



SPECYFIKACJA PRODUKTU

F-5/P-2.2 – KEBAP EFES

WERSJA 7	SPORZĄDZIŁ: Laura Bartkowska	Data: 18.03.2019	Podpis:
	ZATWIERDZIŁ: Bernadeta Simsek	Data: 18.03.2019	Podpis

NAZWA PRODUKTU (PEŁNA NAZWA)	<u>KEBAP EFES PRODUKT GŁĘBOKO MROŻONY</u> <i>(surowy wyrób mięsny, mielony wołowo-indyczny)</i>
OPIS PRODUKTU	KEBAP EFES- uformowane w kształcie wrzeciona mielone mięso wołowe i indyjskie z przyprawami – produkt głęboko mrożony. WYMIARY TYPOWE: - 6 kg - 35 cm - 10 kg, 15 kg, 20 kg - 50 cm - 30 kg, 40 kg - 60 cm - 50 kg – 70 cm Inne wymiary na życzenia klienta.
SKŁAD SUROWCOWY	Składniki: Mięso wołowe 46%, mięso z indyka 38%, bułka tarta (mąka pszenna , drożdże), sól, błonnik sojowy , skórki z indyka 1%, izolat białka sojowego , skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, woda, przyprawy i zioła (zawierają seler i gorczycę), ekstrakty drożdżowe, aromaty, substancja zagęszczająca: E 1414, stabilizatory: E 450, E 451, regulatory kwasowości: E 262, E 331, białko jaja kurzego w proszku. Produkt może zawierać laktozę (z mleka) .
POCHODZENIE SKŁADNIKÓW	Mięso z UE Przyprawy, dodatki z całego świata.
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	<ul style="list-style-type: none"> • Salmonella -nieobecna w 10g • Escherichia Coli m=500 jtk/g lub cm² M= 5000jtk/g lub cm² n= liczba próbek 5 c= liczba próbek 2, o wartościach między m a M zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) NR 2073/2005 z dn. 15.11.2005r. W sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (z późniejszymi zmianami).
WYMAGANIA FIZYKO-CHEMICZNE	Wymagania chemiczne zgodnie z rozporządzeniem WE nr 1881/2006 z dnia 2006.12.19 (z późniejszymi zmianami) - ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych. Brak jakichkolwiek zanieczyszczeń fizycznych.

<p>WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE PO OBRÓBCE TERMICZNEJ</p>	<p>SMAK I AROMAT Typowy dla opiekanego mięsa mielonego wołowo-indyczego. Wyczuwalny dodatek mieszanki przypraw i aromatów.</p> <p>BARWA Na powierzchni złocisto beżowa, przyrumieniona równomiernie na całości widoczne cząstki zastosowanych przypraw. Charakterystyczna dla użytych przypraw oraz mięsa wołowo-indyczego.</p> <p>ZAPACH Charakterystyczny kebabu i mocno wyczuwalny dodatek użytych przypraw. Niedopuszczalny zapach obcy i świadczący o zepsuciu.</p> <p>KONSYSTENCJA Podczas ścinania jędrne, zwarte paski mięsa.</p>
<p>MODYFIKOWANIE GETNETYCZNE</p>	<p>Surowce wchodzące w skład produktu są wolne od GMO</p>
<p>OPAKOWANIE</p>	<p>Przezroczysta folia spożywcza. <i>Opakowanie mające kontakt z wyrobem spełnia wymagania Rozporządzenia WE 1935/2004 (z późniejszymi zmianami) oraz WE 10/2011 (z późniejszymi zmianami).</i></p>
<p>OZNAKOWANIE</p>	<p>Etykieta trwale umieszczona na folii wg. załącznika.</p>
<p>WARUNKI PRZECHOWYWANIA</p>	<p>Magazynowanie zamrażalnicze temperatura minimum -18°C. Po wyjęciu z zamrażarki maksymalnie do 1,5 godziny należy poddać obróbce cieplnej</p>
<p>PRZYGOTOWANIE PRZED SPOŻYCIEM</p>	<p>Wyjąć z zamrażarki 1,5h przed opiekaniem. Opiekać na opiekaczu około 15 minut przed pierwszym ścięciem w celu dokładnego przeniknięcia wysokiej temperatury w głąb zewnętrznych warstw mięsa. Po wizualnej ocenie tj. po uzyskaniu brązowo-złocistej barwy mięsa należy cieniutko ścinać mięso na tacę pod opiekaczem. W miarę zmniejszania objętości kebabu należy przesunąć mięso bliżej powierzchni grzejnej opiekacza w celu zapewnienia ciągłości bezpieczeństwa mikrobiologicznego procesu opiekania. Dokładny opis procesu opiekania znajduje się w instrukcji PRAWIDŁOWY SPOSÓB OPIEKANIA KEBAPÓW NA OPIEKACZACH.</p>
<p>WARUNKI TRANSPORTU</p>	<p>Chłodzone środki transportu minimum -18°C. Samochody wyposażone w agregaty mroźnicze posiadające zaświadczenie, że spełniają wymagania sanitarno-weterynaryjne w zakresie przewozu mięsa.</p>
<p>OKRES TRWAŁOŚCI</p>	<p>12 miesięcy od daty produkcji/zamrożenia umieszczonej na etykiecie. Data minimalnej trwałości umieszczona na etykiecie oznaczona jako: Najlepiej spożyć przed.....</p>
	<p>Produkt do spożycia po obróbce termicznej dla wszystkich grup konsumenckich z</p>

PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	wyjątkiem niemowląt oraz osób posiadających określone zalecenia lekarskie/dietetyczne ze względu na zawartość alergenów: soja, gluten (z pszenicy), laktoza (z mleka), seler, gorczyca, białko jaja kurzego.	
LISTA ALERGENÓW		
Alergen/ składnik	Obecny w produkcie	Użyty na terenie zakładu
Czy ten produkt zawiera...? Zboża zawierające gluten :(pszenica , jęczmień ,owies) Soja & pochodne soi Jaja /pochodne jaj Produkty mleczne Laktoza Gorczyca/pochodne Seler zwyczajny/pochodne Nasiona sezamu/ pochodne Dwutlenek siarki i siarczyny > 10 mg/ kg Ryby Skorupiaki Orzechy ziemne/arachidowe Inne orzechy Łubin /pochodne Mięczaki i produkty pochodne	Tak/Nie Tak Tak Tak Nie Nie Tak Tak Nie Nie Nie Nie Nie Nie Nie Nie Nie	Tak/Nie Tak Tak Tak Tak Tak Tak Nie Nie Nie Nie Nie Nie Nie Nie Nie
ETYKIETA:		