

1. GENERALITATI

- 1.1. Prezenta specificatie tehnica se refera la produsul " ou lichid melanj" obtinut oua proaspete supuse procesului de pasteurizare, folosit in general in industria alimentara. Specia de la care provin oualele este Gallus Gallus.
- 1.2. Produsele se vor folosi in mod obligatoriu ca si materie prima in produse tratate termic.
- 1.3. Dupa continut se clasifica:

1.3.1. Produs **M** (melanj)- ou melanj, obtinut din albus si galbenus. Acest produs se poate subclasifica:

1.3.1.1. Produs **M "fara conservanti"** care este fara conservanti

1.3.1.2. Produs **M "cu conservanti"** - acest produs are in componenta aditivi: Conservant (aditiv Sorbat de potasiu E202) si acidifiant (acid citric E330), in vederea mariri durabilitatii produsului

1.3.2. Produs **A** (albus) - ou melanj albus, obtinut din albus. Acest produs se poate subclasifica:

1.3.2.1. Produs **A "fara conservanti"** care este fara conservanti

1.3.2.2. Produs **A "cu conservanti"** acest produs poate fi cu aditivi: Conservant (aditiv Sorbat de potasiu E202) si acidifiant (acid citric E330)

1.3.3. Produs **G** (galbenus) - ou melanj galbenus, obtinut din galbenus. Acest produs se poate subclasifica:

1.3.3.1. Produs **G "fara conservanti"** care este fara conservanti

1.3.3.2. Produs **G "cu conservanti"** acest produs poate fi cu aditivi: Conservant (aditiv Sorbat de potasiu E202) si acidifiant (acid citric E330)

2. CONDITII TEHNICE DE CALITATE

- 2.1. In cadrul procesului de productie, materiile prime si materialele utilizate, respecta documentatiile tehnice, normativele pe produs si normele sanitare in vigoare.
- 2.2. Produsul se fabrica dupa instructiunile tehnologice aprobate de conducerea societatii in conformitate cu documentatia tehnica de produs.
- 2.3. Produsul va fi marcat astfel incat sa permita identificarea lui in orice moment.

2.4. Proprietati organoleptice

Nr	Parametru	Produs M	Produs A	Produs G	Referinta procedura
1	Culoare	Omogena, naturala, tipica oului continut Culoare galben - portocaliu	Omogena, naturala, tipica albusului de ou continut Culoare alb galbui translucid	Omogena, naturala, galben tipica galbenusului de ou Culoare galben - portocaliu	RE 89/437 STAS 2213 / 1-88
2	Miros/ gust	Tipic, caracteristic oualor, fara miros si gust strain	Tipic, caracteristic oualor, fara miros si gust strain	Tipic, caracteristic oualor, fara miros si gust strain	RE 89/437 STAS 2213/1-88

Intocmit: Administrator Data: 01.11.2010	Verificat: Medic Veterinar	Aprobat: Administrator	
751-02-04 Rev. 0 Ex.	2010 AVIA AGRO-BANAT Proprietar de proces: Medic Veterinar Semnatura:	Fisa tehnica de produs: OU PASTEURIZAT	Document Controlat Pagina 1 din 4

2.5. Proprietati fizico-chimice

Nr	Parametru	Critic	M	A	G	Referinta procedura
1	Continutul de substanta uscata, mai mult de %:		22,5	10	42	RE 89/437 STAS 2213/1-88
2	Proteine, mai mult de %:		9,52	9,00	14,5	RE 89/437 STAS 2213/1-88
3	Continutul de grasime, mai mult de %:		8,0	0,2	20	RE 89/437 STAS 2213/1-88
4	Carbohidrati, mai mult de %:		0,7	0,7	0,3	RE 89/437 STAS 2213/1-88
5	Valoare energetica, kcal/KJ:		141/588	141/588	141/588	RE 89/437 STAS 2213/1-88
6	pH (produs proaspat si refrigerat)		7-8	8,5-9,5	6-7	RE 89/437 STAS 2213/1-88
7	pH (dupa decongelare)		6,5-7	8-9	< 5,9	RE 89/437 STAS 2213/1-88
8	Continutul de acid 3- OH butyric in substanta uscata, mg/kg, nu mai mult de:		10	10	10	RE 89/437
9	Continutul de acid lactic in substanta uscata, mg/kg, nu mai mult de:		1000	1000	1000	RE 89/437
10	Continutul de acid succinic in substanta uscata, mg/kg nu mai mult de:		25	25	25	RE 89/437
11	Impuritati mecanice incluzand coaja de ou si membranele ramase, mg/kg, nu mai mult de:		100	100	100	RE 89/437

