

SC ROMFERM SRL unitate transare carne rosie, maturare carne vita, carne preaparata	FISA TEHNICA	Cod: AR – 8.5.1.-02 Editia :1Rev. 0/ 09.03.2020
--	-----------------	---

DESCRIEREA PRODUSULUI – HAMBURGER DE VITA CONGELAT

CARACTERISTICI	DESCRIERE
1. Tipul procesului/ produsului:	Produsele fac parte din categoria carnurilor preparate congelate
2. Caracteristici importante ale produsului (Aw, Ph, Conservanti) – Ingrediente:	Produsul este de forma rotunda, compacta, contine 25% pulpa vita, 75% carne vita lucru maturata (carne macra in procent de 70% si grasime in procent de 30%) sare, piper si apa Proprietati fizico-chimice: - Azotul usor hidrolizabil, maxim 35mg la %; - Reactia pentru hidrogenul sulfurat -negativa . - Reactia Kreiss – negativa. - Reactia pentru identificarea amoniacului – negativa Proprietati microbiologice: E coli- 500ufc/g -5000 ufc/g ISO-16649-1/2 Salmonella- absenta
3. Modul in care va fi utilizat:	Se consuma dupa o prealabila prelucrare termica.
4. Ambalaj:	- Folie de polietilena + Navete PVC/ Cartoane, sau vidate - Protejeaza fizic, chimic si microbiologic produsele.
5. Conditii de depozitare:	- t= -18°C; umiditate=60-80%; - Depozite corespunzatoare din punct de vedere igienic;
6. Termen de valabilitate:	-1 an de zile
6. Unde va fi vandut:	Piata interna, restaurante, fast-fooduri, magazine, supermarketuri
7. Control special al distributiei:	- t= -18°C de transport si depozitare pana la utilizare; - se va respecta lantul frigorific de la producator la consumator. Se utilizeaza vehicule inchise, prevazute cu instalatii frigorifice; - se urmareste mentinerea starii de igiena a mijlocului de transport.

Data: 01.08.2020

Intocmit:

Aprobat: CAUTIS NICUSOR

