



## SPECYFIKACJA PRODUKTU

## F-5/P-2.2 – KEBAP SULTAN

WERSJA -6	SPORZĄDZIŁ: Laura Bartkowska	Data: 05.01.2021	Podpis:
	ZATWIERDZIŁ: Bernadeta Simsek	Data: 05.01.2021	Podpis

<b>NAZWA PRODUKTU (PEŁNA NAZWA)</b>	<b>KEBAP SULTAN</b> <i>(surowy wyrób mięsny, wołowo-indyczy, mielony, głęboko mrożony)</i>
<b>OPIS PRODUKTU</b>	<b>KEBAP SULTAN</b> - uformowane w kształcie wrzeciona mielone mięso wołowo-indycze z przyprawami przekładane skórkami z indyka – produkt głęboko mrożony. <b>WYMIARY TYPOWE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Masa 6 kg – wysokość 35 cm</li> <li>Masa 10 kg, 15 kg, 20 kg - wysokość 50 cm</li> <li>Masa 30 kg, 40 kg – wysokość 60 cm</li> <li>Masa 50 kg – wysokość 70 cm</li> </ul> Inne wymiary na życzenia klienta.
<b>SKŁAD SUROWCOWY</b>	Składniki: Mięso wołowe 48%, mięso z indyka 42%, bułka tarta (woda, mąka <b>pszenna</b> , drożdże, sól), sól, przyprawy i zioła (zawierają <b>seler i gorczycę</b> ), skórki z indyka 1%, skrobia ziemniaczana, ekstrakty drożdżowe, aromaty, koncentrat <b>białka sojowego</b> , stabilizator: difosforan disodowy. Produkt może zawierać jaja i laktozę (z mleka).
<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 10g</li> <li>Escherichia Coli m=500 jtk/g lub cm2 M= 5000jtk/g lub cm2</li> </ul> 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).
<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 jakichkolwiek zanieczyszczeń fizycznych.
<b>WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE PO OBRÓBCE TERMICZNEJ</b>	<b>SMAK I AROMAT</b> Typowy dla opiekanego mięsa wołowo-indyczego . Wyczuwalny dodatek mieszanki przypraw i aromatów. <b>BARWA</b> Na powierzchni złocisto brązowa, przyrumieniona równomiernie na całości widoczne cząstki zastosowanych przypraw. Charakterystyczna dla użytych przypraw oraz mięsa wołowego, indyczego i cielęcego. <b>ZAPACH</b> Charakterystyczny dla mięsa wołowego, indyczego i użytych przypraw. Niedopuszczalny zapach obcy i świadczący o zepsuciu. <b>KONSYSTENCJA</b> Podczas ścinania jędrne, zwarte paski mięsa.
<b>MODYFIKOWANIE</b>	Surowce wchodzące w skład produktu są wolne od GMO

<b>GETNETYCZNE</b>		
<b>OPAKOWANIE</b>	Przezroczysta folia spożywcza. <i>Opakowanie mające kontakt z wyrobem spełnia wymagania Rozporządzenia WE 1935/2004 (z późniejszymi zmianami) oraz 10/11 (z późniejszymi zmianami).</i>	
<b>OZNAKOWANIE</b>	Etykieta trwale umieszczona na folii wg. załącznika.	
<b>WARUNKI PRZECHOWYWANIA</b>	Magazynowanie zamrażalnicze temperatura minimum -18°C. Po wyjęciu z zamrażarki, maksymalnie 1,5 godziny 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 PRAWIDŁOWY SPOSÓB OPIEKANIA KEBAPÓW NA OPIEKACZACH.	
<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 (dzień, miesiąc, rok)</b>	
<b>PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE</b>	Produkt do spożycia po obróbce termicznej dla wszystkich grup konsumentów z wyjątkiem niemowląt oraz osób posiadających określone zalecenia lekarskie/dietetyczne ze względu na zawartość alergenów tj. gorczyca, seler, gluten, laktoza z mleka, soja, 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>	<b>Tak</b>
Jaja /pochodne jaj	Nie	<b>Tak</b>
Produkty mleczne	Nie	<b>Tak</b>
Laktoza	Nie	<b>Tak</b>
Gorczyca/pochodne	<b>Tak</b>	<b>Tak</b>
Seler zwyczajny/pochodne	<b>Tak</b>	<b>Tak</b>
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

