

 <b>TWARDZIK</b>	<b>KARTA SPECYFIKACJI</b>	Indeks:	I-05-01/Z2/W/DYN/KO
		Wydanie:	5
	<b>DYNIA MROŻONA KOSTKA</b>	Data opracowania:	02.01.2023
		Kraj pochodzenia	PL

### **PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE**

Opis	Dynia pokrojona w kostki o kształcie zbliżonym do sześciangu, barwy pomarańczowej – typowej dla danej odmiany.
Smak	Typowy dla dyni, bez obcych posmaków
Zapach	Typowy dla dyni, bez obcych zapachów
Składniki	Mrożone kostki dyni.

### **PARAMETRY JAKOŚCIOWE:**

Według Jakościowej Normy Zakładowej I-05-01/Z3/W/DYN/KO

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G**

Wartość energetyczna	139 kJ / 33 kcal
Tłuszcze	0,3 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	< 0,1 g
Węglowodany	7,7 g
Cukry	4,9 g
Białko	1,3 g
Sól	< 0,1 g*

\*Wynika z naturalnej zawartości sodu

### **WARUNKI PRZECHOWYWANIA/ WARUNKI TRANSPORTU/ OKRES TRWAŁOŚCI**

<b>Przechowywać w temp. -18°C lub niższej.</b>	<b>Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.</b>
<b>Okres trwałości:</b> 18 miesięcy od daty produkcji podczas przechowywania w temp. -18°C i niższej.	
<b>Warunki transportu:</b> transport wyłącznie czystymi pojazdami przystosowanymi do przewozu artykułów spożywczych mrożonych. Temperatura transportu od -18°C do -24°C.	

### **GMO/ JONIZACJA**

Oświadczamy, iż produkt:

- nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie,
- nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie,
- nie został wytworzony z genetycznie modyfikowanych substancji.

Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.

### **PAKOWANIE**

- Opakowanie jednostkowe stanowi worek PE a'2,5 kg. Opakowaniem zbiorczym jest karton tekturowy a'10 kg ( 4 x 2,5 kg ).
- Opakowanie jednostkowe stanowi karton tekturowy a'10 kg z wkładem z PE.

Opakowania spełniają ogólne wymagania dla wyrobów przeznaczonych do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością.

### **ZNAKOWANIE**

Etykieta zawiera: nazwę zwyczajową, składniki, masę netto, datę produkcji (data produkcji określa numer partii) oraz datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, kaloryczność, informację dla alergików, kod EAN. Etykieta zgodna z wymogami odbiorcy.

### **DETEKCJA METALI**

Opakowanie:	a'2,5kg	a'10kg
Magnetyczny ( żelazny), stal chromowa	+ 3 mm	+ 3,5 mm
Niemagnetyczny ( metal nieżelazny), mosiądz	+ 4 mm	+ 5 mm
Stal nierdzewna	+ 3,5 mm	+ 6 mm

## OPIS PROCESU PRODUKCYJNEGO

Mycie, krojenie, mrożenie, sortowanie, pakowanie, detekcja metali.

Całość procesu produkcyjnego prowadzona jest zgodnie z Prawem Żywnościowym obowiązującym na terenie Unii Europejskiej. Surowiec, produkt gotowy i opakowania są przetwarzane i magazynowane w warunkach gwarantujących utrzymanie higieny produktu gotowego.

## CECHY CHEMICZNE ORAZ MIKROBIOLOGICZNE

Mikrobiologia	Wartość oczekiwana	Wartość maksymalna
Drobnoustroje mezofilne	$\leq 1 \cdot 10^4$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^6$ jtk/g
E.coli	$\leq 1 \cdot 10$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^2$ jtk/g
Salmonella spp.	nb w 25g	nb w 25g
Listeria monocytogenes	nb w 25g	$< 1 \cdot 10^2$ jtk/g

Metale ciężkie zgodnie z Rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 z dnia 19 grudnia 2003 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych wraz z późniejszymi zmianami

Pozostałości pestycydów zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającą Dyrektywę Rady 91/414/EEG wraz ze zmianami.

## WYKLUCZONA GRUPA KONSUMENTÓW

Brak

## PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Przygotowanie produktu do spożycia wymaga poddania go obróbce termicznej.