2.6. Proprietati microbiologice (conform RE 89/437/CEE)

Nr	Parametru	Critic	Tip M	Tip A	Tip G	Referinta procedura
1	Aerobic bacteria in 1 ml	x	< 10 ⁵	< 10 ⁵	< 10 ⁵	SR EN ISO 4833
2	Enterobacteriaceae in 1 ml	x	< 10 ²	< 10 ²	< 10 ²	SR ISO 21528-2
3	Staphylococcus aureus in 1 g	x	absent	absent	absent	SR EN ISO 6888/2,3
4	Salmonella in continut de 25 g produs	x	absent	absent	absent	SR EN ISO 6579

Proprietatile microbiologice sunt cele reglementate sanitar si sanitar-veterinar si care pot fi modificate in functie de normele ce vor aparea pe parcurs.

3. REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

3.1. Verificarea calitatii se va face pe loturi. Prin lot se intelege o cantitate de produse din oua care au fost obtinute in aceleasi conditii si, in special, tratate intr-o singura operatiune continua.

3.2. La fiecare lot se verifica:

3.2.1. Ambalarea si marcarea

3.2.2. Proprietatiile organoleptice

3.2.3. Proprietatiile fizico-chimice si cele microbiologice se garanteaza de producator si se determina periodic, conform manualului HACCP, si in caz de litigiu la solicitarea unei terte parti.

751-02-04 Rev. 0 Ex.	2010 AVIA AGROBANAT Proprietar de proces: Medic Veterinar Semnatura:	Fisa tehnica de produs: OU PASTEURIZAT	Document Controlat Pagina 2 din 4
----------------------------	--	---	--------------------------------------

3.2.4. Marimea esantioanelor si conditiile de acceptare a lotului corespunzator parametrilor de mai sus sunt date in tabelul de mai jos:

Marimea lotului (numar de ambalaje individuale)	Marimea primului esantion (numar de ambalaje individuale)	Numar de ambalaje individuale necorespunzatoare care dupa examinarea primului esantion determina:			Marimea celui de al 2-lea esantion (numar ambalaje individuale)	Numar ambalaje individuale necorespunzatoare care dupa examinarea ambelor esantionae determina:	
		acceptarea lotului maxim	respingerea lotului minim	examinarea celui de al 2-lea esantion		acceptarea lotului maxim	respingerea lotului minim
0	1	2	3	4	5	6	7
pana la 50	1	0	1				
50 pana la 500	3	1	2	1	3	1	2
peste 500	5	1	3	1	5	1	3

4. AMBALARE SI MARCARE

4.1. Produsul poate fi ambalat in cantitati (kg) de:

- 4.1.1. 0,300
- 4.1.2. 1,00
- 4.1.3. 2,00
- 4.1.4. 5,00
- 4.1.5. 10,00
- 4.1.6. 20,00
- 4.1.7. 1000,00

4.2. Fiecare ambalaj de transport vor fi prezentate urmatoarele date:

- denumire produs
- producatorul,
- tara de origine,
- valabilitatea,
- conditii de pastrare,
- lot
- cantitatea produsului ambalat individual,

4.3. Ambalajele individuale in care se pot ambala sunt:

- 4.3.1. Tetra-pak (0,300 kg, 1 kg si 2 kg)
- 4.3.2. Bag-in-box (2kg, 5 kg, 10kg, 20 kg si 1000 kg)
- 4.3.3. Container (1000 kg)

4.4. Materiale utilizate la ambalare trebuie sa corespunda dispozitiilor sanitare in vigoare.

4.5. Sistemul de impachetare pentru transport este individual, in cutii din carton sau in paleti care pot avea pana la 1200 kg sarcina maxima (inclusiv paletul).

