KOLBÁSZMŰHELY

# Termékspecifikáció

| | |
|---|---|
| Termék megnevezése: | **Organic natúr szarvas kolbász** |
| Származási ország: | Magyarország |
| Gyártja és forgalmazza: | **Pap Kolbászműhely Kft.** |
| Székhely: | 2013 Pomáz, Május 1. utca 9 |
| Előállítás helye: | **PAP Kolbászműhely**<br>2100 Gödöllő, Csonka János utca 7. HU 1499 EK |
| Telefonszám: | +36 20 9921 921 |
| Weboldal: | **www.pk.hu** |
| email cím: | pk@pk.hu |
| Minőségbiztosítási rendszer: | HACCP, IFS Food 6.1 tanúsítás |

**Kapcsolattartó személyek elérhetőségei**

| | |
|---|---|
| Kereskedelem / értékesítés: | Pap Krisztián, tel.: +36 70 314 0099 email: pap.krisztián@pk.hu |
| Minőségügy: | Kocsis János, tel.: +36 20 333 9803 email: kocsis.janos@pk.hu |

**Összetevők csökkenő mennyiségi sorrendben:**
szarvas hús, sertés szalonna, konyhasó, őrölt feketebors, fokhagymapor, őrölt kömény, szőlőcukor, őrölt szerecsendió

***Kémiai jellemzők***

| | |
|---|---|
| **Víztartalom** | legfeljebb 28,0% (m/m) |
| **Összes fehérjetartalom** | legalább 20,0% (m/m) |
| **Zsírtartalom** | legfeljebb 47,0% (m/m) |
| **Nátrium-klorid tartalom** | legfeljebb: 4,5 % (m/m) |
| **Vízaktivitás** | legfeljebb: 0,91 |

**Érzékszervi jellemzők**

| | |
|---|---|
| **Megjelenés, szín** | A termék tetszetős megjelenésű, természetese bélbe töltött húskészítmény. A burkolat: tiszta, folytonossági hiányoktól mentes, nem penészes, kissé göbös felületű.<br><br>A burkolat barnásvörös színű, a metszéslap színét a hús, illetve a fűszerek határozzák meg<br><br>Metszéslap: egyenletesen, de termékfajtánként változó méretben aprított és kevert hús- és szalonnaszemcsékből álló |
| **Illat** | Füstölt, kellemesen fűszeres illatú |
| **Íz** | harmonikus, ízhatását a fűszerek adják. |
| **Állomány** | Jól szeletelhető, tömör |

# Termékspecifikáció

KOLBÁSZMŰHELY

**Allergén információk**

| | |
|---|---|
| Glutént tartalmazó gabona [búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza vagy ezek hibrid változatai] | nem tartalmaz |
| Rákfélék | nem tartalmaz |
| Tojás | nem tartalmaz |
| Halak | nem tartalmaz |
| Földimogyoró | nem tartalmaz |
| Szójabab | nem tartalmaz |
| Tej, laktóz | nem tartalmaz |
| Diófélék | nem tartalmaz |
| Zeller | nem tartalmaz |
| Mustár | nem tartalmaz |
| Szezámmag | nem tartalmaz |
| Kén-dioxid és $SO_2$-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben | nem tartalmaz |
| Farkasbabliszt (lupinliszt) | nem tartalmaz |
| Puhatestűek | nem tartalmaz |

**Kiszerelés**

| | |
|---|---|
| Kiskereskedelmi csomagolás | 350 x 110 PA/PE védőgázas tasak, egalizált kiszerelés |
| Nagykereskedelmi csomagolás | Euro 2 láda |
| Szállítási csomagolás | EUR raklap |
| Minőségmegőrzés / fogyaszthatósági időtartam: (gyártástól számított) | 60 nap |
| Tárolás | 0-20 °C között |
| Vonalkód | Súlyvonalkódos és egalizált kódos termék |

**Átlagos tápérték 100 g termékben**

| | |
|---|---|
| Energiatartalom | 1756 kJ/ 415 kcal |
| Zsírtartalom | 41 g |
| Ebből telített zsírsavak | 17 g |
| Szénhidrát tartalom | <0,5 g |
| Ebből cukrok | <0,5 g |
| Fehérjetartalom | 21 g |
| Só | 4 g |
| Rost | 0 g |

# Termékspecifikáció

KOLBÁSZMŰHELY

**Nyilatkozatok**

A termék élelmiszer-biztonsági, minőségi jellemzői és az előálltás körülményei megfelelnek jelen *specifikációban, a magyar és európai jogszabályokban, illetve a Magyar Élelmiszerkönyvben* meghatározott előírásoknak, különösen a teljesség igénye nélkül az alábbi jogszabályok követelményeit vettük figyelembe:

- 852/2004/EK
- 853/2004/EK
- 1935/2004/EK
- 1069/2009/EK
- 1137/2014/EU
- 37/2010/EU
- 1169/2011
- 2008. évi XLVI. törvény
- 66/2006. (IX. 15.) FVM rendelet
- 68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM rendelet
- 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet
- 64/2007. (VII. 23.) FVM-EüM rendelet

Termékeink megfelelnek a 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet 1. számú mellékletében és a 2073/2010 EK *rendeletének*.

A termék nehézfém, dioxin és PCB tartalma megfelel a Bizottság 1881/2006/EK és a 49/2014.(IV.29.) VM rendeletek által meghatározott határértékeknek.

Géntechnológiával módosított szervezet vagy az abból előállított termék összetevőként nem használunk fel.

Gödöllő, 2021.01.05.

Kocsis János
élelmiszermérnök, üzemvezető