

**F-CHP-74-CPM-MA-KHW-B1**

V: 02

**TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ
PRODUCT SPECIFICATION**

1 / 2

| | | | | | |
|---|--|---|--------------------------------------|---|--|
| Termék megnevezése <i>Product name</i> | CPM Marinád Kentucky Hot wings <i>CPM Marinade Kentucky Hot wings</i> | | | | |
| Leírás <i>Description</i> | Száras keverék húsipari, és HORECA felhasználáshoz, minőségi marinált hústermékek előállításához. <i>Dry mixture intended for production of quality marinated meat products in meat industry and HORECA sectors.</i> | | | | |
| EAN | 5999126900378 | | | | |
| Összetevők <i>Ingredients</i> | étkezési só, fűszerpaprika, római kömény, sűrítőanyag: xantángumi (E 415), aroma, antioxidáns: nátrium-izoaszkorbát (E 316), feketebors, chili, savanyúságot szabályzó anyag: citromsav (E 330), gyömbér, koriander, rozmarin, paprika kivonat. <i>table salt, paprika, cumin seed, thickener: xanthan gum (E 415), flavouring, antioxidant: sodium isoascorbate (E 316), black pepper, chili, acidity regulator: citric acid (E 330), ginger, coriander, rosemary, paprika extract.</i> | | | | |
| Felhasználási javaslat <i>Directions for use</i> | 10 kg húshoz 0,5 kg keverék + 3,5 kg víz VAGY 10 kg húshoz 0,5 kg keverék + 2 kg víz + 0,5 kg olaj. Pácolási idő 2-8 óra. <i>Add 0,5 kg mixture to 10 kg of meat and 3.5 kg water OR add 0,5 kg mixture to 10 kg of meat, 2 kg water and 0.5 kg oil. Marinate it for 2-8 hours.</i> | | | | |
| Csomagolás <i>Packaging</i> | 500 g Metalizált PET/PE fólia; 25 kg PE zsák <i>500 g Metalized PET/PE foil; 25 kg PE bag</i> | | | | |
| A csomagolóanyag megfelel a 1935/2004/EK és 10/2011/EK rendeleteknek és későbbi módosításaikban foglaltaknak. <i>Packaging complies regulation (EC) No 1935/2004 and (EC) No 10/2011 and their later amendments.</i> | | | | | |
| Tárolási és szállítási feltételek <i>Storage and transport conditions</i> | Száras, hűvös helyen, napfénytől védve, zárt, sértetlen csomagolásban <i>Keep in dry, cool conditions, away from direct sunlight in a closed, unharmed packaging</i> | | | | |
| Minőségmegőrzési idő <i>Shelf life</i> | Gyártástól számított 18 hónap, a tárolási feltételek betartása mellett. <i>18 months from production if proper storage conditions.</i> | | | | |
| Érzékszervi tulajdonságok <i>Organoleptic properties</i> A késztermék kismértékű eltérést mutathat <i>Natural products may show minor sensory variations</i> | Megjelenés <i>Appearance</i> | Szín <i>Colour</i> | | Illat <i>Odour</i> | Íz <i>Taste</i> |
| | Por állagú, idegen anyagtól mentes <i>Powder, without foreign material</i> | Összetevőkre jellemző <i>Characteristic of ingredients</i> | | Termékre jellemző, idegen illattól mentes <i>Product specific, without off-flavour</i> | Termékre jellemző, fűszeres, csípős, idegen íztől mentes <i>Product specific, spicy, pungent, without off-taste</i> |
| Fizikai-kémiai tulajdonságok * <i>Physical-Chemical properties *</i> Beszállításkor / <i>At delivery</i> | Paraméter <i>Parameter</i> | Minimum | Maximum | Vizsgálati Módszer <i>Test method</i> | |
| | Nedvességtartalom <i>Moisture content</i> | - | 12 % | Szárítószeletrény 95°C 4 óra <i>Oven method 95°C 4 hours</i> | |
| | Csípősség <i>Pungency</i> | 800 SHU | 1500 SHU | MSZ 9681-4:2002 Capsaicin x 16 | |
| Mikrobiológiai tulajdonságok <i>Microbiological properties</i> | Paraméter <i>Parameter</i> | Határérték <i>Limit</i> | | Vizsgálati Módszer <i>Test method</i> | |
| | Salmonella spp. E.coli Yeast&moulds | 0/25 g / absent in 25 g 100 cfu/g 1.000 cfu/g | | FAML-M-14:2018 ISO 16649-2:2005 ISO 21527-2:2013 | |
| | Idegen testek kezelése <i>Foreign bodies control</i> | Módszer <i>Method</i> | Paraméter <i>Parameter</i> | | |
| | Szita (őrlemények) <i>Sieve (ground products)</i> | 100% áteső 500 µm-en <i>100% pass through 500 µm</i> | | | |
| | Mágnes <i>Magnet</i> | Max. felületi mágneses indukció 7600 Gauss <i>Max. surface magnetic induction 7600 Gauss</i> | | | |
| Kontaminációk <i>Contaminants</i> | | | | | |
| GMO státusz <i>GMO status</i> | A 1829/2003/EK és az 1830/2003/EK rendeleteknek és későbbi módosításaiknak megfelelően a termék nem tartalmaz olyan anyagokat és összetevőket, melyek genetikailag módosított anyagok lennének. A nyilatkozat alapját az alapanyag beszállítóktól kapott nyilatkozatok adják. <i>In accordance with Regulations (EC) No 1829/2003 and (EC) No 1830/2003 and their later amendments, the product does not contain any substances and ingredients that are genetically modified. The statement is based on statements received from raw material suppliers.</i> | | | | |
| Ionizáció <i>Irradiation</i> | A termék sugárkezeléstől és sugárszennyezéstől mentes. <i>We confirm that we do not work with irradiation and dismiss it from suppliers.</i> | | | | |