## ALERGENY

Składnik alergenny	Występuje w recepturze produktu	Możliwe zanieczyszczenia krzyżowe
Zboża zawierające gluten: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Skorupiaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Jaja oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzeszki ziemne (arachidowe) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Soja oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzechy: migdały, orzechy (laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Seler oraz wytworzone z niego produkty	NIE	TAK
Gorczyca oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Nasiona sezamu oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	NIE	NIE
Łubin oraz wytworzone z niego produkty	NIE	NIE
Mięczaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Ryby oraz produkty pochodne	NIE	NIE

Uwaga dla alergików: Na terenie zakładu używany jest seler.

Data: 02.02.2023

Podpis:



 <b>TWARDZIK</b>	<b>KARTA SPECYFIKACJI</b>	Indeks:	I-05-01/Z2/W/GRO
		Wydanie:	5
	<b>GROSZEK ZIELONY MROŻONY</b>	Data opracowania:	02.01.2023
		Kraj pochodzenia	PL

### PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE

Wygląd i barwa	Ziarna wyrównane o barwie zielonej do jasnozielonej
Smak	Typowy dla groszku zielonego, bez obcych posmaków
Zapach	Typowy dla groszku zielonego, bez obcych zapachów
Składniki	Mrożone ziarna groszku zielonego

### PARAMETRY JAKOŚCIOWE:

Według Jakościowej Normy Zakładowej I-05-01/Z3/W/GRO

### WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G

Wartość energetyczna	349 kJ / 83 kcal
Tłuszcze	0,4 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	0,16 g
Węglowodany	16,3 g
Cukry	10,5 g
Białko	6,4 g
Sól	<0,1 g*

\*Wynika z naturalnej zawartości sodu

### WARUNKI PRZECHOWYWANIA/ WARUNKI TRANSPORTU/ OKRES TRWAŁOŚCI

<b>Przechowywać w temp. -18°C lub niższej.</b>	<b>Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.</b>
<b>Okres trwałości:</b> 18 miesięcy od daty produkcji podczas przechowywania w temp. -18°C lub niższej.	
<b>Warunki transportu:</b> transport wyłącznie czystymi pojazdami przystosowanymi do przewozu artykułów spożywczych mrożonych. Temperatura transportu od -18°C do -24°C.	

### GMO/ JONIZACJA

Oświadczamy, iż produkt:

- nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie,
- nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie,
- nie został wytworzony z genetycznie modyfikowanych substancji.

Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.

### PAKOWANIE

- Opakowanie jednostkowe stanowi worek PE a'2,5 kg. Opakowaniem zbiorczym jest karton tekturowy a'10 kg ( 4 x 2,5 kg ).
- Opakowanie jednostkowe stanowi karton tekturowy a'10 kg z wkładem z PE.

Opakowania spełniają ogólne wymagania dla wyrobów przeznaczonych do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością.

### ZNAKOWANIE

Etykieta zawiera: nazwę zwyczajową, składniki, masę netto, datę produkcji (data produkcji określa numer partii) oraz datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, kaloryczność, informację dla alergików, kod EAN. Etykieta zgodna z wymogami odbiorcy.

### DETEKCJA METALI

Opakowanie:	a'2,5kg	a'10kg
Magnetyczny ( żelazny), stal chromowa	+ 3 mm	+ 3,5 mm
Niemagnetyczny ( metal nieżelazny), mosiądz	+ 4 mm	+ 5 mm
Stal nierdzewna	+ 3,5 mm	+ 6 mm

## OPIS PROCESU PRODUKCYJNEGO

Mycie, blanszowanie, mrożenie, sortowanie, pakowanie, detekcja metali.

Całość procesu produkcyjnego prowadzona jest zgodnie z Prawem Żywnościowym obowiązującym na terenie Unii Europejskiej. Surowiec, produkt gotowy i opakowania są przetwarzane i magazynowane w warunkach gwarantujących utrzymanie higieny produktu gotowego.

