

SPECIFICAȚIE PRODUS: CARNE TOCATĂ PORC

NUME PRODUS SI NR REVIZIE	CARNE TOCATĂ PORC – R1			
Furnizor : Nume si adresa producător	SALBAC S.A. BACAU Str. Calea Moinești nr. 16			
Standar produs:	S.F.-FA-10			
Procedeu de fabricație	Carne tocată. Produs congelat.			
Ingrediente	Carne de porc (din UE). Poate contine urme de: soia .			
Condiții de calitate	Proprietăți organoleptice (conform Standardului de Firma S.F.-FA-10): <i>Forma:</i> funcție de tipul ambalajului folosit <i>Aspect exterior:</i> funcție de tipul ambalajului folosit și starea termică a produsului <i>Aspect în secțiune:</i> masă mozaicată, omogenă, de culoare roz-roșie, funcție de componentele folosite <i>Gust și miros:</i> specific de carne, fără gust și miros străin (rânced, mucegai sau acru). <i>Consistența:</i> moale, de pastă (pentru produs refrigerat), tare, specifică produsului congelat Proprietăți fizico-chimice (conform Standardului de Firma S.F.-FA-10): • Azot usor hidrolizabil mg NH₃ (100g) – max 35; • Reacția pentru hidrogen sulfurat – neg; • Reactia Kreis – neg. Proprietăți microbiologice (conform Reg. (CE) 2073/2005): • Escherichia coli – max 500 ufc/g; • Salmonela – absent/25g, • Listeria monocytogeness – absent/ 25g. • NTG max.5x10⁶ ufc/g.			
Depozitare:	Condiții de mediu: • temperatura (-18) ° C (produse congelate) • umiditatea relativă maximă 80%.			
Modul de preambalare	Tăvițe cu folie cryofilm.			
Materiale de ambalare	Carnea tocată de porc se ambaleaza în tăvițe, se livrează în cutii de carton. Dimensiuni tăvițe: L = 22 cm, l = 14 cm, H = 4 cm			
Instrucțiuni speciale de etichetare- marcare	Carnea tocată are eticheta comercială pe care sunt specificate lotul, data congelarii, data expirării, codul EAN și este specificată greutatea fixă. Produs congelat. A nu se recongela dupa decongelare. A nu se consuma in stare cruda! A se consuma doar dupa tratament termic.			
Termen de valabilitate	180 zile – Carne tocată de porc congelată;			
Transport :	Produsul se transportă cu mijloace auto, dotate cu instalații frigorifice în următoarele condiții: • temperatura: (-18) ° C; • umiditatea relativă maximă 80%.			
Origine	Romania			
Termen de valabilitate:				
Nr. Crt.	Denumirea produsului	Depozitare		Termen de valabilitate (zile)
		Temperatură ° C	Umiditate relativă %	
1.	Carne tocată de porc congelată	-18	Max 80	180
Declarație OMG		Produsul nu conține componente realizate cu tehnica genetică (NON GMO) – Regulamentul EU 1829/2003 si 1830/2003, Directiva Eu 2001/18.		

NUME PRODUS SI NR REVIZIE	CARNE TOCATĂ PORC – R1		
Furnizor : Nume si adresa producător	SALBAC S.A. BACAU Str. Calea Moinești nr. 16		
Standar produs:	S.F.-FA-10		
Declarații componente alergene:			
DENUMIRE	Se regaseste in prod		Tip/descriere
	DA	NU	
Cereala cu continut de gluten sau prod derivate din acestea		X	
Crustacee, scoici sau derivate ale acestora		X	
Oua sau derivate din oua		X	
Peste, moluste sau derivate ale acestora		X	
Alune sau derivati din alune incl uleiuri rafinate		X	
Soia, derivati din soia incl uleiuri rafinate		X	
Lapte, prod din lapte, incl lactoza		X	
Nuci incl uleiuri rafinate		X	
Telina sau derivati ai telinei		X	
Mustar sau derivati ai mustarului		X	
Seminte se susan sau derivati ai acestora		X	
Dioxid de sulf, sulfite in cant mai mare de 10mg/kg, 10 ml/l		X	
Lupin si produse derivate		X	
Moluste si produse derivate		X	

Prevederi privind contaminarea încrucișată: datorită utilizării în fabrică a altor produse ce conțin alergeni, produsul poate conține urme de : *soia*. Acest fapt este semnalizat de eticheta produsului finit.
Informații suplimentare: Produsul sau materiile prime utilizate în producție nu au fost tratate cu radiații ionizate sau oxid de etilenă (Directiva 1992/2/CE, Directiva 1999/3/CE).

Declarație nutrițională:
Valori medii pentru 100 g produs
Valoarea energetică: 981 KJ/236 kcal
Grasimi: 18 g, din care acizi grasi saturati: 6 g
Glucide: 0,5 g, din care zaharuri 0,1 g
Proteine: 18 g
Sare: 0 g

Verificat:
Responsabil MQ,
Ing. Antonoaiei Alina
Data: 05.12.2019



Întocmit.
Responsabil calitate,
ing. Paduraru Lavinia
Data: 05.12.2019

