

**FISA TEHNICA A PRODUSULUI**  
**SNITEL TRANSAT MP**

<b>DENUMIRE PRODUS</b>	<b>SNITEL TRANSAT MP</b>
-Brand	S.C. AGRICOLA INTERNATIONAL S.A. BACAU ROMANIA
-Nume si adresa producator	S.C.EUROPROD S.A. BACAU, ROMANIA Str. Calea Moinesti, nr. 16; Tel: 0234/520206 Fax: 0234/519970
-Descrierea produsului	Produs tratat termic, congelat rapid.
-Ingrediente	Piept de pui (60%), pane [faina de grau ( <b>gluten</b> ), sare, drojdie, condimente, amidon de grau ( <b>gluten</b> ), amidon de orez, agenti de crestere( difosfati, carbonati de sodiu), fibre de citrice, faina de orez, faina de porumb, amidon de cartofi, praf de <b>ou</b> , apa], ulei vegetal de floarea-soarelui, apa, aroma, sare. <b>Poate contine urme de: soia, lapte, telina, mustar, seminte de susan.</b>
-Proprietati organoleptice	<b>Forma si aspect exterior:</b> felii din piept de pui, de diferite gramaje si dimensiuni, pesmetate, de culoare specifica pesmetului. <b>Aspect:</b> acoperire uniforma, in sectiune carnea are aspect natural, de culoare specifica pieptului de pui. <b>Gust si miros :</b> specifice carnii de pui, a condimentatiei si pesmetului folosite, cu usoara aroma de ulei, fara gust si miros strain. <b>Consistenta:</b> crocant la exterior, urmat de o consistenta succulenta specifica produsului.
-Proprietati fizico – chimice relevante asa cum apar in standardul de produs)	Clorura de sodiu %, max. =2;
-Caracteristicile microbiologice ale produsului sunt conforme cu legislatia romana in vigoare.	Salmonella / 25g = absent; Listeria monocytogenes / 25g = absent; Enterobacteriaceae: m= 1 ufc/g, M= 5 ufc / g.
-Valori medii nutritionale (100 g)	V.E. 173,7 kcal/ 727,8 kJ Grasimi: 3,69 g, din care acizi grasi saturati: 0,7 g Glucide: 17 g, din care zaharuri: 5,5 g Proteine: 18,13 g Sare: 1,24 g
-Declaratie OMG	Produsul NU contine componente realizate cu tehnica genetica ( NON GMO) – Reg. EU 1829/2003 si 1830/2003, Directiva EU 2001/18
-Informatii suplimentare	-Produs necalibrat (calibre diferite rezultate in urma transarii

	automate a materiei prime); -Pesmet rezultat in urma manipularii intre 1-2%. -Produsul sau materiile prime utilizate in productie nu au fost tratate cu radiatii ionizante sau oxid de etilena (Directiva 1992/2/CE).	
Declaratii componente alergene:		
DENUMIRE	Prezent in produs	
	DA	NU
Cereale cu continut de gluten sau produse 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, inclusiv uleiuri rafinate		X
Soia, derivati din soia, inclusive uleiuri rafinate		X
Lapte, produse din lapte, inclusiv lactoza		X
Nuci, inclusive uleiuri rafinate		X
Telina sau derivati ai telinei		X
Mustar sau derivati ai mustarului		X
Seminte de susan sau derivati ai acestora		X
Dioxid de sulf, sulfite in cantitate mai mare de 10 mg/Kg, 10 ml		X
Lupin si produse derivate		X
Moluste si produse derivate		X
<b>Prevederi privind contaminarea încrucișată:</b> datorită utilizării în fabrică a altor produse ce conțin alergeni, produsul poate conține urme de: <b>soia, lapte, telina, mustar, seminte de susan</b> . Acest fapt este semnalizat pe eticheta produsului finit.		
- Ambalare produs finit	- <b>Ambalare primara:</b> Folie imprimata carne, din care se obtin pungi de cca. 1kg. - <b>Ambalare secundara:</b> Cutii carton C4 (L=55cm; l=37cm; h=10.5cm) - <b>Ambalare terciara:</b> 4 bax/rand; 40 bax/palet Europalet L = 120 cm l = 80 cm h = 14,4 cm g = aprox. 22 kg H = 1,22 m	
- Etichetare Conf. Reg. 1169/2011	- Conform legislatiei interne si europene in vigoare.	
- Data inscriptionata pe ambalaj (data durabilitatii limita / minimale)	-Data productiei / Data congelarii / A se consuma de preferinta inainte de:	
- Mentionea ce permite identificarea lotului	Nr. Lot: ddmmyy (dd ziua, mm luna, yy anul)	
- Standard de produs (tip, numar)	SF-ERP-01	

- Alte insemne	Biosecurizat Marca de sanatate: ROMÂNIA150 EC Produs in Romania
- Conditii de depozitare, livrare si distributie	Produsele se vor livra paletate pe paleti de lemn, igienizati corespunzator. Mașinile frigorifice care transportă produsele trebuie să fie curate, igienizate, cu temperatura ( -18°C) ±3 °C.
- Termen de valabilitate	<b>Produs tratat termic, congelat:</b> -14 luni de la data fabricatiei, pastrat la (-18°C±3 °C) -Termenul de valabilitate se pastreaza in conditiile respectarii lantului de frig.
- Cum si in ce se gateste	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inainte de incalzire se indeparteaza ambalajul ;</li> <li>• Produsul trebuie incalzit imediat dupa intreruperea temperaturii de pastrare (direct din starea de congelat);</li> <li>• Se recomanda ca produsele sa fie servite dupa ce au fost incalzite corespunzator;</li> <li>• Nu se recomanda reincalzirea produselor, dupa ce acestea au fost incalzite anterior;</li> <li>• In tigaie / friteuza: in ulei incins la 170°C, 3 – 4 minute;</li> <li>• In cuptorul clasic electric sau cu gaz: 180°C cca. 12 minute ;</li> </ul> <p>Timpul de incalzire difera in functie de aparatura de bucatarie de care dispuneti si de numarul de bucati.</p>
- Utilizare preconizata	Produsul va fi consumat dupa incalzirea conform recomandarilor de pe eticheta sau ambalajul produsului. Grupuri vulnerabile: persoanele cu sensibilitate la alergenii – <b>gluten, ou.</b>
- Certificari sistem de management	Certificat sistem de management al sigurantei alimentare: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ISO 9001, nr.731003005-3</li> <li>- ISO 22000, nr.701543005-3</li> <li>- BRC nr.477735 BRC8</li> <li>- IFS nr.477735 IFS V7</li> </ul>

Cod: FTP-EU-68/0/2022

Intocmit,  
RMQ,  
Isaila Gabriela

Inspectori calitate,  
Uzun Mihaela  
Mares Gabriela

Sef fabrica  
Spataru Dana

Sefi formatie ambalare,  
Iraiva Nicu  
Gorghiu Vasile

Data: 24.11.2022

**Nota:** Sefii de formatie amabalare sunt responsabili cu editarea etichetei produsului si conformitatea acesteia cu fisa tehnica primita.