



SPECYFIKACJA PRODUKTU

F-5/P-2.2 – KEBAP EGE

WERSJA -2	SPORZĄDZIŁ: Laura Bartkowska	Data: 03/03/3026	Podpis:
	ZATWIERDZIŁ: Firat Simsek	Data: 03/03/3026	Podpis

NAZWA PRODUKTU (PEŁNA NAZWA)	KEBAP EGE (surowy wyrób mięsny, mielony, wołowy z płatkami wołowymi, głęboko mrożony)
OPIS PRODUKTU	KEBAP EGE uformowane w kształcie wrzeciona mielone mięso wołowe z przyprawami przekładane plastrami z wołowiny, 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.
SKŁAD SUROWCOWY	Składniki: Mięso wołowe 81 %, woda, białko sojowe , sól, przyprawy i zioła (zawierają seler), błonnik ziemniaczany, białko jaja , olej rzepakowy, stabilizator: E451. Produkt może zawierać mleko, gorczycę i gluten.
POCHODZENIE SKŁADNIKÓW	Mięso z UE Przyprawy, dodatki z całego świata.
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	<ul style="list-style-type: none"> • Salmonella -nieobecna w 10 g • 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 ciał obcych.
WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE PO OBRÓBCE TERMICZNEJ	SMAK I AROMAT Typowy dla opiekanego mięsa wołowego. Wyczuwalny dodatek mieszanki przypraw i aromatów. BARWA Na powierzchni żółcisto brązowa, przyrumieniona równomiernie na całości widoczne cząstki zastosowanych przypraw. Charakterystyczna dla użytych przypraw oraz mięsa wołowego. ZAPACH Charakterystyczny dla mięsa wołowego i użytych przypraw. Niedopuszczalny zapach obcy i świadczący o zepsuciu. KONSYSTENCJA Podczas ścinania jędrne, zwarte paski mięsa
MODYFIKOWANIE	Surowce wchodzące w skład produktu są wolne od GMO

GETNETYCZNE		
OPAKOWANIE	Przezroczysta folia spożywcza. <i>Opakowanie mające kontakt z wyrobem spełnia wymagania Rozporządzenia WE 1935/2004 (z późniejszymi zmianami).</i>	
OZNAKOWANIE	Etykieta trwale umieszczona na foli wg. załącznika.	
WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Magazynowanie zamrażalnicze temperatura minimum -18°C. Produkt rozmrożony – bezpośrednio po rozmrożeniu należy poddać obróbce termicznej.	
PRZYGOTOWANIE PRZED SPOŻYCIEM	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-żółtej 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.	
WARUNKI TRANSPORTU	Chłodzone środki transportu minimum -18°C. Samochody wyposażone w agregaty chłodnicze posiadające zaświadczenie, że spełniają wymagania sanitarno-weterynaryjne w zakresie przewozu mięsa.	
OKRES TRWAŁOŚCI	Na podstawie przeprowadzonych badań przechowalniczych 12 miesięcy od daty produkcji/zamrożenia umieszczonej na etykiecie. Data minimalnej trwałości umieszczona na etykiecie oznaczona jako: Najlepiej spożyć przed.....	
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	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: gluten, soja, seler, gorczyca, białko jaja kurzego, laktoza (z mleka).	
LISTA ALERGENÓW		
Alergen/ składnik	Obecny w produkcie	Użyty na terenie zakładu
Czy ten produkt zawiera...?	Tak/Nie	
Zboża zawierające gluten (pszenica , jęczmień ,owies)	Nie	Tak
Soja & pochodne soi	Tak	Tak
Jaja /pochodne jaj	Tak	Tak
Produkty mleczne	Nie	Tak
Laktoza	Nie	Tak
Gorczyca/pochodne	Nie	Tak
Seler zwyczajny/pochodne	Tak	Tak
Nasiona sezamu/ pochodne	Nie	Nie
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

