



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. Durlăști, str. Miciurin 35

DENUMIREA PRODUSULUI	JAMBON DE PORC "HAIDUC"
-----------------------------	--------------------------------

COD INTERN	001_Jambon de porc Haiduc	COD	NM MD
		GOST	23670-79

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

CARACTERISTICI FIZICE	Greutate: 0.800 kg Aspect în secțiune: Țesut muscular de culoare roză, dintr-o parte a produsului cu sau fără un strat de slănină cu grosimea de pînă la 1,5 cm. Lungime: 28 – 30 cm Lățime: 10 – 12 cm Culoare: Roz Miros și gust: Produs cu aromă și gust de condimente, afumat, potrivit de sărat, fără gust și miros străin. Consistența: Consistentă, elastică
------------------------------	---

INGREDIENTE	Carne de porc, sare de uz alimentar iodată, condimente macinate (frunză de dafin, piper negru, piment boabe), 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	Produse fără membrană sau în membrană și plasă.
------------------	---

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

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 sulfite-reducătoare 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	13.80	g
	Grăsimi	37.20	g
	Valoarea energetică la 100g de produs	394	kcal

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