



CRDV – Serviciul de control al calității

**Schema tehnică a produsului**SC "PAN-CAR-LEAN" SRL, Tel/Fax: (022) 28-51-92, e-mail: [info@carlean.md](mailto:info@carlean.md), Mun. Chisinau, Or. Durlleşti, str. Miciurin 35

<b>DENUMIREA PRODUSULUI</b>	<b>SAFALADE DE CALITATEA ÎNTÎI</b>
-----------------------------	------------------------------------

<b>COD INTERN</b>	001_Safalade de calitatea întii	<b>COD</b>	NM MD
		<b>GOST</b>	23670-79

<b>TEHNOLOGIA DE PRODUCERE</b>	---
--------------------------------	-----

<b>CARACTERISTICI FIZICE</b>	Greutate: 0.150 kg Aspect în secțiune: Compoziție uniform amestecată, fără goluri, fin mărunțită, de culoare roz deschis, fără pete cenușii. Se admite porozitate neînsemnată. Lungime: 10 – 15 cm Lățime: 25 – 35 mm Culoare: Roz deschis Miros și gust: Caracteristic tipului dat de produs, cu aromă de condimente, gust potrivit sărat, cu sau fără de miros de usturoi, fără gust și miros străin. Cu aromă fină de afumare. Consistența: Fină, succulentă (în stare fierbinte).
------------------------------	---

<b>INGREDIENTE</b>	Carne de porc, carne de vită, sare de uz alimentar, usturoi, zahăr-tos, piper negru, coriandru. Antioxidanți: Nu există Stabilizatori: Nitrit de sodiu (E250) Alergeni: Nu există
--------------------	--

<b>TERMEN DE VALABILITATE</b>	48 ore de la data fabricației
-------------------------------	-------------------------------

<b>AMBALAREA</b>	Membrană naturală comestibilă.
------------------	--------------------------------

<b>DEPOZITAREA</b>	La temperatura de 0 ... +6 ° C și umiditatea relativă 75 ... 80%
--------------------	--

<b>TRANSPORTUL</b>	În mijloace de transport cu utilaj de răcire în conformitate cu regulile de transportare a produselor ușor alterabile.
--------------------	--

<b>CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE</b>	<b>Valorile medii de produs finit</b>	<b>Limite admisibile</b>	<b>Unitatea de măsură</b>
	Microorganisme mezofile aerobe și anaerobe la 1g de produs	1 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g
	Bacterii coliforme la 1g de produs	Nu se admit	UFC/g
	Clostridii sulfitereducătoare la 0.01g de produs	Nu se admit	UFC/g
	Microorganisme patogene, inclusiv Salmonella, la 25g de produs	Nu se admit	UFC/g
	Listeria monocytogenes, la 25g de produs	Nu se admit	UFC/g
	Staphylococcus aureus la 1g de produs	Nu se admit	UFC/g

<b>CARACTERISTICI CHIMICE ȘI NUTRIȚIONALE</b>	<b>Valorile medii de produs finit</b>	<b>Limite admisibile</b>	<b>Unitatea de măsură</b>
	Nitrit de sodiu (E250)	50	mg/kg
	Proteine	10.30	g
	Grăsimi	17.20	g
	Valoarea energetică la 100g de produs	203	kcal

Data imprimării	Revizuirii	Data ultimei revizuirii	Verificat și aprobat de către CRDV
-----------------	------------	-------------------------	------------------------------------