

APROB



Direcția de
"Cardiax-Plus"
BODAȘCO
2020

PAȘAPORT TEHNIC Nr. 38
CRENVURȘTI LACTOZA C/S
Membrană naturală
Ambalate în atmosferă protectoare

Se aplică împreună cu standard de firmă SF 67-06816369-006:2018 și instrucțiune tehnologică IT MD 67-06816369-06:2018 pentru producerea mezelurilor fierte.

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

2 Caracteristici organoleptice și fizico-chimice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspectul exterior	Batoane mici cu suprafața curată, uscată, fără pete și fără rupturi ale membranei, aderențe și scurgeri de grăsime și bulion.
Consistența	Fină, succulentă (în stare fierbinte).
Aspect în secțiune	Compoziție fin mărunțită, uniform amestecată, fără goluri. Culoarea compoziției de la roz-deschis pînă 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 mici răsucite sau legate, de formă cilindrică cu capete aplatizate sau ovale, cu lungimea de la 5 pînă la 7 cm, diametrul 14 mm.
Fracția masică de umiditate, %, max.	65,0
Fracția masică de sare alimentară, %, max.	2,5
Activitatea reziduală a fosfatazei acide, %, max.	0,006
Fracția masică de proteină, %, min.	10,0
Fracția masică de grăsime, %, max.	35,0
Fracția masică de amidon, %, max.	5
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: ouă, lapte

Poate conține urme de: gluten, soia, muștar.

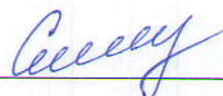
4 Termen de valabilitate – 15 zile (ambalate în atmosferă protectoare gazoasă).

5 Per 100 g de produs:

Valoarea nutritivă:

- proteine – 12,1 g
- grăsimi – 20,7 g, inclusiv acizi grași saturați – 6 g,
- glucide – 1,2 g, zaharuri – 1,2 g
- sare – 2,0 g

Valoarea energetică – 1002 kJ/239,5 kcal

Tehnolog  V. Cazacu