



CRDV – Serviciul de control al calității

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

DENUMIREA PRODUSULUI	SALAM SEMIAFUMAT "DE VITĂ"
-----------------------------	-----------------------------------

COD INTERN	001_Salam semiafumat de vită	COD	NM MD
		GOST	23670-79

TEHNOLOGIA DE PRODUCERE	---
--------------------------------	-----

CARACTERISTICI FIZICE	Greutate: 0.600 kg Aspect în secțiune: Compoziție uniform amestecată, culoarea compoziției de la roz până la roșu închis, fără pete cenușii, goluri și conține bucățele de carne de vită cu dimensiuni max 6 mm, și grăsime de vită cu mărimea max 4mm. Lungime: 28– 30 cm Lățime: 4 – 6 cm Culoare: Roșie închis Miros și gust: Produs cu aromă de condimente, de afumat, usturoi, gust ușor picant și potrivit de sărat, fără gust și miros străin. Consistența: Elastică
------------------------------	---

INGREDIENTE	Carne de vită, sare de uz alimentar iodată, condimente macinate (piper negru, ienibahar, nucsoara, usturoi), zahăr-tos, emulgator. Antioxidanți: Acid ascorbic (E301) Stabilizatori: Nitrit de sodiu (E250) Alergeni: Nu există
--------------------	--

TERMEN DE VALABILITATE	10 zile de la data fabricației
-------------------------------	--------------------------------

AMBALAREA	Membrană artificială necomestibilă.
------------------	-------------------------------------

DEPOZITAREA	În stare agățată la temperatura de 0 ... +12 ° C și umiditatea relativă 75 ... 78%.
--------------------	---

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

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE	Valorile medii de produs finit	Limite admisibile	Unitatea de măsură
	Microorganisme mezofile aerobe și anaerobe la 1g de produs	1 x 10 ³	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

CARACTERISTICI CHIMICE ȘI NUTRIȚIONALE	Valorile medii de produs finit	Limite admisibile	Unitatea de măsură
	Nitrit de sodiu (E250)	50	mg/kg
	Proteine	14.30	g
	Grăsimi	25.60	g
	Valoarea energetică la 100g de produs	288	kcal

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