



Depo B2B
depomanager.b2b@gmail.com
+40726 484201
Ghiroda , Timis

PORCHETTA

STF NR 101/02.2024



PRODUS GATIT, CONGELAT RAPID SI AMBALAT IN VID.

PRODUS OBTINUT PRIN GATIREA PIEPTULUI DE PORC ALATURI DE UN ADAOS DE APA, ULEI DE FLOAREA SOARELUI SI CONDIMENTE CONFORM RETETEI IN TIMP SI TEMPERATURA CONTROLATA, URMAT DE CONGELARE RAPIDA IN ABATITOR.

COMPOZITIE: PIEPT PORC 95% APA, ULEI FLOAREA SOARELUI, SARE, PIPER, BOIA, USTUROI, **MUSTAR**, CONDIMENTE.

VALORI NUTRITIONALE MEDII PENTRU 100G PRODUS: VALOARE ENERGETICA 244,18 KCAL. GRASIME 17,86 G DIN CARE ACIZI GRASI SATURATI 6,52G, CLUCIDE 1,36G DN CARE ZAHARURI 0,46G, PROTEINE 19,5G, SARE 1,95G.

MASA UNEI PIESE: VARIABILA.

ORIGINE CARNE PORC: ROMANIA.

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE :

MIROS: PLACUT, DULCEAG, CARACTERISTIC CARNII DE PORC GATITE IN ULEI DE FLOAREA SOARELUI SI CONDIMENTELOR ADAUGATE .FARA MIROSURI STRAINE, LA ATINGERE CU DEGETUL SENZATIE DE RECE FARA A SE LIPI.

CULOARE: LA SUPRAFATA MARO ROSCAT OBTINUT IN URMA COACERII, IN SECTIUNE ASPECT CARACTERISTIC CARNII DE PORC DIN REGIUNEA PIEPTULUI , FASII ROZ PAL ALTERNANTE CU ALB SPECIFIC STRATURILOR DE SLANINA.

ASPECT EXTERIOR: CARACTERISTIC PRODUSELOR CONGELATE , LA SUPRAFATA POT FI ACOPERITE CU UN STRAT DE CRISTALE FINE.

CONSISTENTA: TARE, ISI MENTINE DURITATEA LA LOVIRE.

PROPRIETATI MICROBIOLOGICE :

NR COLONII AEROBE(ufc/g):): 500000-5000000

E. COLI (ufc/g): 500-5000.

SALMONELLA (MAX/25G): ABSENT.

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE:

AZOT USOR HIDROLIZABIL (MG NH₃/100G): MAX 35.

REACTIA KREISS: NEGATIVA.

Ph: 5,6-6,2.

REACTIA NESSLER: NEGATIVA.

CORPI STRAINI: ABSENT.

ALERGENI: ABSENT.

MOD DE PASTRARE DUPA CUMPARARE: LA FRIGIDER (0....+6°C) TIMP DE MAXIM 72 ORE, LA CONGELATOR/LADA FRIGORIFICA (-18°C) PANA LA DATA INSCRIPTIONATA PE ETICHETA.

MOD DE AMBALARE: PRODUS IN FILM VACUUMAT.

CANTITATE PUNGA: 1,5 KG

CANTITATE BRUTA PUNGA: 1,53 KG

CANTITATE NETA BAX: 4 PUNGI / BAX; 6KG.

CANTITATE BRUTA BAX: 6,58 KG.

DIMENSIUNE BAX: L\I\H=0,39M\0,39M\0,16M.

MOD DE PALETIZARE: 42BAX / PALET.

CANTITATE NETA PALET: 252KG.

CANTITATE BRUTA PALET: 276,36KG.

INALTIME PALET: 1,20 M.

ETICHETE LIZIBILE: LIPIRE.

MOD DE PREPARARE: 8-10 MIN LA CUPTOR (180°C) SAU IN CUPTORUL CU MICROUNDE (200°C).

CATEGORII DE CONSUMATORI: TOATE CATEGORIILE CARE NU PREZINTA REACTII ALERGICE LA MUSTAR.

COD VAMAL NC: 16024930

COD BARE PUNGA:



COD BARE BAX:



INTOCMIT : ING MAGDA SARA

APROBAT: ADM. GROSU DANIEL

DATA INTRARII IN VIGOARE 22.02.24