



## SPECYFIKACJA PRODUKTU

## F-5/P-2.2 – KEBAP KUZU

WERSJA -7	SPORZĄDZIŁ: Laura Bartkowska	Data: 02.04.2019	Podpis:
	ZATWIERDZIŁ: Bernadeta Simsek	Data: 02.04.2019	Podpis

<b>NAZWA PRODUKTU (PEŁNA NAZWA)</b>	<b>KEBAP KUZU- PRODUKT MROŻONY (wyrób surowy mięsny wołowo-barani, mielony, głęboko mrożony)</b>
<b>OPIS PRODUKTU</b>	KEBAP KUZU- uformowane w kształcie wrzeczona mielone mięso wołowo-baranie z przyprawami przekładane plastrami z wołowiny lub barana – produkt głęboko mrożony. <u>WYMIARY TYPOWE:</u> - 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.
<b>SKŁAD SUROWCOWY</b>	Składniki:  Mięso wołowe 76%, bułka tarta ( <u>mąka pszenna</u> , drożdże), woda, sól, błonnik <u>sojowy</u> , skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, przyprawy i zioła, mięso baranie 2%, izolat <u>białka sojowego</u> , aromaty, regulatory kwasowości: E 262, E 331, substancja zagęszczająca: E 1414, stabilizatory: E 450, E 451, <u>białko jaja kurzego w proszku</u> .  Produkt może zawierać <u>laktozę</u> (z mleka), <u>seler</u> i <u>gorczycę</u> .
<b>POCHODZENIE SKŁADNIKÓW</b>	Mięso z UE Przyprawy, dodatki z całego świata.
<b>WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonella -nieobecna w 10 g</li> <li>• 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).</li> </ul>
<b>WYMAGANIA FIZYKO-CHEMICZNE</b>	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 ciał obcych.
<b>WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE PO OBRÓBCE TERMICZNEJ</b>	<b>SMAK I AROMAT</b> Typowy dla opiekanego mięsa wołowo- baraniego. Wyczuwalny dodatek mieszanki przypraw i aromatów. <b>BARWA</b> Na powierzchni brązowa, przyrumieniona równomiernie na całości widoczne cząstki zastosowanych przypraw. Charakterystyczna dla użytych przypraw oraz mięsa wołowego i baraniego. <b>ZAPACH</b>

	Charakterystyczny dla mięsa wołowego, baraniego i użytych przypraw. Niedopuszczalny zapach obcy i świadczący o zepsuciu. <b>KONSYSTENCJA</b> Podczas ścinania jędrne, zwarte paski mięsa	
<b>MODYFIKOWANIE GETNETYCZNE</b>	Surowce wchodzące w skład produktu są wolne od GMO	
<b>OPAKOWANIE</b>	Przezroczysta folia spożywcza. <i>Opakowanie mające kontakt z wyrobem spełnia wymagania Rozporządzenia WE 1935/2004 (z późniejszymi zmianami).</i>	
<b>OZNAKOWANIE</b>	Etykieta trwale umieszczona na folii wg. załącznika.	
<b>WARUNKI PRZECHOWYWANIA</b>	Magazynowanie zamrażalnicze temperatura minimum -18°C. Produkt rozmrożony – bezpośrednio po rozmrożeniu należy poddać obróbce termicznej.	
<b>PRZYGOTOWANIE PRZED SPOŻYCIEM</b>	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-żółcistej 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 <b>PRAWIDŁOWY SPOSÓB OPIEKANIA KEBAPÓW NA OPIEKACZACH.</b>	
<b>WARUNKI TRANSPORTU</b>	Chłodzone środki transportu minimum -18°C. Samochody wyposażone w agregaty chłodnicze posiadające zaświadczenie, że spełniają wymagania sanitarno-weterynaryjne w zakresie przewozu mięsa.	
<b>OKRES TRWAŁOŚCI</b>	Na podstawie przeprowadzonych badań przechowalniczych – 12 miesięcy od daty produkcji/zamrożenia umieszczonej na etykiecie. Data minimalnej trwałości umieszczona na etykiecie oznaczona jako: <b>Najlepiej spożyć przed.....</b>	
<b>PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE</b>	Produkt do spożycia po obróbce termicznej dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem niemowląt oraz osób posiadających określone zalecenia lekarskie/dietetyczne ze względu na zawartość alergenów tj. gorczyca, seler, gluten, laktoza (z mleka), soja i białko jaja kurzego	
<b>LISTA ALERGENÓW</b>		
<b>Alergen/ składnik</b>	<b>Obecny w produkcie</b>	<b>Użyty na terenie zakładu</b>
Czy ten produkt zawiera...?	Tak/Nie	
Zboża zawierające gluten (pszenica , jęczmień ,owies)	<b>Tak</b>	<b>Tak</b>
Soja & pochodne soi	<b>Tak</b>	
Jaja /pochodne jaj	<b>Tak</b>	<b>Tak</b>
Produkty mleczne	<b>Nie</b>	<b>Tak</b>
Laktoza	Nie	<b>Tak</b>
Gorczyca/pochodne	Nie	<b>Tak</b>
Seler zwyczajny/pochodne	Nie	<b>Tak</b>
Nasiona sezamu/ pochodne	Nie	<b>Tak</b>
Dwutlenek siarki i siarczyny > 10 mg/ kg	Nie	Nie
Ryby		
Skorupiaki	Nie	Nie
Orzechy ziemne/arachidowe	Nie	Nie
Inne orzechy	Nie	Nie
Łubin /pochodne	Nie	Nie
Mięczaki i produkty pochodne	Nie	Nie

ETYKIETA: