



COPIA COPĂRII
ORIGINALE

„AVISELECT” SRL

SPECIFICAȚIE TEHNICĂ DE FIRMĂ

Denumirea produsului	Crenvurști „Lacta Super” Calitate superioară			
Document Normativ	Regulamentarea Tehnică „Produse din carne”, aprobat prin Hotărîrea de Guvern nr. 720 din 28.06.2007			
Origine	Republica Moldova			
Codul NM MD	1601			
Ingrediente	Carne de vită, carne de porc, slănină de porc, sare de uz alimentar, amestec complex de aditivi alimentar și condimente (stabilizator: difosfat; potențiator de aromă: glutamat monosodic; extract de drojdii, grăsime de palmier, antioxidanți: acid ascorbic, acid citric, lactat de sodiu; dextroză ,enzime, condimente: piper negru, coriandru, nucșoară; extract de condimente, coloranți: caramel, carmine), stabilizator de culoare: nitrit de sodiu. Poate conține urme de: gluten, lactoză, muștar.			
Proprietăți organoleptice	Aspect exterior și consistența -batoane mici cu suprafață curată, uscată, fără pete și rupturi ale membranei,fără aderențe și afluențe de compoziție, cu aplicarea pe membrană (suprafața) a informației pentru consumator (în formă de inscripție pe membrană, etichetă adezivă, banderolă sau etichetă atașată la un capăt al batonului). Produsul are o consistență fină, suculentă.		Aspect în secțiune - compoziție uniformă amestecată, fără goluri, fin mărunțită. Culoarea compoziției de la roz-deschis pînă la roșu, fără pete cenușii.. Nu se admite eliminări de lichid în ambalaje.	
	Miros și gust - caracteristice tipului dat de produs, cu aromă de condimente, cu sau fără miros de usturoi, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străin.		Forma batoanelor, dimensiuni - batoanele mici răsucite sau legate, de formă cilindrică, cu lungimea de la 6 pînă la 25 cm, diametru 14 cm.	
	Tipul membrane - artificial necomestibilă.			
Proprietăți fizico-chimice	Fracția masică de umiditate, %, max.	Fracția masică de grăsime, %, max.	Fracția masică de sare alimentară, %, max.	
	70,0	35,0	3,05	
	Fracția masică de proteine, %, min.	Fracția masică de amidon, %, min.	Activitatea reziduală de fosfotază acidă, %, min.	
	10,0	Nu se admite	0,006	
Proprietăți microbiologice	Parametrii		Limitele	
			Batoane neambalate	Batoane preambalate sub vid sau în atmosferă protectoare
	Numărul de microorganism mezofili aerobe și facultative anaerobe, UFC în 1g. produs, maximum.		1x	1x-bucată porționată (tăiere porționată),baton întreg, batoane preambalate țin grup; 2,5x- felii (feliere de servire).
	Masa produsului, g, în care nu se admite:			
	-BGCB (bacteria coliforme);		1,0	1,0
	-Clostridii sulfitreducătoare;		0,01	0,1
	-Staphylococcus aureus;		1,0	1,0
-Microorganisme patogene inclusive Salmonella		25,0	25,0	
-Listeria monocytogenes.		25,0	25,0	
Informație	Declarație nutrițională (valori medii) la 100g de produs:			



COPIA CORESPUNDE
ORIGINALULUI

„AVISELECT” SRL

SPECIFICAȚIE TEHNICĂ DE FIRMĂ

nutrițională la 100g produs	Valoarea energetică	197,2 kcal/ 820,6 kJ
	Proteine	17,0g
	Grăsimi	14,0g
	-din care acizi grași saturați	6,8g
	Glucide	0,8g
	-din care zaharuri	0,2g
	Fibre	0g
	Sare	1,9g
Tratamentul termic	1Etapă- temperatura 50-55°C, $\tau=40-140\text{min}$; 2Etapă- temperatura 65-70°C, $\tau=60-100\text{min}$	
Declarații speciale	N/A	
Verificarea periodică	Periodic probele se verifică pentru determinarea indicilor microbiologici și fizico-chimici	
Ambalarea	Ambalaj: Vid/Atmosferă protectoare	
Condiții de depozitare	Temperatura de păstrare 0...6 °C	
Termen de valabilitate	Termenul de valabilitate la produsele ambalate în vid sau cu atmosferă protectoare- 20 zile.	

Mostrele sunt produse manual.

Acest document a fost generat electronic și este valid fără ștampilă și semnătură.

Elaborat: Inginer în Standardizare Chihai Elena	Aprobat: Director de producție Osadcea Marina	Aprobat : Directorul Întreprinderii Tuceacov V.
--	--	--

Republica Moldova, r-ul Anenii Noi, s.Bulboaca, c/f 1003600024394, TVA 0505236, IBAN
MD28CM000225104980140803

c.b. CMTBMD2X, BC „COMERTBANK” S.A., Tel/fax : 026592282, Email: info@mezellini.md