

فرآورده های گوشتی عمل آوری شده پخته

این فراورده ها مطابق استاندارد ملی ۵۷۵۳ مشمول مقررات استاندارد اجباری می باشند.

دانستنی ها:

در تولید این فراورده ها، هردو فرایند عمل آوری و پختن انجام می شود . این فراورده ها شامل دو دسته زیر می باشند:

- قطعات گوشت عمل آوری شده

- گوشت خرد شده عمل آوری شده (ژامبون)

مراحل مختلف در تهیه این فراورده ها شامل عمل آوری گوشت (ترد کردن و مزه دار کردن)، استراحت دادن، خشک کردن، دود دادن و پختن است. عمل آوری گوشت به منظور ترد کردن و مزه دار کردن گوشت معمولا به روش تزریق آب و موادی مثل نمک و نیتريت سدیم و یا غلتاندن در این مواد است.

تفاوت ژامبون و سوسیس و کالباس: در تولید سوسیس و کالباس امولسیون از مواد اولیه و ترکیبات بصورت خمیر (فارش) تهیه و سپس در پوشش های مخصوص بسته بندی و پخت انجام می شود، در صورتی که در ژامبون گوشت بصورت تکه ای خرد شده و سپس مراحل فرآوری ، بسته بندی و پخت انجام می شود.

بسته بندی و نشانه گذاری:

جنس پوشش این محصول باید به گونه ای باشد که از نفوذ آلودگی جلوگیری کند و نیز سالم و نو و پاکیزه و از جنس مجاز و مورد تایید مراجع قانونی بوده و از مواد بازیافتی نباشد.

آگاهی های زیر باید بر روی هر بسته فراورده گوشتی عمل آوری شده پخته برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی ،یا به زبان کشور خریدار ،نوشته و چاپ شود.

۱- نام و نوع فراورده (درصد گوشت و نوع آن درج شود)

۲- نام مواد تشکیل دهنده فراورده

۳- نام و نشانی واحد تولیدی و علامت تجاری آن

۴- شماره پروانه بهداشتی و ساخت از وزارت بهداشت

۵- تاریخ تولید و پایان مصرف (به روز ،ماه و سال)

۶- وزن خالص هر بسته بر حسب گرم یا کیلوگرم

۷- شرایط نگهداری (در دمای یخچال)

۸- عبارت ساخت ایران و در صورت واردات باید نام کشور تولید کننده نوشته شود.
همچنین بر روی لیبل باید "علامت استاندارد"، "کد ده رقمی" در زیر علامت و عبارت " شماره پیامک
استعلام اصالت پروانه ۱۰۰۰۱۵۱۷" درج شود.