



SPECYFIKACJA WYROBU
GOTOWE DANIE SAMOPODGRZEWAJĄCE
GULASZ WIEPRZOWY Z KASZĄ I GRZYBAMI

NR OP-002/WYD
1/2015

Zatwierdził:
Kierownik DZJ
Jolanta Hauzer

NAZWA PRODUKTU	C-BORG FOOD Wieprzowina w sosie grzybowym		
NAZWA PRODUCENTA	Premium Distribution Sp. z o.o. ul. Niedziałkowskiego 28, 61-578 Poznań		
SKŁAD PRODUKTU	Woda, mięso wieprzowe (20%), kasza gryczana prażona (5%), mąka pszenna (zawiera gluten), cebula (3,6%), śmietanka (z mleka), sól, grzyby leśne suszone (1%), cukier, olej roślinny rzepakowy, przyprawy, warzywa suszone (cebula, marchew, pasternak, seler , czosnek, por, pietruszka).		
OPIS PRODUKTU	Produkt otrzymany z mięsa wieprzowego i kaszy gryczanej z dodatkiem grzybów suszonych, oleju roślinnego, soli, cukru i przypraw smakowych zalane sosem grzybowym z dodatkiem śmietanki, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach metalowych hermetycznie zamkniętych.		
WYGLĄD PRODUKTU I KONSYSTENCJA	Cząstki rozdrobnionego mięsa wieprzowego, z dodatkiem kaszy gryczanej i grzybów suszonych oraz przypraw w sosie z grzybowym ze śmietanką, na powierzchni dopuszczalna warstewka wytopionego tłuszczu oraz nieznaczne przyciemnienie powierzchni dania; dopuszcza się występowanie składników mięsnych w postaci bloku łatwo rozpadających się pod naciskiem łyżki. Po podgrzaniu przez ok. 6-11 min do temp 60°C sos powinien mieć konsystencję półpłynną, barwa sosu kremowo-szara, charakterystyczna dla użytych składników; obecne cząsteczki przypraw.		
CECHY SESNORYCZNE WYROBU SMAK I ZAPACH	Charakterystyczny dla użytych składników i przypraw; bez posmaków i zapachów obcych.		
ZANIECZYSZCZENIA ORGANICZNE	Nieobecne		
ZANIECZYSZCZENIA NIEORGANICZNE	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), śmietanka (mleko), 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, mleko i seler.		
WARTOŚĆ ODŻYWCZA	Wartości odżywcze produktu	na 100 g	RWS*
	Wartość Energetyczna	401 KJ 93 kcal	5%
	Tłuszcz	5,0 g	7%
	W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,4 g	2%
	Węglowodany	7,2 g	3%
	W tym cukry	0,9g	1%
	Białko	4,8 g	10%
	Sól	1,2 g	20%