



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: 2017/0006

Termék megnevezése: Baromfi krém csirkemájjal Nettó tömeg: 30g, 50g, 130g

Jóváhagyta: Fodor Burány Éva Dátum: 2017.08.01

Általános jellemzők: „Baromfi krém csirkemájjal” a jóváhagyott gyártmánylap szerint gyártott termék.

Összetevők: csontokról mechanikusan lefejtett baromfihús, víz, baromfi zsiradék, csirkemáj (15%), baromfihús, kukoricaliszt, tengeri só, fűszerkeverék, vöröshagymapor, , , , ,

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 a májat és 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,
metszéslap:

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

Szín:

A friss metszéslepon rózsaszín árnyalattal egyenletesen mogyorószínű.

Íz és illat:

A főtt máj, a húspép, a vöröshagyma 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, 130g

Csomagolási feltétel: Aluzilból készült konzervdoboz, tépőzáras kivitelben. Gyűjtő csomagolás, háromrétegű kartondobozban.

Tárolási feltételek: Száraz hűvös helyen (max. 28°C-ig) 3 évig tarolható.

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 nem tartalmaz.
A termék gliadin mentes, KÉKI szakvélemény.

**Átlagos tápérték
100 g/termékben:**

Energia kJ	1100 g
kcal	264 g
Zsír	21,9 g
amelyből telített zsírsavak	5,5 g
Szénhidrát	4,9 g
amelyből cukrok	0 g
Fehérje	11,3 g
Só	1,3 g

Tervezett felhasználás: Szendvicsekhez ajánlott, fő étel készítéshez alapanyag, gyomorbetegeknek, diétázóknak, zsíros ételekre érzékenyeknek nem ajánlott.

Kiszállítási feltételek: Zárt teherautón, raklapon, kartondobozos (24 vagy 36 db vagy 48db/ karton) kiszerelésben való kiszállítás.

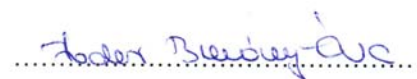
Minőség, veszélytelenség: A termelés 2001-től HACCP program szerint működik. A késztermék víz, zsír, fehérje tartalmát és a mikrobiológiai vizsgálatát a Csongrád Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság ellenőrzi.

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


.....
aláírás

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