

## TERMÉK LEÍRÁS

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

1. Az élelmiszer előállító neve, címe:  
EURO-CHICKEN Kft.  
6758 Rösztke, Felszabadulás u. 75.
2. Az élelmiszer előállító hely neve, címe:  
EURO-CHICKEN Kft.  
6758 Rösztke, Felszabadulás u. 75.  
EU engedély szám: HU.405
3. Az élelmiszer megnevezése: Csontokról mechanikusan lefejtett csirke hús,  
( M.S.M. Hús,) ipari alapanyag kizárólag hőkezelt húskészítmények gyártásához.  
853/2004 EK. Rendelet. III. melléklet V. szakasz III. fejezet 4.pont
4. Az élelmiszerre vonatkozó minőségi előírás (MÉ stb.):  
MÉ 1-3/13-1 előírás
5. A termék egységnyi mennyiségre számított anyag összetétel:  
100 kg M.S.M.-hez 136-138 kg csontos, darabolt részek (csirke farhát  
csirke mellcsont, csirke nyak, csirke húsos csont).Az alapanyagok csöves csontokat  
nem tartalmaznak.
6. Az előállítás rövid leírása:  
Szeperálás: 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 szeperátor présgaratjába jut, ahol a  
munkahenger 300 bár nyomással a 030/040/060-as méretű perforált szűrőbe préseli.  
Préselés folyamán a húspép és csont szétválík és külön útvonalon jut ki a gépből a  
terméktároló illetve a csonttároló edénybe.  
  
Csomagolás: a gépből kijövő pépes 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 kiszállításiág  
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: 0,3-0,6 mm  
Külső: pirosas, rózsaszínű felületű  
Állomány: egynemű, homogén  
Íz, illat: tiszta, baromfifajtára jellemző

2. Összetételei jellemzők (pl. fehérje, zsír, szénhidrát stb.):

Zsírtartalom: max. 18 %  
Fehérje tartalom: min. 12 %  
Víz tartalom: max. 68%

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. Röske  
FAGYASZTOTT CSIRKE MSM-HÚS

Minőségét megőrzi:

Gyártási kód:

Tárolás: - 18 °C –on

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

Felhasználható: kizárólag 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 baromfi M.S.M.-hús genetikailag módosított részeket nem tartalmaz, az üzemben allergén anyag nincs jelen.

Röske, 2016. 04. 22.

Kovács Ferenc s.k.