

Додаток 20 до Методичної настанови
для виробників заморожених
напівфабрикатів у тістовій оболонці
(пункт 2 розділу IV)

Приклад форми опису готового продукту

Назва підприємства

Адреса

ФОРМА ОПИСУ ПРОДУКТУ	
Офіційна назва продукту/групи продукції	Пельмені зі свининою, свининою та яловичиною, яловичиною, курячі
Нормативний документ за яким виробляється продукт	ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні посічені. Технічні умови
Перелік сировини та матеріалів, що використовується під час виробництва	Блоки із знежированого м'яса та субпродуктів заморожені, цибуля ріпчаста, сіль кухонна харчова, перець чорний або білий, олія соняшникова, борошно пшеничне не нижче першого сорту, вода питна, пакети поліетиленові.
Фізико-хімічні характеристики	Масова частка м'ясної сировини у складі начиненого фаршу, % не менше – 75,0 Масова частка вологи у фарші, % не більше ніж – 70,0 Масова частка жиру, % не більше ніж – 26,0 Масова частка фаршу до маси пельменя, % не менше ніж – 50,0 Масова частка кухонної солі, % - 1,5...1,7
Біологічні, хімічні та фізичні характеристики продукту	Відповідно до ДСТУ 4437:2005
Вимоги до безпечності	Заморожений продукт, можливий розвиток патогенних мікроорганізмів. Вимагає зберігання за температури не вище мінус 18 °C
Споживче пакування	Пакетики з поліетиленової плівки, серветки з целофану, пергаменту, підпергаменту, коробки з картону, пакування з полімерних матеріалів
Транспортне пакування	Ящики з гофрованого картону, ящики з кришками з полімерних матеріалів
Вимоги до маркування	Зберігати замороженим.
Умови зберігання та строк придатності	За температури не вище ніж мінус 5 °C – не більше ніж 48 год., за температури не вище ніж мінус 10 °C – не більше ніж 30 діб, за температури не вище ніж мінус 18 °C – не більше ніж 2 міс.
Транспортування реалізація	Транспортується спеціалізованими транспортними засобами, які забезпечують підтримку температури напівфабрикату в товщі виробу не вище мінус 10 °C.
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Споживається особами всіх вікових категорій.
Потенційно можливе використання не за призначенням	Не дозволено повторно заморожувати
Спосіб споживання	Варити за T = 100 °C протягом 7...10 хв.

Дата _____

Затвердив _____