



KÉSZTERMÉK ADATLAP

EUROFOOD 2000 Bt.

Működési eng. Szám:01333/001/CSONGR/2006

6792 Zsombó, Szegedi Út 11-15.

EU engedélyezési szám: HU 391 EK, 854/2004EK

Gyártmánylapszám: 2016/0002

Termék megnevezése: Afrikai Harcsapástétom Nettó tömeg: 30g, 50g, 100g, 105g, 130g
Paradicsomos

Jóváhagyta: Fodor Burány Éva Dátum: 2016.01.04.

Általános jellemzők: „Afrikai Harcsapástétom Paradicsomos” a jóváhagyott gyártmánylap szerint gyártott termék.

Összetevők: csontokról mechanikusan lefejtett afrikai harcsa halhús (51%), napraforgó étolaj, víz, kukoricaliszt, sűrített paradicsom, fűszerkeverék, tengeri só, , , , , , , , ,

Összetételi jellemzők:

| | |
|---------------------------------|-----|
| Víz-fehérje hányados legfeljebb | 9% |
| Víztartalom legfeljebb | 64% |
| Só legfeljebb | 2% |
| Húseredetű fehérje legalább | 4% |

Tartósítási tényezők:

Az alapanyagokat előkészítés után főzőüstben főzzük. Az alapanyagokat aprítjuk, fűszerezük és sózzuk. A dinsztelt alapanyagokat víz hozzáadásával kutterben pépesítjük. Pépesítéskor hozzáadjuk az adalékanyagokat, majd a kutterezési műveletet addig folytatjuk, amíg megfelelő masszát nem kapunk. Az így kapott pépet a töltő-záró gép segítségével dobozba töltjük és légmentesen, magas hőmérsékleten lezárjuk. A hőkezelés folyamata 121°C-on történik, így hőkezeléssel tartósított konzervet kapunk.

Érzékszervi

tulajdonságok:

Állomány,
szerkezet,
metszésalap:

A termék felveszi a csomagolóanyag alakját. Állaga összeálló, metszésalapja homogén, állománya kenhető és sima. Az összetevők egyenletesen el vannak keverve. Kisebb mennyiségű zsír vagy zselékiválás lehetséges.

Szín:

A friss metszéslepon rózsaszín árnyalattal egyenletesen pirosas színű

Íz és illat:

A húspép, és egyéb fűszerek harmonikus ízt és illatot eredményeznek. A fűszerek jól érezhetőek, kellemesen enyhén sós, idegen és mellékíz nem érezhető. A főtt hús és a fűszerek illata dominál, idegen szagtól mentes.

Mennyiségi jellemzők: Nettó tömeg: 30g, 50g, 100g, 105g, 130g

Csomagolási feltétel:

Aluzilból készült konzervdoboz, tépőzáras kivitelben. Gyűjtő csomagolás, háromrétegű kartondobozban.

Tárolási feltételek:

Száraz hűvös helyen (max. 28°C-ig) 3 évig tárolható.

Gyártási idő:

LOT:



Felhasználási feltételek: A termék felbontás után hűtőben tárolva 2 napig fogyasztható!

Felhasznált adalékanyagok: tengeri só, fűszerkeverék, kukoricaliszt

Allergén információk: A termék allergént, halat tartalmaz.
A termék gliadin mentes, KÉKI szakvélemény.

**Átlagos tápérték
100 g/termékben:**

| | |
|-----------------------------|--------|
| Energia kJ | 1406 g |
| kcal | 336 g |
| Zsír | 30,5 g |
| amelyből telített zsírsavak | 4,1 g |
| Szénhidrát | 6,3 g |
| amelyből cukrok | 0,2 g |
| Fehérje | 8,9 g |
| Só | 1,3 g |

Tervezett felhasználás: Szendvicsekhez ajánlott, fő étel készítéshez alapanyag.

Kiszállítási feltételek: Zárt teherautón, raklapon, kartondobozos (24 vagy 36 db/ karton) kiszerelésben való kiszállítás.

Minőség, veszélytelenség: A termelés 2001-től HACCP program szerint működik. A késztermék víz, zsír, fehérje tartalmát és a mikrobiológiai vizsgálatát a Csongrád Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság ellenőrzi.

Mikrobiológiai jellemzők:

Konzerv tartóssági próba MSZ 3641:1976 szerint

| Vizsgálat megnevezése | Vizsgálati módszer | Vizsgálat eredménye |
|---|----------------------|---------------------|
| szulfitredukáló anaerob baktériumok és spórák/g | MSZ ISO 15213:2006 | <1 |
| mikróbaszám, spóra/g | MSZ EN ISO 4833:2014 | <1 |

Gyártó: EUROFOOD 2000 BT.
6792 Zsombó, Szegedi út 11-15.
Tel/Fax: +36 62 255 819
Mobil: +36 30 955 68 14
email: eurofood.2000@invitel.hu
web: www.eurofood2000.hu

János Bencsik
aláírás

EUROFOOD 2000 BT.
6792 Zsombó, Szegedi út 11-15.
Adószám: 20353245-2-06
EU VAT: HU20353245
HU: 391 EK