



## 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: 2016/0010

Termék megnevezése: Sonkás májaskrém

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

Jóváhagyta: Fodor Burány Éva

Dátum: 2016.01.04.

Általános jellemzők: „Sonkás májaskrém” a jóváhagyott gyártmánylap szerint gyártott termék.

Összetevők: gyártási szalonna, víz, sertéshús, sertésmáj (15%), kukoricaliszt, sonka (2%), tengeri só, fűszerek, vöröshagymapor, fokhagymapor, füstaroma, , , ,

Összetéti 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, 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 nem tartalmaz.  
A termék gliadin mentes, KÉKI szakvélemény.

**Átlagos tápérték  
100 g/termékben:**

Energia kJ	1329 g
kcal	318 g
Zsír	30,6 g
amelyből telített zsírsavak	11,6 g
Szénhidrát	1,1 g
amelyből cukrok	0 g
Fehérje	9,2 g
Só	1,5 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/ 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](mailto:eurofood.2000@invitel.hu)  
web: [www.eurofood2000.hu](http://www.eurofood2000.hu)

*János Benczúr*  
.....  
aláírás

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