

# Specificațiile produsului



Denumire produs:

## Mini hot-dog

Producător: MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o., Múzejná 208/1, 929 01 Dunajská Streda, Republica Slovacă

Distribuitor: Tatár Pékség Kft., H-2314 Halásztelek, II. Rákóczi Ferenc út 142/A

Descrierea produsului: Foietaj congelat rapid, predospit, cu crenvurști și ketchup

Cod intern: Cutie de carton: 31235

Grupă internă: 3010/PRE

Cod EAN: 8588007484426

Încadrarea tarifară vamală a materialului: 1905 90 80

Cod ITF14: cutie de carton: 28588007484420;

palet: 38588007484427

### Ingrediente

umplutură 34 %: {crenvurști 70,5 % [carne de porc 62 %, șorici de porc, slănină de porc, apă, amidon, sare, conservant: azotit de sodiu, tărațe de orez, extracte de condimente, stabilizator: difosfați, trifosfați; dextroză, potențiator de aromă: monoglutamat de sodiu, antioxidant: acid ascorbic, eritorbat de sodiu; colorant: carmin, aromă, stabilizator: fosfați de sodiu, regulator de aciditate: carbonați de sodiu, agent de îngroșare: gumă de guar, ulei vegetal (rafiță)], ketchup 13 % (pastă de roșii, sirop de glucoză, amidon modificat, sare, oțet, preparat de condimente naturale, regulator de aciditate: acid citric, stabilizator: gumă xantan, conservant: sorbat de potasiu), pastă de roșii 8 %, apă, amidon modificat, zahăr}, FĂINĂ DE GRĂU, apă, margarină [grăsimi vegetale (palmier), ulei vegetal (rafiță), emulgator: mono- și digliceride ale acizilor grași, lecitine; sare, conservant: acid sorbic, aromă, colorant: carotenoide], drojdie, GLUTEN DE GRĂU, sare, amestec de panificație (GLUTEN DE GRĂU, FĂINĂ DE GRĂU, emulgator: esteri ai acizilor mono- și diacetiltartric cu mono- și digliceride ale acizilor grași, agent de tratare a făinii: acid ascorbic), agent potențiator de contrast: (PROTEINE DIN LAPTE), preparat de dospire (FĂINĂ DE SECARĂ, regulator de aciditate: acid lactic, acid acetic; TĂRĂȚE DE GRĂU, MALȚ DE ORZ)

### Aspect

	<i>în stare congelată</i>	<i>în stare preparată</i>
<b>Formă:</b>	formă pătrată, cu striatii oblice pe suprafață	
<b>Coajă și miez:</b>	suprafața este tratată cu potențiator de contrast, de culoare crem, umplutură crenvurști - roz, ketchup - roșu, solid, congelat în profunzime	foietaj cu structură uniformă, umplutură crenvurști - roz, ketchup - roșu, suprafață maro-aurie
<b>Gust, miros:</b>	fără miros și gust străin	fără miros și gust străin, caracteristice materialelor prime utilizate

**Caracteristici fizice și chimice:** corespunde prevederilor Consiliului European nr. 1333/2008 din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari, împreună cu modificările aferente și ordonanței 1881/2006 CE privind limitele superioare a anumitor impurități din alimente

**Caracteristici microbiologice:** corespunde prevederilor Codexului Alimentar Slovac, partea II, capitolul 4, anexa 12 și 28, publicat în MP SR MZ SR 06267/2006 SL, respectiv ordonanței 2073/2005 a UE

	<b>Parametru:</b>	<b>Unitate:</b>	<b>Valoare limită:</b>
<b>Cerințe microbiologice:</b>	Bacterii coliforme	cfu/g	m $1 \times 10^4$
	Clostridii sulfitoreducătoare	cfu/g	m $5 \times 10^2$
	Stafilococ coagulazo-pozitiv	cfu/g	m $5 \times 10^2$
	Salmonella sp.	0/25 g	nu există

