



SPECYFIKACJA PRODUKTU

F-5/P-2.2 – KEBAP BOSFOR

WERSJA 1	SPORZĄDZIŁ: Laura Bartkowska	Data: 02.02.2022	Podpis:
	ZATWIERDZIŁ: Bernadeta Simsek	Data: 02.02.2022	Podpis

NAZWA PRODUKTU (PEŁNA NAZWA)	KEBAP BOSFOR <i>(surowy wyrób mięsny, wołowo-indyczy, mielony, z dodatkiem mięsa oddzielonego mechanicznie z indyka, głęboko mrożony)</i>
OPIS PRODUKTU	KEBAP BOSFOR uformowane w kształcie wrzeczona mielone mięso wołowo - indycze z dodatkiem mięsa momu z indyka z przyprawami- 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 48%, mięso oddzielone mechanicznie z indyka 38%, bułka tarta (woda, mąka pszenna , drożdże), sól, przyprawy i zioła (zwierają seler i gorczycę), błonnik sojowy , błonnik ziemniaczany, izolat białka sojowego , stabilizatory: E 450, E 451, aromaty, ekstrakty drożdżowe, skrobia ziemniaczana, skórki z indyka 1%, substancja zagęszczająca: E1414, regulatory kwasowości: E 262, E 331, białko jaja 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 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 i indyczego. Wyczuwalny dodatek mieszanki przypraw i aromatów. BARWA Na powierzchni złocisto brązowa, przyrumieniona równomiernie na całości widoczne cząstki zastosowanych przypraw. Charakterystyczna dla użytych przypraw oraz mięsa wołowego i indyczego ZAPACH Charakterystyczny dla mięsa wołowego i indyczego użytych przypraw.

	Niedopuszczalny zapach obcy i świadczący o zepsuciu. KONSYSTENCJA Podczas ścinania jędrne, zwarte paski mięsa
MODYFIKOWANIE GETNETYCZNE	Surowce wchodzące w skład produktu są wolne od GMO
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 folii 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-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.
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 produkcji	Użyty na terenie zakładu
Czy ten produkt zawiera...?	Tak/Nie	
Zboża zawierające gluten (pszenica, jęczmień, owies)	Tak	Tak
Soja & pochodne soi	Tak	Tak
Jaja /pochodne jaj	Tak	Tak
Produkty mleczne	Nie	Tak
Laktoza	Nie	Tak
Gorczyca/pochodne	Tak	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

