

FISA TEHNICA A PRODUSULUI SNITEL PIEPT PUI M

DENUMIRE PRODUS	SNITEL PIEPT PUI M
- Brand	AGRICOLA
- Nume si adresa producator	S.C.EUROPROD S.A. BACAU, ROMANIA Str. Calea Moinești, nr. 16; Tel: 0234/520206 Fax: 0234/519970
- Descrierea produsului	Produs tratat termic, format, congelat rapid
- Ingrediente	Piept de pui (60%), pane [faina de grau (gluten), sare, drojdie, condimente, apa, amidon de cartofi, amidon de tapioca, amidon de orez, fibre de citrice, faina de orez, faina de porumb, praf de ou], ulei vegetal de floarea-soarelui, apa, corectori de aciditate (citrati de sodiu), maltodextrina, zahar, antioxidant (ascorbat de sodiu), sare, proteine vegetale hidrolizate, extracte de condimente. Poate contine urme de: soia, telina, mustar, lapte, seminte de susan.
- Proprietati organoleptice	Forma si aspect exterior: forma unui snitel, pesmetat, uniform specific produsului, de culoare galbena. Aspect in sectiune: in sectiune carnea are aspect natural, specifica pieptului de pui. Gust si miros: caracteristic carni de pasare, cu usoara aroma de ulei si pesmet prajit, fara gust si miros strain. Consistenta: crocant, urmat de o consistenta tipica, naturala si succulenta a carni de pasare pregatita.
- 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) B.A. Nr. 20995 din 18.05.2022	Valoare energetica: 189,9 kcal/795,68 kJ Grasimi: 5,30 g din care acizi grasi saturati: 1,45 g Glucide : 21,53 g din care zaharuri: 6 g Proteine: 14,02 g Sare: 1,1 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	Produsul sau materiile prime utilizate in productie nu au fost tratate cu radiatii ionizante sau oxid de etilena (Directiva 1992/2/CE).

Declaratii componenete 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 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
Prevederi privind contaminarea încrucișată: datorită utilizării în fabrică a altor produse ce conțin alergeni, produsul poate conține urme de: soia, lapte, telina, mustar, seminte de susan . Acest fapt este semnalizat pe eticheta produsului finit.		
- Ambalare produs finit	- <u>Ambalare primara:</u> - aprox 100 g / buc. * Folie imprimata, din care se obtin pungi a cate cca 2,5 Kg / Pg. ** Folie transparenta, din care se obtin pungi a cate: 200 g e/ Pg. Fiecare punga este ambalata in cutiute verzi Agricola. - <u>Ambalare secundara:</u> * Cutii carton C4 (L=55cm; l=37cm; h=10.5cm) - 4 Pg / bax ** Cutii carton C10 natur - 16 cutiute / bax - <u>Ambalare terciara:</u> * 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 ** 8 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 fabricatiei / Data congelarii / A se consuma de preferinta inainte de:
- Mentiunea ce permite identificarea lotului	Nr. Lot: ddmmyy (dd ziua, mm luna, yy anul)
- Standard de produs (tip, numar)	SF-ERP-01
- Alte insemne	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).
- Termen de valabilitate	Produs tratat termic, congelat: -14 luni de la data fabricatiei, pastrat la (-18°C) Termenul de valabilitate se pastreaza in conditiile respectarii lantului de frig.
- Cum si in ce se gateste	• Inainte de incalzire se indeparteaza ambalajul ; • Produsul trebuie incalzit imediat dupa intreruperea temperaturii de pastrare (direct din starea de congelat); • Se recomanda ca produsele sa fie servite dupa ce au fost incalzite corespunzator; • Nu se recomanda reincalzirea produselor, dupa ce acestea au fost incalzite anterior; • In tigaie / friteuza: in ulei incins la 170°C, cca 2-3 minute; • In cuptorul clasic electric sau cu gaz: 180°C cca. 12 minute ; Timpul de incalzire difera in functie de aparatura de bucatarie de care dispuneti si de numarul de bucati.
- Utilizare preconizata	Produsul va fi consumat dupa incalzirea conform recomandarilor de pe eticheta sau ambalajul produsului. Grupuri vulnerabile: persoanele cu sensibilitate la alergeni – gluten, ou.
- Certificari sistem de management	Certificat sistem de management al sigurantei alimentare: - TUV ISO 9001, nr.731003005-3 - ISO 22000,nr.701543005-3 - Certificat BRC nr.477735 BRC

Cod: FTP-EU-6/2/2022

Intocmit,
Inspector calitate/RMQ,
Isaila Gabriela

Inspectori calitate,
Uzun Mihaela
Draganoiu Alexandra

Sef fabrica,
Spataru Daniela

Sefi formatie ambalare,
Iraiva Nicu
Gorghiu Vasile

Data: 28.06.2022

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