

Vielnax SRL C/F: 1014600039228



Fisa Tehnica Parizer Doktorskaia

Nume Produs	Parizer Doktorskaia 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 de forma cilindrica, in membrane naturala, fara pete si rupturi ale membrane. Fara aderente si afluate de compozitie, fara aglomerari de grasimi. Nuse admit corpuri straine. Cu usoare incretituri.
Aspect in sectiune	Masa compacta, bine legata, fara corpuri straine, fara aglomerari de grasimi si condimente. Fara gust si miros strain.
Consistenta	Elastica.
Culoare	La exterior coalere brun roscat. Pe sectiune culoare uniforma roz.
Gust si miros	Caracteristic pentru tipul dat de produs, 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.	3.0
Fractie masica de protein, % min.	10.0
Activitatea reziduala de grasime, % max.	35.0
Activitatea reziduala de	0.006



fosfataza acida, % max.	
Temperatura parizerului, livrat spre comercializare, °C.	De la 0 pina la 6°C.
Specificatii microbiologice	Parizer Doktorskaia calitate superioara
Numarul de microorganism mezofile aerobe si facultative anaerobe, UFC, in 1g de produs, max.	³ 1x10
Masa produsului, g, in care nu se admit:	
-bacterii coliforme	1.0
-clostridii sulfitreducatoare	0.01
-Staphylococcus aureus	1.0
-microorganisme patogene, inclusive Salmonella	25
- Listeria monocytogenes	25
Compozitie	Conform retetei de producer a Parizer Doktorskaia (carne de gaina si vita)
Ingrediente	Materie Prima: carne de vita, carne de gaina. Melanj sau oua de Gaina, La[pte de vaca degresat praf, sare alimentara, condiment naturale.
Mod de consum	Produsul se consuma ca atare, nu necesita fierbere, prajire sau alte tratamente termice. Membrana este naturala.
Ambalarea, Etichetarea	Ambalarea salamului se face in vid. Batoanele se eticheteaza cu banderola sau eticheta la capatul batonului.

Transport	Mijloace de transport izoterme, ce asigura temperature de 0°...+6°C
Termen de Valabilitate	In vid 20 zile, de la data fabricarii.

