

	F-CHP-74-CPM-MA-BBQ-B1	V: 02
	TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ PRODUCT SPECIFICATION	1 / 2

Termék megnevezése <i>Product name</i>	CPM Marinád BBQ <i>CPM Marinade BBQ</i>			
Leírás <i>Description</i>	Száras keverék húspari, 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	5999126900132			
Összetevők <i>Ingredients</i>	étkezési só, édes fűszerpaprika, fokhagyma, sűrítőanyag: xantángumi (E 415), aroma, feketebors, antioxidáns: nátrium-izoaszkorbát (E 316), majoranna, rozmaryn, savanyúságot szabályzó anyag: citromsav (E 330), füstaroma. <i>table salt, sweet paprika, garlic, thickener: xanthan gum (E 415), flavouring, black pepper, antioxidant: sodium isoascorbate (E 316), marjoram, rosemary, acidity regulator: citric acid (E 330), smoke flavouring.</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>	Megjelenés <i>Appearance</i>	Szín <i>Colour</i>	Illat <i>Odour</i>	Íz <i>Taste</i>
A késztermék kismértékű eltérést mutathat <i>Natural products may show minor sensory variations</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, füst ízű, idegen íztől mentes <i>Product specific, spicy, smoky, without off-taste</i>
Fizikai-kémiai tulajdonságok * <i>Physical-Chemical properties *</i>	Paraméter <i>Parameter</i>	Minimum	Maximum	Vizsgálati Módszer <i>Test method</i>
Beszállításkor / At delivery	Nedvességtartalom <i>Moisture content</i>	-	12 %	Szárítószekrény 95°C 4 óra <i>Oven method 95°C 4 hours</i>
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 (örlemények) <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-BBQ-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>

Allergen Information

When purchased in large quantities which comes in full supplier box, then manufacturer allergen policies apply.
When ordered in quantities re-packaged by us, Nuts in Bulk allergen policies apply.

Allergens	Manufacturer		Nuts in Bulk (Applies when bought in small quantities that need re-packaging)	
	Product contains: (as ingredient)	Cross- contamination possible:	Product contains: (as ingredient)	Cross- contamination possible:
Milk and products (cow), lactose	NO	NO	NO	YES
Egg	NO	NO	NO	NO
Soy	NO	NO	NO	NO
Gluten (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut)	NO	NO	NO	YES
Fish	NO	NO	NO	NO
Shellfish and crustaceans	NO	NO	NO	NO
Nuts (walnut, pecan, almond, cashew, hazelnut, macadamia, brazil nut, pistachio, chestnut)	NO	NO	NO	YES
Peanuts and products thereof	NO	NO	NO	YES
Sesame	NO	NO	NO	YES
Sulphite (E220 to E228) if >10 ppm	NO	NO	NO	YES
Celery	NO	NO	NO	NO
Lupine	NO	NO	NO	NO
Mustard	NO	NO	NO	YES
Molluscs	NO	NO	NO	NO

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>
	587 kJ / 141 kcal	3.3 g - amelyből telített zsírsavak - of which saturates 0.75 g	14.9 g - amelyből cukrok - of which sugars 2.6 g	16.1 g	4.9 g	43.3 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>	