



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	PIEPT DE PORC "GURMAN"
-----------------------------	-------------------------------

COD INTERN	001_Piept de porc Gurman	COD	NM MD
		GOST	23670-79

TEHNOLOGIA DE PRODUCERE	---																					
CARACTERISTICI FIZICE	Greutate: 0.800 kg Aspect în secțiune: Țesut adipos cu minimum 2 straturi de țesut muscular. Lungime: 28 – 30 cm Lățime: 10 – 12 cm Culoare: Roz Miros și gust: Produs cu aromă și gust de condimente, afumare, potrivit de sărat, fără gust și miros străin. Consistența: Elastică																					
INGREDIENTE	Piept de porc, sare de uz alimentar iodată, condimente macinate (frunză de dafin, piper negru, 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	---																					
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	<table border="1"><thead><tr><th>Valorile medii de produs finit</th><th>Limite admisibile</th><th>Unitatea de măsură</th></tr></thead><tbody><tr><td>Microorganisme mezofile aerobe și anaerobe la 1g de produs</td><td>1 x 10³</td><td>UFC/g</td></tr><tr><td>Bacterii coliforme la 1g de produs</td><td>Nu se admit</td><td>UFC/g</td></tr><tr><td>Clostridii sulfitreductoare la 0.01g de produs</td><td>Nu se admit</td><td>UFC/g</td></tr><tr><td>Microorganisme patogene, inclusiv Salmonella, la 25g de produs</td><td>Nu se admit</td><td>UFC/g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes, la 25g de produs</td><td>Nu se admit</td><td>UFC/g</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus la 1g de produs</td><td>Nu se admit</td><td>UFC/g</td></tr></tbody></table>	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 sulfitreductoare 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
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 sulfitreductoare 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	<table border="1"><thead><tr><th>Valorile medii de produs finit</th><th>Limite admisibile</th><th>Unitatea de măsură</th></tr></thead><tbody><tr><td>Nitrit de sodiu (E250)</td><td>50</td><td>mg/kg</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>12.00</td><td>g</td></tr><tr><td>Grăsimi</td><td>50.60</td><td>g</td></tr><tr><td>Valoarea energetică la 100g de produs</td><td>506</td><td>kcal</td></tr></tbody></table>	Valorile medii de produs finit	Limite admisibile	Unitatea de măsură	Nitrit de sodiu (E250)	50	mg/kg	Proteine	12.00	g	Grăsimi	50.60	g	Valoarea energetică la 100g de produs	506	kcal						
Valorile medii de produs finit	Limite admisibile	Unitatea de măsură																				
Nitrit de sodiu (E250)	50	mg/kg																				
Proteine	12.00	g																				
Grăsimi	50.60	g																				
Valoarea energetică la 100g de produs	506	kcal																				

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