4.6. Etichetarea ambalajului individual de desfacere va cuprinde:

- denumire produs conform articol 1.2.
- producatorul (denumire firma, adresa, web, telefon, fax),,
- tara de origine,
- ingrediente,
- valabilitatea,
- conditii de pastrare,
- lot
- cantitatea neta
- indicatie: "a se folosi numai in produse tratate termic"
- alte indicatii considerate de producator necesare,

5. CONDITII DE DEPOZITARE. DURABILITATE

5.1. Produs M (melanj albus si galbenus)

Produsul proaspat fara conservanti

Pentru produsul refrigerat acesta se va pastra in camera frigorifica curata si uscata, la temperaturi cuprinse intre (0°C - (+4°C)). Termenul de valabilitate este de 28 zile de la data fabricatie. In cazul in care ambalajul se deschide, continutul trebuie consumat in 24 de ore.

Pentru produsul congelat termenul de valabilitate este de 12 luni, pastrat in camera frigorifica curata si uscata, la temperaturi de (-18°C). In cazul in care ambalajul se deschide, continutul trebuie consumat in 24 de ore. Este interzisa congelarea dupa decongelare.

Produsul proaspat cu conservanti

Acest produs contine Conservant (aditiv Sorbat de potasiu E202), acidifiant (acid citric E330). Termenul de valabilitate este de 90 de zile, acesta se va pastra in camera frigorifica curata si uscata, la temperaturi cuprinse intre (0°C - (+4°C)). In cazul in care ambalajul se deschide, continutul trebuie consumat in 24 de ore .

5.2. Produs A (albus)

Produsul proaspat fara conservanti

Pentru produsul refrigerat acesta se va pastra in camera frigorifica curata si uscata, la temperaturi cuprinse intre (0°C - (+4°C)). Termenul de valabilitate este de 28 zile de la data fabricatie. In cazul in care ambalajul se deschide, continutul trebuie consumat in 24 de ore.

Pentru produsul congelat termenul de valabilitate este de 12 luni, pastrat in camera frigorifica curata si uscata, la temperaturi de (-18°C). In cazul in care ambalajul se deschide, continutul trebuie consumat in 24 de ore. Este interzisa congelarea dupa decongelare.

Produsul proaspat cu conservanti

Acest produs contine Conservant (aditiv Sorbat de potasiu E202), acidifiant (acid citric E330). Termenul de valabilitate este de 90 de zile, acesta se va pastra in camera frigorifica curata si uscata, la temperaturi cuprinse intre (0°C - (+4°C)). In cazul in care ambalajul se deschide, continutul trebuie consumat in 24 de ore .

5.3 Produs G (galbenus)

Produsul proaspat fara conservanti

Pentru produsul refrigerat acesta se va pastra in camera frigorifica curata si uscata, la temperaturi cuprinse intre (0°C - (+4°C)). Termenul de valabilitate este de 28 zile de la data fabricatie. In cazul in care ambalajul se deschide, continutul trebuie consumat in 24 de ore.

Pentru produsul congelat termenul de valabilitate este de 12 luni, pastrat in camera frigorifica curata si uscata, la temperaturi de (-18°C). In cazul in care ambalajul se deschide, continutul trebuie consumat in 24 de ore. Este interzisa congelarea dupa decongelare.

Produsul proaspat cu conservanti

Acest produs contine Conservant (aditiv Sorbat de potasiu E202), acidifiant (acid citric E330). Termenul de valabilitate este de 90 de zile, acesta se va pastra in camera frigorifica curata si uscata, la temperaturi cuprinse intre (0°C - (+4°C)). In cazul in care ambalajul se deschide, continutul trebuie consumat in 24 de ore .

5.4 Documentatia insotitoare pentru fiecare livrare va fi Certificatul de calitate ce va include urmatoarele informatii:

- Producatorul
- Numele si numarul produsului
- Numarul lotului
- Data productiei si data expirarii
- Parametrii critici microbiologici si fizico-chimici pentru fiecare lot

751-02-04 Rev. 0 Ex.	2010 AVIA AGRO-BANAT Proprietar de proces: Medic Veterinar Semnatura: 	Fisa tehnica de produs: OU PASTEURIZAT	Document Controlat Pagina 4 din 4
----------------------------	---	---	--------------------------------------