**F-CHP-74-CPM-MA-KHW-B1**

V: 02

**TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ
PRODUCT SPECIFICATION**

2 / 2

| | |
|---|---|
| Peszticid <i>Pesticide</i> | A termék megfelel a 396/2005 EK rendeletnek, illetve későbbi módosításainak. <i>Product complies regulation (EC) No 396/2005 and later amendments</i> |
| Szennyező anyagok <i>Contaminants</i> | A termék megfelel a 1881/2006 EK rendeletnek, illetve későbbi módosításainak. <i>Product complies regulation (EC) No 1881/2006 and later amendments.</i> |

| Allergén <i>Allergen</i> | Termékben <i>In product</i> | Gyártósoron <i>In line</i> | Üzemben <i>In site</i> | Allergén <i>Allergen</i> | Termékben <i>In product</i> | Gyártósoron <i>In line</i> | Üzemben <i>In site</i> |
|--|--------------------------------|-------------------------------|---------------------------|---|--------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| Glutént tartalmazó gabona és származékai <i>Cereals containing gluten and products thereof*</i> | NEM NO | NEM NO | IGEN YES | Diófélék és ezekből készült termékek <i>Nuts and products thereof**</i> | NEM NO | NEM NO | NEM NO |
| Rákfélék és azokból készült termékek <i>Crustaceans and products thereof</i> | NEM NO | NEM NO | NEM NO | Zeller és abból készült termékek <i>Celery and products thereof</i> | NEM NO | NEM NO | IGEN YES |
| Tojás és abból készült termékek <i>Eggs and products thereof</i> | NEM NO | NEM NO | NEM NO | Mustár és abból készült termékek <i>Mustard and products thereof</i> | NEM NO | NEM NO | IGEN YES |
| Halak és azokból készült termékek <i>Fish and products thereof</i> | NEM NO | NEM NO | NEM NO | Szezámag és abból készült termékek <i>Sesame seeds and products thereof</i> | NEM NO | NEM NO | NEM NO |
| Földimogyoró és abból készült termékek <i>Peanuts and products thereof</i> | NEM NO | NEM NO | NEM NO | Kén-dioxid és szulfidok <i>Sulphur dioxide and sulphites (E220-227)</i> *** | NEM NO | NEM NO | IGEN YES |
| Szójabab és abból készült termékek <i>Soybeans and products thereof</i> | NEM NO | NEM NO | NEM NO | Csillagfürt és abból készült termékek <i>Lupin and products thereof</i> | NEM NO | NEM NO | NEM NO |
| Tej és abból készült termékek <i>Milk and products thereof</i> | NEM NO | NEM NO | NEM NO | Puhatestűek és abból készült termékek <i>Molluscs and products thereof</i> | NEM NO | NEM NO | NEM NO |

* Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajták, valamint a belőlük készült termékek.

Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof

** Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek

Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof

*** Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfidok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségbe
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂

| Átlagos tápérték 100 g termékben <i>Nutritional information per 100 g product</i> | Energia <i>Energy</i> | Zsírok <i>Fat</i> | Szénhidrát <i>Carbohydrate</i> | Rost <i>Fibre</i> | Fehérje <i>Protein</i> | Só <i>Salt</i> |
|---|--------------------------|--|---|----------------------|---------------------------|-------------------|
| 623 kJ / 150 kcal | | 5.5 g | 11.8 g | 16.3 g | 5.2 g | 43.3 g |
| | | - amelyből telített zsírsavak - of which saturates 0.9 g | - amelyből cukrok - of which sugars 2.5 g | | | |

Amennyiben a specifikáció kézhezvételéhez számított 5 munkanapon belül nem történik annak tartalmával kapcsolatban visszajelzés, úgy a specifikációt elfogadottnak tekintjük.

If no feedback is received on the content of the specification within 5 working days of receipt, the specification will be deemed accepted.

A specifikáció visszavonásig érvényes.

The specification is valid until revoked.

| | |
|---|---------------------------------|
| Dátum <i>Date</i> | 2022.05.01 01.05.2022 |
| Jóváhagyta <i>Approved by</i> | Oliver Budai quality manager |
| Felülvizsgálva <i>Revised</i> | |