



SPECYFIKACJA PRODUKTU

F-5/P-2.2 – KEBAP KUZU

WERSJA -9	SPORZĄDZIŁ: Laura Bartkowska	Data: 19.06.2024	Podpis:
	ZATWIERDZIŁ: Firat Simsek	Data: 19.06.2024	Podpis

NAZWA PRODUKTU (PEŁNA NAZWA)	KEBAP KUZU- PRODUKT MROŻONY (wyrób surowy mięsny wołowo-barani, mielony, głęboko mrożony)
OPIS PRODUKTU	KEBAP KUZU- uformowane w kształcie wrzeczona mielone mięso wołowo-baranie z przyprawami przekładane plastrami z wołowiny lub barana – 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 76%, bułka tarta (mąka pszenna , drożdże), sól, mięso baranie 2%, izolat białka sojowego , skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, przyprawy, woda, olej rzepakowy, aromaty, regulatory kwasowości: E262, stabilizator: E 451, błonnik sojowy . Produkt może zawierać laktozę (z mleka), seler i gorczycę.
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 wołowo- baraniego. Wyczuwalny dodatek mieszanki przypraw i aromatów. BARWA Na powierzchni brązowa, przyrumieniona równomiernie na całości widoczne cząstki zastosowanych przypraw. Charakterystyczna dla użytych przypraw oraz mięsa wołowego i baraniego. ZAPACH Charakterystyczny dla mięsa wołowego, baraniego i 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 tj. gorczyca, seler, gluten, laktoza (z mleka), soja i białko jaja kurzego

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	Nie	Nie
Produkty mleczne	Nie	Tak
Laktoza	Nie	Tak
Gorczyca/pochodne	Nie	Tak
Seler zwyczajny/pochodne	Nie	Tak
Nasiona sezamu/ pochodne	Nie	Nie
Dwutlenek siarki i siarczyny > 10 mg/ kg	Nie	Nie
Ryby		Nie
Skorupiaki	Nie	Nie
Orzechy ziemne/arachidowe	Nie	Nie
Inne orzechy	Nie	Nie
Łubin /pochodne	Nie	Nie
Mięczaki i produkty pochodne	Nie	

ETYKIETA: