

SPECIFICATIE TEHNICA

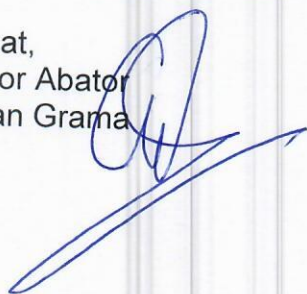
MUSCHIULET DE PORC VACUUMAT



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	Musculatura reprezentata de marele psoas, micul psoas si iliacul situat sub vertebrele dorso-lombare, de-a lungul coloanei vertebrale. Fara grasime de acoperire, fara cartilaje sau portiuni sangerate, fara franjuri sau taieturi in masa musculara, cu o mica bucata din curelusa. Greutate: cca. 0.4kg
Modul de prelucrare	Produsul este obtinut prin fasonarea muschiuletelui detasat din semicarcasa de porc.
Proprietati organoleptice	Aspect : - la suprafata carnea prezinta o pelicula uscata, fara cheaguri de sange sau grasime in exces; Culoare: - roz- rosatic - in sectiune culoare specifica carnij; 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	Muschiuletul de porc se ambaleaza cate o bucata in pungi vacuumate. Muschiuletul vacuumat se ambaleaza in cutii K10 cate 20 pungi/cutie.
Etichetare	Pungile de muschiulet porc vacuumat se eticheteaza cu eticheta alba 70*90. Etichetele contin urmatoarele informatii: -Numele si datele de contact ale producatorului; - Conditiiile de depozitare si transport; - Data limita de consum; - Starea termica a produsului si modul de ambalare - Numar de lot - Masa neta; - Origine; - Marca de identificare; - Sugestie de consum
Conditii de depozitare si transport	Temperatura de depozitare si pastrare este de - 18 °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.
Grupe de consumatori cu risc	Nu este cazul.
Alergeni	Nu
OMG	Nu

Aprobat,
Director Abator
Bogdan Grama



Intocmit,
Manager Calitate
Ramona Craciun



SPECIFICATIE TEHNICA

PULPA DE PORC FARA OS



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 pulpei, dezosata si fasonata de grasimea de acoperire pana la rosu. Se admite grasime pe zone restranse cu grosime de pana la 2 mm.
Modul de prelucrare	Produsul este obtinut prin dezosarea pulpei 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	Pulpa de porc fara os se ambaleaza in vacuum si se aseaza in cutii K17 cate 2 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 -18 °C numai in mijloace de transport prevazute cu agregat frigorific capabil sa pastreze produsul la temperatura corespunzatoare.
Termen de valabilitate	365 de zile de la data productiei
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

SPECIFICATIE TEHNICA

CEAFA DE PORC FARA OS



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	Musculatura aferenta vertebrelor cervicale si primelor 3 – 4 vertebre dorsale. Fara soriciul si grasimea de acoperire, fara cartilaje sau portiuni sangerate, fara franjuri sau taieturi in masa musculara. Greutatea piesei: 2 – 3 kg.
Modul de prelucrare	Produsul este obtinut prin dezosarea cefei de porc cu os.
Proprietati organoleptice	Aspect : - la suprafata carnea prezinta o pelicula uscata, fara 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	Ceafa de porc fara os se ambaleaza in vacuum si se aseaza in cutii K17, cate 8 bucati.
Etichetare	Etichetele sunt albe si sunt aplicate pe cutii. Eticheta contine urmatoarele informatii: -Numele si datele de contact ale producatorului; - modul de ambalare, - Conditile de depozitare si transport; - 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 -18 °C numai in mijloace de transport prevazute cu agregat frigorific capabil sa pastreze produsul la temperatura corespunzatoare.
Termen de valabilitate	365 de zile de la data productiei
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