



SPECYFIKACJA PRODUKTU

F-5/P-2.2 – KEBAP WOŁOWO-BARANI BODRUM

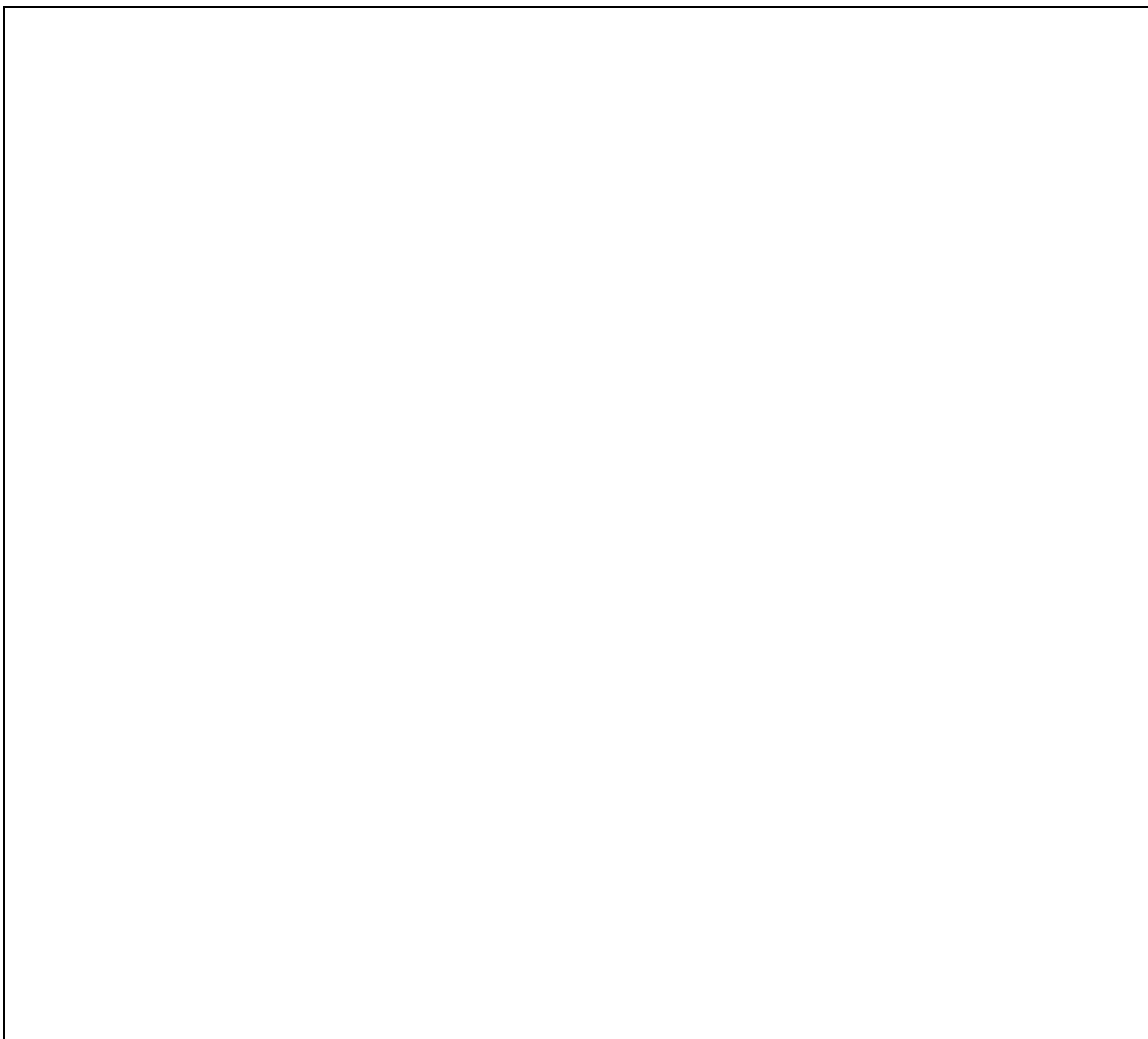
WERSJA -5	SPORZĄDZIŁ: Laura Bartkowska	Data: 02.04.2019	Podpis:
	ZATWIERDZIŁ: Bernadeta Simsek	Data: 02.04.2019	Podpis

NAZWA PRODUKTU (PEŁNA NAZWA)	KEBAP WOŁOWO-BARANI BODRUM <i>(surowy wyrób mięsny, mielony, wołowo-barani głęboko mrożony)</i>
OPIS PRODUKTU	KEBAP WOŁOWO-BARANI- uformowane w kształcie wrzeciona mielone mięso wołowo-baranie z przyprawami przekładane plastrami z wołowiny, barana lub łoją z 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 83%, 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 (z mleka)</u> , seler i <u>gorczycę</u> .
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 złocisto 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 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-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	Nie	Tak
Seler zwyczajny/pochodne	Nie	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





EFES - POL®

**ZŁOTY
DÖNER KEBAP**
NIEZAPOMNIANY
SMAK

KEBAP BODRUM

Skiełniki
Mięso wołowe 65% mięso baranie 20% woda bulka tarta MĄKA PSZENNA (drożdże) sól BALKO
Sól CYWIE, mąka kukurydziana, barwnik E150b, przyprawy (zob), cynamon, aromaty stabilizatory
E460, E451, regulator kwasowości E262, E331, skrobia modyfikowana, substancje wyppielające E460,
syrup glukozowy w proszku, substancje zagęszczające E472, emulgator E471, E474 glukoza,
LAKTOZA (Z MLEKA), może zawierać: GORCZYCE, SELER.

- Produkt głęboko mrożony
- Wyjąć z zamrażarki 1,5h przed rozpoczęciem opiekania
- Produkt rozmrożony nie nadaje się do ponownego zamrożenia
- Należy spożyć po obróbce termicznej

MASA NETTO:

6 kg

Data produkcji / zamrożenia : 09-09-2015
Przechowywać w temperaturze -18 stopni C
Najlepiej spożyć przed : 07-03-2016

18

kod dostawcy: JRC

nr partii: WBS/103/15

PL
30214101
WE

Pochodzenie: Polska

Fedai Simsek
DÖNER KEBAP Produkcja
62-002 Złotkowo, gm. Suchy Las, ul. Obornicka 15, tel. 61 895 65 00, fax 61 812 53 07
www.kebap.pl, www.efes-pol.com.pl

