

Szynka wieprzowa mielona 300g – konserwa sterylizowana Jm-kg

Szynka wieprzowa mielona 300g – konserwa

Wymagania klasyfikacyjne:

Konserwa blokowa wyprodukowana z mięsa wieprzowego w ilości nie mniejszej niż 96% masy wszystkich składników (przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych)

Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszek

Zawartość galarety nie więcej niż 25 %

Zawartość białka – nie normalizuje się

Zawartość soli nie więcej niż 2,5 %

Skład: mięso wieprzowe od 95%

Obróbka cieplna w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przy wskaźniku sterylizacji Fo w wysokości co najmniej 3,00*

cechy dyskwalifikujące:

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych

obce posmaki i zapachy

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona

bombaże puszek,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

puszki o pojemności 300 g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub

zgrzewka termokurczliwa od 15 kg do 30 kg

oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:3

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

*współczynnik sterylizacji Fo określa skuteczność niszczenia form wegetatywnych i zarodników bakterii; Fo wartość co najmniej 3,00 oznacza, że najzimniejsze miejsce produktu zostało ogrzane w stopniu zapewniającym skuteczność, jaką uzyskuje się przez ogrzewanie w temperaturze 121oC (250oF) w czasie 3 minut szybkiego ogrzania i natychmiastowego schłodzenia.

Paszтет drobiowy –konserwa sterylizowana 130 g

Paszтет drobiowy – konserwa sterylizowana 130g

Wymagania klasyfikacyjne:

Konserwa wyprodukowana z mięsa drobiowego nie mniejszej niż 28%, skórki drobiowe nie mniejszej niż 15%, wątróbki drobiowe nie mniejszej niż 11%

Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszk. Obróbka cieplna w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przy wskaźniku sterylizacji Fo w wysokości co najmniej 3,00*

cechy dyskwalifikujące:

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych

obce posmaki i zapachy

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

puszki o pojemności 130g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub

zgrzewka termokurczliwa 15 kg

oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

*współczynnik sterylizacji Fo określa skuteczność niszczenia form wegetatywnych i zarodników bakterii; Fo wartość co najmniej 3,00 oznacza, że najzimniejsze miejsce produktu zostało ogrzane w stopniu zapewniającym skuteczność, jaką uzyskuje się przez ogrzewanie w temperaturze 121oC (250oF) w czasie 3 minut szybkiego ogrzania i natychmiastowego schłodzenia.

26

Szynka mielona 110g – konserwa sterylizowana Jm-kg

Szynka mielona 110g - konserwa

Wymagania klasyfikacyjne:

Konserwa blokowa wyprodukowana z mięsa wieprzowego nie mniejszej niż 51% i mięsa drobiowego nie mniejszej niż 11% z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych.

Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki

Zawartość tłuszczu nie więcej niż 5,0 %

Zawartość białka – nie normalizuje się

Zawartość soli nie więcej niż 3 %

Obróbka cieplna w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przy wskaźniku sterylizacji F_0 w wysokości co najmniej 3,00*

cechy dyskwalifikujące:

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych

obce posmaki i zapachy

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

puszki o pojemności 110g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub zgrzewa a termokurczliwa od 15 kg do 30 kg

oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

*współczynnik sterylizacji F_0 określa skuteczność niszczenia form wegetatywnych i zarodników bakterii; F_0 wartość co najmniej 3,00 oznacza, że najzimniejsze miejsce produktu zostało ogrzane w stopniu zapewniającym skuteczność, jaką uzyskuje się przez ogrzewanie w temperaturze 121°C (250°F) w czasie 3 minut szybkiego ogrzania i natychmiastowego schłodzenia.