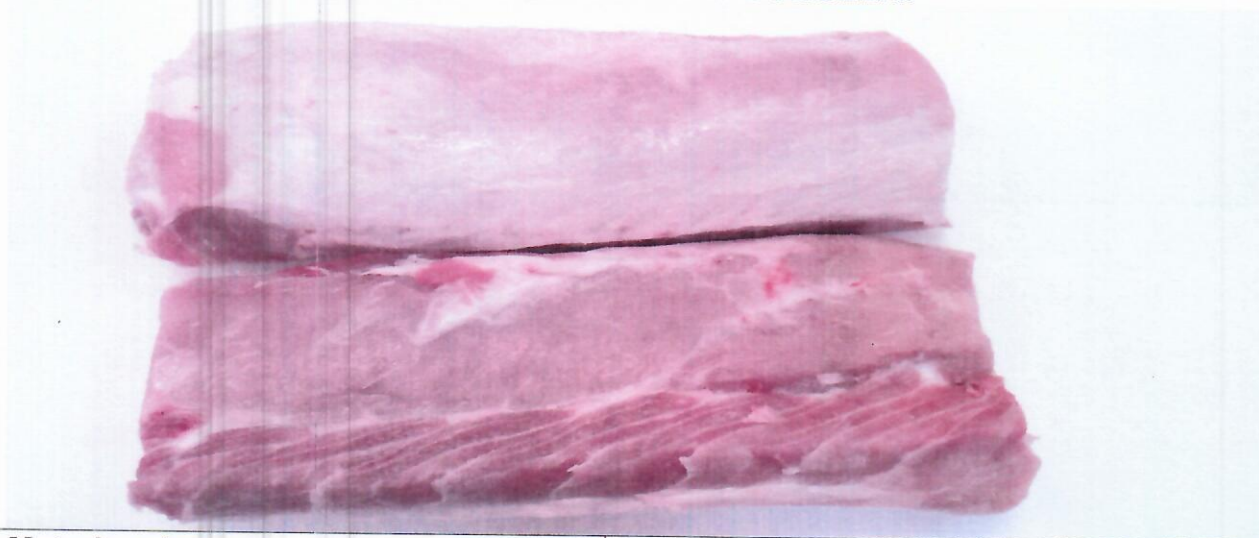


SPECIFICATIE TEHNICA

COTLET DE PORC FARA OS CONGELAT



Materie prima	Porci grasi cu greutatea cuprinsa intre 100 – 120 kg sacrificati fara restrictii sanitar veterinare si in conformitate cu reglementarile Reg 853 /2004
Descriere produs	Produsul cuprinde: musculatura din regiunea dorso-lombara, delimitata de la a 4 a sau a 5-a vertebra dorsala pana la ultima lombara. Se prezinta fara soriciul si grasimea de acoperire, fara cartilaje sau portiuni sangerate, fara franjuri sau taieturi in masa musculara, fara curelusa.
Modul de prelucrare	Produsul este obtinut prin dezosarea cotletului de porc cu os.
Proprietati organoleptice	Aspect : - la suprafata carnea prezinta o pelicula uscata, farta cheaguri de sange sau grasime in exces; Culoare: - roz- rosiatic - in sectiune culoare specifica carnii; Consistenta: - ferma si elastica, atat la suprafata, cat si in sectiune; - urmele ce se formeaza la apasare cu degetul revin repede; Miros: - placut, caracteristic;

Proprietati fizico-chimice	Azot usot hidrolizabil – 35 mg/100g pH: 5.6 -6.2 Reactia pentru hidrogen sulfurat: negativa Reactia Kreiss: negativa
Proprietati microbiologice	E.coli: <100 ufc/g Salmonella: absent NTG< 500000 ufc/g
Mod ambalare	Cotletul de porc fara os se ambaleaza in vacuum si se aseaza in cutii K17 cate 6 bucati
Etichetare	Etichetele sunt albe si sunt aplicate pe cutii. Eticheta contine urmatoarele informatii: -Numele si datele de contact ale producatorului; - Conditiiile de depozitare si transport; - modul de ambalare, - Data limita de consum; - Starea termica a produsului si modul de ambalare - Numar de lot; - Origine; - Marca de identificare; - Sugestie de consum
Conditii de depozitare si transport	Produsul se livreaza refrigerat la o temperatura de 0 - 4 °C numai in mijloace de transport prevazute cu agregat frigorific capabil sa pastreze produsul la temperatura corespunzatoare.
Termen de valabilitate	365 zile de la data congelarii.
Indicatii de utilizare	Produsul nu se consuma in stare cruda. A se trata termic inainte de consum. A nu se recongela dupa decongelare.
Grupe de consumatori cu risc	Nu este cazul.
Alergeni	NU
OMG	NU

Aprobat,
Director Abator
Bogdan Grama

Intocmit,
Manager Calitate
Ramona Craciun