## CECHY CHEMICZNE ORAZ MIKROBIOLOGICZNE

Mikrobiologia	Wartość oczekiwana	Wartość maksymalna
Drobnoustroje mezofilne	$\leq 1 \cdot 10^4$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^6$ jtk/g
E.coli	$\leq 1 \cdot 10$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^2$ jtk/g
Salmonella spp.	nb w 25g	nb w 25g
Listeria monocytogenes	nb w 25g	$< 1 \cdot 10^2$ jtk/g

Metale ciężkie zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych wraz z późniejszymi zmianami

Pozostałości pestycydów zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającą Dyrektywę Rady 91/414EWG wraz ze zmianami.

## WYKLUCZONA GRUPA KONSUMENTÓW

Brak

## PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Przygotowanie produktu do spożycia wymaga poddania go obróbce termicznej.

## ALERGENY


Składnik alergenny	Występuje w recepturze produktu	Możliwe zanieczyszczenia krzyżowe
Zboża zawierające gluten: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Skorupiaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Jaja oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzeszki ziemne (arachidowe) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Soja oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzechy: migdały, orzechy (laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Seler oraz wytworzone z niego produkty	NIE	TAK
Gorzycza oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Nasiona sezamu oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	NIE	NIE
Łubin oraz wytworzone z niego produkty	NIE	NIE
Mięczaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Ryby oraz produkty pochodne	NIE	NIE

Uwaga dla alergików: Na terenie zakładu używany jest seler.

Data: 02.02.2023

Podpis:



 <b>TWARDZIK</b>	<b>KARTA SPECYFIKACJI</b>	Indeks:	I-05-01/Z2/O/JAG
		Wydanie:	5
	<b>JAGODA MROŻONA</b>	Data opracowania:	02.01.2023
		Kraj pochodzenia	PL

### PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE

Opis	Mrożone owoce jagody całe o barwie ciemnogrnatowej z odcieniem fioletowym
Smak	Typowy dla jagody, bez obcych posmaków
Zapach	Typowy dla jagody, bez obcych zapachów
Składniki	Mrożone owoce jagody

### PARAMETRY JAKOŚCIOWE:

Według Jakościowej Normy Zakładowej I-05-01/Z3/O/JAG

### WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G

Wartość energetyczna	214 kJ / 51 kcal
Tłuszcze	0,6 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	< 0,1 g
Węglowodany	12,2 g
Cukry	9,0 g
Białko	0,8 g
Sól	< 0,1 g*

\*Wynika z naturalnej zawartości sodu

### WARUNKI PRZECHOWYWANIA/ WARUNKI TRANSPORTU/ OKRES TRWAŁOŚCI

<b>Przechowywać w temp. -18°C lub niższej.</b>	<b>Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.</b>
<b>Okres trwałości:</b> 18 miesięcy od daty produkcji podczas przechowywania w temp. -18°C lub niższej.	
<b>Warunki transportu:</b> transport wyłącznie czystymi pojazdami przystosowanymi do przewozu artykułów spożywczych mrożonych. Temperatura transportu od -18°C do -24°C.	

### GMO/ JONIZACJA

Oświadczamy, iż produkt:

- nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie,
- nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie,
- nie został wytworzony z genetycznie modyfikowanych substancji.

Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.

### PAKOWANIE

- Opakowanie jednostkowe stanowi worek PE a'2,5 kg. Opakowaniem zbiorczym jest karton tekturowy a'10 kg (4 x 2,5 kg).
- Opakowanie jednostkowe stanowi karton tekturowy a'10 kg z wkładem z PE.

Opakowania spełniają ogólne wymagania dla wyrobów przeznaczonych do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością.

### ZNAKOWANIE

Etykieta zawiera: nazwę zwyczajową, składniki, masę netto, datę produkcji (data produkcji określa numer partii) oraz datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, kaloryczność, informację dla alergików, kod EAN. Etykieta zgodna z wymogami odbiorcy.