**Greutate/buc:** 30 g în stare congelată rapid

**Dimensiunile produsului congelat [cm]:** lățime: 4,3 - 4,8      înălțime: 2,8 - 3,3      lungime: 4,0 - 4,5

**Dimensiunile produsului preparat [cm]:** lățime: 4,0 - 4,3      înălțime: 3,4 - 4,2      lungime: 4,0 - 4,5

**Ambalare:** 4 000 g produs vrac în sac (materialul și dimensiunea foliei: LDPE 850x0,061 mm, 150x0,105 mm; ambalajul primar, folia, este adecvată pentru contactul cu alimentele).

1 sac/cutie de carton (390x290x138 mm)

88 cutii de carton/palet (352 kg produs)

**Temperatura de depozitare:** Își păstrează caracteristicile originale la o temperatură de -18 °C sau mai redusă

**Temperatura de transport:** Își păstrează caracteristicile originale la o temperatură de -18 °C sau mai redusă

**Termen de valabilitate - la -18 °C, de la data fabricației:** 180 de zile

**Preparare:**  
 Cantitate/tavă: 0,5-0,6 kg  
 Timp de decongelare: 0 minute  
 Temperatură miez: -18 °C  
 Dospire: 0 minute,  
 Coacere: 16 minute  
**Program de coacere cu 2-3 tăvi:**  
 Faza 1: 170 °C, 3 minute, aburi 20 secunde, 30 ml  
 Faza 2: 175 °C, 7 minute, aburi 0  
 Faza 3: 180 °C, 6 minute, aburi 0

<b>Termen de consumare după preparare, păstrare la temperatura camerei:</b>	24 de ore		
<b>Valori nutritive medii la 100 g produs preparat:</b>	Valoarea energetică	1482 kJ / 354 kcal	
	Grăsimi	22 g	
	– din care acizi grași saturați	9,4 g	
	Glucide	31 g	
	– din care zaharuri	3,5 g	
	Proteine	8,3 g	
Sare	1,6 g		
<b>Consum:</b>	se interzice recongelarea produsului decongelat		
<b>Starea OMG a produsului:</b>	Fără OMG		
<b>Definirea utilizării prevăzute:</b>	Produsul poate cauza reacții alergice din cauza conținutului de gluten și lapte. Produsul conține gluten (1) și lapte (7). Produs realizat în unități care utilizează ouă, arahide, soia, fructe cu coajă lemnoasă, produse din țelină, muștar, semințe de susan, dioxid de sulf și făină de lupin! Produsul conține zahăr.		
<b>Informații privind alergenii (+ prezent, - absent)</b>	<b>Prezent în produs</b>	<b>Prezent în unitatea de producție</b>	<b>Contaminare de la furnizorul materiei prime</b>
1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelta, grâu dur sau hibrizi ai acestora) și produse derivate	+	+	+
2. Crustacee și produse derivate	-	-	-
3. Ouă și produse derivate	-	+	+
4. Pește și produse derivate	-	-	-
5. Arahide și produse derivate	-	+	-
6. Soia și produse derivate	-	+	+
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)	+	+	-
8. Fructe cu coajă lemnoasă, respectiv migdale, alune, nuci, nuci caju, nuci pecan, nuci brazilene, fistic, nuci de macadamia sau queensland și produse derivate	-	+	-
9. Țelină și produse derivate	-	+	-
10. Muștar și produse derivate	-	+	-
11. Semințe de susan și produse derivate	-	+	-
12. Sulfiți exprimați în dioxid de sulf și SO <sub>2</sub> în cantități cu o concentrație totală de peste 10 mg/kg, respectiv 10 mg/litru	-	+	-
13. Lupin și produse derivate	-	+	-
14. Moluște și produse derivate	-	-	-

Realizat de Vargová Anita, 22.07.2019, ediția: 01

**Fotografia produsului**

