu cascaval” Carmez
Materie primă nesărată, kg la 100 kg					
Carne de vită deflaxată	50,0	10,0	10,0	15,0	13,0
Carne de porc semigrasa	-	20,0	17,0		22,0
Carne de porc grasa	-	-	-	8,0	-
Fileu de pasare	20,0	-	-	-	25,0
Carne de pasare cu piele	13,0	25,0	25,0	20,0	10,0
Carne de pasăre dezosată mecanic	-	10,0	10,0	30,0	-
Slănină	16,0	17,0	18,0	-	17,0
Piele de gaina sau stabilizator proteic	-	10,0	10,0	15,0	-
Proteina vegetala de soia	-	1,0	3,0	2,0	-
Crupa de griș	-	4,0	4,0	10,0	-
Amidon de cartofi	-	1,0	1,0	-	-
Lapte praf	-	2,0	2,0	-	3,0
Cașcaval	-	-	-	-	10,0
Total	100	100	100	100	100
Condimente și materii prime, g la 100 kg materie primă nesărată					
Sare cu nitrit (E250)	2000	2000	2000	2000	2000
Apă potabilă (gheață)	30000	30000	30000	35000	30000
Amestec “Doktorskaia Combi” (coriandru, piper negru, E450, E316, E621)	-	-	1500	-	-
Amestec “Milchwurstchen combi” (piper negru, nucsoara, E450, E621, E316)	-	1800	-	-	-
Amestec “Eco warschawskaia combi” (E450-E452, E621, usturoi, ghimbir, E300, piper negru, chili, arome)	-	-	-	1500	-
Amestec „Almi 55” (zahar, E450, transglutaminaza)	-	400	-	-	-
Amestec „Almi gel 20 New” (E 412, E415, proteina animala, sare)	-	-	-	500	-
Amestec „Tetragel” (E466, E407, E412, E415, zahar)	400	-	500	-	350
Aroma „FA” (E621, zahar, aroma)	300	-	-	-	-
Aroma “Top arom S” (zahar, E621, usturoi, piper negru, aroma)	-	-	-	-	350
Aroma „Tyroler” sau „Tirolskii” (E621, zahar, arome)	-	-	-	300	-
Amestec “Sumex” (sare, condimente)	-	200	200	-	-



Amestec "Euro Knacker combi" (E450, E451, E621, piper negru, nucsoara, coriandru, ghimbir, E300, E316)	-	-	-	-	1400
Amestec "Lacta 3 Classic" (E450, E621, piper negru, E300, proteină din lapte)	1500	-	-	-	-
Nucsoara	-	-	50	-	-
Aroma "Top Arom Rustica" (E621, aroma, usturoi, chili)	-	500	450	-	-
Proteina de origine animala	-	-	1000	-	-
Amestec "Sliwotschinaia Extra" (E621, aroma, E300, piper negru, nucsoara)	-	100	-	-	-
Zahar	500	-	-	100	-
Amestec „Conectit” (zahar, transglutaminaza)	100	-	-	-	-
“Conservanta Plus” (sare, E200)	100	100	100	100	100
Colorant „Propicolor RC Baza” (E120)	100	50	50	-	100
Colorant "Carmine" (E120)	-	-	-	130	-
Colorant "Natur Red" (proteină din sânge de porc)	400	-	-	-	-
Și/sau amestec polivalent de condimente si aditivi alimentari	Conform recomandarilor producatorilor, dar sa nu depaseasca normele stabilite in Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr.229 din 29.03.2013.				



*Carmel punde
originalului
Prof:*