### DETEKCJA METALI

Opakowanie:	a'2,5kg	a'10kg
Magnetyczny ( żelazny), stal chromowa	+ 3 mm	+ 3,5 mm
Niemagnetyczny ( metal nieżelazny), mosiądz	+ 4 mm	+ 5 mm
Stal nierdzewna	+ 3,5 mm	+ 6 mm

## CECHY CHEMICZNE ORAZ MIKROBIOLOGICZNE

Mikrobiologia	Wartość oczekiwana	Wartość maksymalna
Drobnoustroje mezofilne	$\leq 1 \cdot 10^4$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^6$ jtk/g
E.coli	$\leq 1 \cdot 10$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^2$ jtk/g
Salmonella spp.	nb w 25g	nb w 25g
Listeria monocytogenes	nb w 25g	$< 1 \cdot 10^2$ jtk/g
<u>Metale ciężkie</u> zgodnie z Rozporządzenie (WE) nr 1831/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych wraz z późniejszymi zmianami		
Pozostałości pestycydów zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającą Dyrektywę Rady 91/414 EWG wraz ze zmianami.		

## WYKLUCZONA GRUPA KONSUMENTÓW

Brak

## PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Przygotowanie produktu do spożycia wymaga poddania go obróbce termicznej.

## ALERGENY


Składnik alergenny	Występuje w recepturze produktu	Możliwe zanieczyszczenia krzyżowe
Zboża zawierające gluten: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Skorupiaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Jaja oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzeszki ziemne (arachidowe) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Soja oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzechy: migdały, orzechy (laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Seler oraz wytworzone z niego produkty	NIE	TAK
Gorczyca oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Nasiona sezamu oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	NIE	NIE
Łubin oraz wytworzone z niego produkty	NIE	NIE
Mięczaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Ryby oraz produkty pochodne	NIE	NIE

Uwaga dla alergików: Na terenie zakładu używany jest seler.

Data: 02.01.2023

Podpis:



 <b>TWARDZIK</b>	<b>KARTA SPECYFIKACJI</b>	Indeks:	I-05-01/Z2/W/KAP/BRU
		Wydanie:	5
	<b>KAPUSTA BRUKSELSKA MROŻONA</b>	Data opracowania:	02.01.2023
		Kraj pochodzenia	UE

### PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE

Wygląd i barwa	Główki o barwie zielonej do zielonooliwkowej
Smak	Typowy dla kapusty brukselskiej, bez obcych posmaków
Zapach	Typowy dla kapusty brukselskiej, bez obcych zapachów
Składniki	Mrożone główki kapusty brukselskiej.

### PARAMETRY JAKOŚCIOWE:

Według Jakościowej Normy Zakładowej I-05-01/Z3/W/KAP/BRU

### WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G

Wartość energetyczna	191 kJ / 46 kcal
Tłuszcze	0,5 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	<0,1 g
Węglowodany	8,4 g
Cukry	3,2 g
Białko	4,5 g
Sól	<0,1 g*

\*Wynika z naturalnej zawartości sodu

### WARUNKI PRZECHOWYWANIA/ WARUNKI TRANSPORTU/ OKRES TRWAŁOŚCI

<b>Przechowywać w temp. -18°C lub niższej.</b>	<b>Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.</b>
<b>Okres trwałości:</b> 18 miesięcy od daty produkcji podczas przechowywania w temp. -18°C.	
<b>Warunki transportu:</b> transport wyłącznie czystymi pojazdami przystosowanymi do przewozu artykułów spożywczych mrożonych. Temperatura transportu od -18°C do -24°C.	

### GMO/ JONIZACJA

Oświadczamy, iż produkt:

- nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie,
- nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie,
- nie został wytworzony z genetycznie modyfikowanych substancji.

Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.

### PAKOWANIE

- Opakowanie jednostkowe stanowi worek PE a'2,5 kg. Opakowaniem zbiorczym jest karton tekturowy a'10 kg ( 4 x 2,5 kg ).
- Opakowanie jednostkowe stanowi karton tekturowy a'10 kg z wkładem z PE.

Opakowania spełniają ogólne wymagania dla wyrobów przeznaczonych do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością.

### ZNAKOWANIE

Etykieta zawiera: nazwę zwyczajową, składniki, masę netto, datę produkcji (data produkcji określa numer partii) oraz datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, kaloryczność, informację dla alergików, kod EAN. Etykieta zgodna z wymogami odbiorcy.

