

opis produktu i przeznaczenie konsumenckie - zupy, wywary, sosy

NAZWA PRODUKTU	ZUPY	SOSY
<p>CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU</p> <ul style="list-style-type: none"> • sposób przygotowania potrawy • rodzaj produkcji • czas przygotowania • sposób wydawania 	<p>Zupy są przygotowywane na wywarach mięsno-jarzynowych (rodzaj obróbki - gotowanie), pozostałe dodatki w zależności od rodzaju zupy.</p> <p>Zupy podawane są w wazach.</p> <p>Temperatura wydawania + 75°C.</p> <p>Czas przygotowania: 120 minut.</p>	<p>Sosy przygotowywane na wywarach mięsno-jarzynowych (rodzaj obróbki - gotowanie).</p> <p>Dodatki: w zależności od rodzaju sosu.</p> <p>Sosy podawane są w sosjerkach.</p> <p>Temperatura wydawania + 75°C.</p> <p>Czas przygotowania: 50 minut.</p>
SKŁADNIKI	Warzywa różne, przyprawy, koncentraty spożywcze, śmietana lub jogurt (zabielanie) (szczegółowy skład i proporcje podano w recepturze)	
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Wyroby do ogólnego stosowania, przeznaczone do spożycia przez wszystkich konsumentów.	
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Smak, zapach, barwa, konsystencja charakterystyczna dla zastosowanych surowców i dla danej potrawy. Niewyczuwalne obce zapachy.	
CECHY MIKROBIOLOGICZNE	Niedopuszczalne zakażenie drobnoustrojami chorobotwórczymi.	
WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Potrawa jest wydawana bezpośrednio po przygotowaniu, nie jest przechowywana. Temperatura podawania potrawy 75°C.	
OKRES TRWAŁOŚCI	Do 12 godzin od chwili przygotowania.	
WARUNKI TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA DO MOMENTU WYDANIA KONSUMENTOWI	Potrawa przygotowana bezpośrednio przed wydaniem, do czasu wydania przechowywana w podgrzewaczu (bemarze) – temp. 75°C. Wydawanie w wazach lub talerzach.	