

## TERMÉK LEIRÁS

### I. Az élelmiszer-előállítás főbb adatai:

1. Az élelmiszer előállító neve, címe:  
EURO-CHICKEN Kft.  
6758 Röszke, Felszabadulás u. 75.
2. Az élelmiszer előállító hely neve, címe:  
EURO-CHICKEN Kft.  
6758 Röszke, Felszabadulás u. 75.  
EU engedély szám: HU.405
3. Az élelmiszer megnevezése: Csontokról mechanikusan lefejtett csirke hús (3 mm), ipari alapanyag hőkezelt húskészítmények gyártásához.
4. Az élelmiszerre vonatkozó minőségi előírás (MÉ stb.):  
MÉ 1-3/13-1 előírás
5. A termék egységnyi mennyiségre számított anyag összetétel:  
100 kg gépi csontozású húshoz 330-340 kg csontos, darabolt részek /csirke farhát csirke mellcsont, csirke nyak, csirke húsos csont/. Az alapanyagok csöves csontokat nem tartalmaznak.
6. Az előállítás rövid leírása:  
Szeparálás: A zárt műanyag konténerben lévő 0 +2 °C maghőmérsékletű darabolt csirke részeket a konténer billentőbe tolják, majd felemelés után a csigás felhordó garatjába öntik. Onnan az anyag a BEEHIVE RSTD-06 típusú gép garatjába jut, ahol a munkahenger alacsony nyomással a 3,00 mm nagyságú perforált szűrőbe továbbítja. Csontozás folyamán a hús és csont szétválik és külön útvonalon jut ki a gépből a terméktároló illetve a csonttároló edénybe.  
  
Csomagolás: a gépből kijövő szemcsés anyag fóliával bélelt rekeszbe jut. Egalizálás és mérés céljából mérlegre teszik és 12 kg/rekesz nettó súlyra egalizálják. A raklapra rakott rekeszeket a fagyasztóba viszik, -32 °C –on fagyasztják. Fagyasztási idő 16 óra. Maghőmérséklet -18 °C.  
A lefagyasztott terméket műanyag rekeszből kiveszik, EU raklapra rakják hullámpapír rétegeléssel. Körbe fóliázzák, címkével látják el. -20 °C –on tárolóban kiszállításig tárolják. Hűtőkocsival szállítják.
7. Az élelmiszer minőségét és veszélytelenségét biztosító rendszer/ek/ vagy azok elemeinek ismertetése:  
HACCP alkalmazása 2002.01.01-től  
HU-405 uniós nyilvántartási szám 2004 05-01-től.

### II. Az élelmiszer minőségi jellemzői:

1. Érzékszervi tulajdonságok:  
Szemcse méret: 3,00 mm  
Külső: pirosas, rózsaszínű felületű  
Állomány: egynemű, homogén  
Íz, illat: tiszta, baromfifajtára jellemző

2. Összetételei jellemzők (pl. zsír, kalcium stb.):

Zsírtartalom: max. 15 %  
Kötőszövet: max.. 10 %  
Kalcium: max. 100 mg/100 g

3. Mennyiségi jellemzők (tömeg, térfogat, db)

12,- kg/tömb  
624,- kg/raklap, 864,-kg/raklap

4. Csomagolás módjának leírása:

Csomagolóanyag engedélyszáma:

OÉTI eng.szám: 1619/2006.

A csomagolóanyag a Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-2002/72 és 1-2-82/711 számú, valamint a BgVV és FDA előírásainak megfelelő, élelmiszerek csomagolására alkalmas, élelmezés-egészségügyi szempontból nem kifogásolható

5. Nagyfogyasztói csomagolás:

EU raklap, műanyag fólia, hullámkarton papír

6. Minőségmegőrzési időtartam, tárolási körülmények:

- 18 °C –on 3 hónap

III. **Az élelmiszer jelölése (címke terv)**

„EURO-CHICKEN KFT. Rösztke

CSONTOKRÓL MECHANIKUSAN LEFEJTETT CSIRKE HÚS (3 mm)

Minőségét megőrzi:

Gyártási kód:

Tárolás: - 18 °C –on

**Felengedés után TILOS újra fagyasztani !**

Nettó tömeg: 624 kg és 864 kg-os egység csomag

Felhasználható: hőkezelt élelmiszerhez.

Tételszám:

Fagyasztás dátuma:

IV. **Nyilatkozat:**

A termék neve más részére bejegyzett, oltalomban részesített jogot (szabadalom, ipari minta, védjegy stb.) nem sért.

**V.** Az Euro-Chicken KFT által gyártott gépi csontozású fagyasztott csirke hús (3 mm) genetikailag módosított részeket nem tartalmaz, az üzemben allergén anyag nincs jelen.

Rösztke, 2016. 04. 22.

Kovács Ferenc s.k.