### DETEKCJA METALI

Opakowanie:	a'2,5kg	a'10kg
Magnetyczny ( żelazny), stal chromowa	+ 3 mm	+ 3,5 mm
Niemagnetyczny ( metal nieżelazny), mosiądz	+ 4 mm	+ 5 mm
Stal nierdzewna	+ 3,5 mm	+ 6 mm

## OPIS PROCESU PRODUKCYJNEGO

Mycie, blanszowanie, mrożenie, sortowanie, pakowanie, detekcja metali.

Całość procesu produkcyjnego prowadzona jest zgodnie z Prawem Żywnościowym obowiązującym na terenie Unii Europejskiej. Surowiec, produkt gotowy i opakowania są przetwarzane i magazynowane w warunkach gwarantujących utrzymanie higieny produktu gotowego.

## CECHY CHEMICZNE ORAZ MIKROBIOLOGICZNE

<u>Mikrobiologia</u>	<u>Wartość oczekiwana</u>	<u>Wartość maksymalna</u>
<b>Drobnoustroje mezofilne</b>	$\leq 1 \cdot 10^4$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^6$ jtk/g
<b>E.coli</b>	$\leq 1 \cdot 10$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^2$ jtk/g
<b>Salmonella spp.</b>	nb w 25g	nb w 25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	nb w 25g	$< 1 \cdot 10^2$ jtk/g

Metale ciężkie zgodnie z Rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych wraz z późniejszymi zmianami

Pozostałości pestycydów zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającą Dyrektywę Rady 91/414EWG wraz ze zmianami.

## WYKLUCZONA GRUPA KONSUMENTÓW

Brak

## PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Przygotowanie produktu do spożycia wymaga poddania go obróbce termicznej.

## ALERGENY

<u>Składnik alergenny</u>	<u>Występuje w recepturze produktu</u>	<u>Możliwe zanieczyszczenia krzyżowe</u>
<b>Zboża zawierające gluten:</b> pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Skorupiaki</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Jaja</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Orzeszki ziemne (arachidowe)</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Soja</b> oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
<b>Mleko (łącznie z laktozą)</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Orzechy:</b> migdały, orzechy (laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Seler</b> oraz wytworzone z niego produkty	NIE	<b>TAK</b>
<b>Gorzyczka</b> oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
<b>Nasiona sezamu</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Dwutlenek siarki i siarczyny</b> w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	NIE	NIE
<b>Łubin</b> oraz wytworzone z niego produkty	NIE	NIE
<b>Mięczaki</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Ryby</b> oraz produkty pochodne	NIE	NIE


Uwaga dla alergików: Na terenie zakładu używany jest seler.

Data: 02.01.2023

Podpis:





 <b>TWARDZIK</b>	<b>KARTA SPECYFIKACJI</b>	Indeks:	I-05-01/Z2/O/MAL/MRO
		Wydanie:	5
	<b>MALINA MROŻONA</b>	Data opracowania:	02.01.2023
		Kraj pochodzenia	PL

### PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE

Opis	Mrożone owoce maliny sypkie, całe i rozdrobnione o barwie od czerwonej do ciemnoczerwonej
Smak	Typowy dla maliny, intensywny, bez obcych posmaków
Zapach	Typowy dla maliny, intensywny, bez obcych zapachów
Składniki	Mrożone całe i rozdrobnione owoce maliny

### PARAMETRY JAKOŚCIOWE:

Według Jakościowej Normy Zakładowej I-05-01/Z3/O/MAL/MRO

### WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G

Wartość energetyczna	177 kJ / 43 kcal
Tłuszcze	0,3 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	< 0,1 g
Węglowodany	12,0 g
Cukry	5,3 g
Białko	1,3 g
Sól	< 0,1 g*

\*Wynika z naturalnej zawartości sodu

### WARUNKI PRZECHOWYWANIA/ WARUNKI TRANSPORTU/ OKRES TRWAŁOŚCI

<b>Przechowywać w temp. -18°C lub niższej.</b>	<b>Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.</b>
<b>Okres trwałości:</b> 18 miesięcy od daty produkcji podczas przechowywania w temp. -18°C i niższej.	
<b>Warunki transportu:</b> transport wyłącznie czystymi pojazdami przystosowanymi do przewozu artykułów spożywczych mrożonych. Temperatura transportu od -18°C do -24°C.	

