

	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWE DANIE SAMOPODGRZEWAJĄCE GULASZ WOŁOWY Z KASZĄ	NR OP-001/WYD 1/2015 Zatwierdził: Kierownik DZJ Jolanta Hauzer
NAZWA PRODUKTU	C-BORG FOOD Gulasz wołowy z kaszą	
NAZWA PRODUCENTA	Premium Distribution Sp. z o.o. ul. Niedziałkowskiego 28, 61-578 Poznań	
SKŁAD PRODUKTU	Mięso wołowe (40%), woda, kasza gryczana prażona (4,6%), koncentrat pomidorowy, mąka pszenna (zawiera gluten), cebula (2,8%), marchew (2%), pietruszka (1,8%), seler (1,6%), olej roślinny rzepakowy, cukier, sól, warzywa suszone (cebula, marchew, pasternak, seler , czosnek, por, pietruszka), przyprawy	
OPIS PRODUKTU	Produkt otrzymany z mięsa wołowego i kaszy gryczanej z dodatkiem warzyw, oleju roślinnego, soli, cukru i przypraw smakowych zalane sosem pomidorowym, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach metalowych hermetycznie zamkniętych.	
WYGLĄD PRODUKTU I KONSYSTENCJA	<p>Cząstki rozdrobnionego mięsa wołowego, z dodatkiem kaszy gryczanej i warzyw oraz przypraw w sosie pomidorowym, na powierzchni dopuszczalna warstewka wytopionego tłuszczu oraz nieznaczne przyciemnienie powierzchni dania; skupienia dopuszczają się występowanie składników mięsnych w postaci bloku łatwo rozpadających się pod naciskiem łyżki.</p> <p>Po podgrzaniu przez ok. 6-11 min do temp. 60°C sos powinien mieć konsystencję półpłynną do gęstej, z obecnością mięsa, kaszy, warzyw i przypraw. Kawalki mięsa różnego kształtu i wielkości z ewentualnie przylegającym do niego tłuszczem, konsystencja mięsa miękka, krucha, dopuszczalne przerosty tkanki tłuszczowej i obecność błon mięsnych, barwa od szarobrunatnej do brunatnej. Cząstki składników różnego kształtu i wielkości o odpowiednio miękkiej konsystencji typowej dla składników po obróbce termicznej.</p> <p>Barwa – typowa dla użytych składników, zmieniona procesem gotowania.</p> <p>Barwa sosu – pomarańczowa z odcieniem czerwonym, charakterystyczna dla użytych składników.</p>	
CECHY SESNORYCZNE WYROBU SMAK I ZAPACH	Charakterystyczny dla użytych składników i przypraw; bez posmaków i zapachów obcych.	
ZANIECZYSZCZENIA ORGANICZNE	Nieobecne	
ZANIECZYSZCZENIA	Niedopuszczalne	
RODZAJ OPAKOWANIA	Puszka stalowa z nakrętką, etykieta z instrukcją obsługi	
SPOSÓB ZNAKOWANIA TRWAŁOŚCI	W jednym wierszu na wieczku – dzień miesiąc-rok, oraz numer pakowania	
MASA NETTO (g)	400g	
WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE	Zawartość soli – nie więcej niż 1,6% wag. Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia [mg/kg]: As, Hg, Pb, Cd, Sn - zgodnie z aktualnym Rozporządzeniem dotyczącym zanieczyszczeń w środkach spożywczych	
ALERGENY	Mąka pszenna (gluten), seler	
SUBSTANCJE KONSERWUJĄCE	Brak dodatku	
AROMATY	Brak dodatku	
BARWNIKI	Brak dodatku	
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	Szczelność opakowań – szczelne Trwałość metodą próby termostatowej 7 dni w temp.37°C - wygląd opakowań i cechy organoleptyczne produktu bez zmian w porównaniu z próbą nietermostatową Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych tlenowych, w 1g – nie więcej niż 50 jtk Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących, w 0,1g – nieobecne Liczba drożdży i pleśni w 1g – nieobecne Liczba bakterii kwaszących typu mlekowego w 1g – nieobecne	
TRWAŁOŚĆ	24 miesiące od daty produkcji	
PRZECHOWYWANIE	Przechowywać w temperaturze pokojowej. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 24 godzin.	
ZAMIERZONE UŻYCIE	Po podgrzaniu, do bezpośredniego spożycia.	
GRUPA UŻYTKOWNIKÓW	Produkt warzywno-mięsny, nie wskazany dla osób uczulonych na gluten i seler	

WARTOŚĆ ODŻYWCZA	Wartości odżywcze produktu	na 100 g	RWS*
	Wartość Energetyczna	578 KJ	7 %
		136 kcal	
	Tłuszcz	7,6 g	11 %
	W tym kwasy tłuszczowe nasycone	3,1 g	16 %
	Węglowodany	7,5 g	3 %
	W tym cukry	2,1 g	2 %
	Białko	9,2 g	18 %
	Sól	1,1 g	19 %