### GMO/ JONIZACJA

Oświadczamy, iż produkt:

- nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie,
- nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie,
- nie został wytworzony z genetycznie modyfikowanych substancji.

Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.

### PAKOWANIE

- Opakowanie jednostkowe stanowi worek PE a'2,5 kg. Opakowaniem zbiorczym jest karton tekturowy a'10 kg (4 x 2,5 kg).
- Opakowanie jednostkowe stanowi karton tekturowy a'10 kg z wkładem z PE.

Opakowania spełniają ogólne wymagania dla wyrobów przeznaczonych do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością.

### ZNAKOWANIE

Etykieta zawiera: nazwę zwyczajową, składniki, masę netto, datę produkcji (data produkcji określa numer partii) oraz datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, kaloryczność, informację dla alergików, kod EAN. Etykieta zgodna z wymogami odbiorcy.

### DETEKCJA METALI

Opakowanie:	a'2,5kg	a'10kg
Magnetyczny ( żelazny), stal chromowa	+ 3 mm	+ 3,5 mm
Niemagnetyczny ( metal nieżelazny), mosiądz	+ 4 mm	+ 5 mm
Stal nierdzewna	+ 3,5 mm	+ 6 mm

## OPIS PROCESU PRODUKCYJNEGO

Mrożenie, sortowanie, pakowanie, detekcja metali.

Całość procesu produkcyjnego prowadzona jest zgodnie z Prawem Żywnościowym obowiązującym na terenie Unii Europejskiej. Surowiec, produkt gotowy i opakowania są przetwarzane i magazynowane w warunkach gwarantujących utrzymanie higieny produktu gotowego.

## CECHY CHEMICZNE ORAZ MIKROBIOLOGICZNE

Mikrobiologia	Wartość oczekiwana	Wartość maksymalna
Drobnoustroje mezofilne	$\leq 1 \cdot 10^4$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^6$ jtk/g
E.coli	$\leq 1 \cdot 10$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^2$ jtk/g
Salmonella spp.	nb w 25g	nb w 25g
Listeria monocytogenes	nb w 25g	$< 1 \cdot 10^2$ jtk/g
Hepatowirus A	nb	nb
Norovirus	nb	nb

Metale ciężkie zgodnie z Rozporządzenie (WE) nr 1831/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych wraz z późniejszymi zmianami

Pozostałości pestycydów zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającą Dyrektywę Rady 91/414/EWG wraz ze zmianami.

## WYKLUCZONA GRUPA KONSUMENTÓW

Brak

## PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Przygotowanie produktu do spożycia wymaga poddania go obróbce termicznej.

## ALERGENY

Składnik alergenny	Występuje w recepturze produktu	Możliwe zanieczyszczenia krzyżowe
Zboża zawierające gluten: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Skorupiaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Jaja oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzeszki ziemne (arachidowe) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Soja oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzechy: migdały, orzechy (laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Seler oraz wytworzone z niego produkty	NIE	TAK
Gorczyca oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Nasiona sezamu oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	NIE	NIE
Łubin oraz wytworzone z niego produkty	NIE	NIE
Mięczaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Ryby oraz produkty pochodne	NIE	NIE

Uwaga dla alergików: Na terenie zakładu używany jest seler.

Data: 02.01.2023

Podpis:



 <b>TWARDZIK</b>	<b>KARTA SPECYFIKACJI</b>	Indeks:	I-05-01/Z2/W/MAR/BAB
		Wydanie:	5
	<b>MARCHEW BABY MROŻONA</b>	Data opracowania:	02.01.2023
		Kraj pochodzenia	UE

### **PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE**

Opis	Korzenie młodych marchwi o równomiernej barwie pomarańczowej, typowej dla marchwi
Smak	Typowy dla marchwi, bez obcych posmaków
Zapach	Typowy dla marchwi, bez obcych zapachów
Składniki	Mrożone korzenie młodych marchwi.

### **PARAMETRY JAKOŚCIOWE:**

Według Jakościowej Normy Zakładowej I-05-01/Z3/W/MAR/BAB

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G**

Wartość energetyczna	127 kJ / 30 kcal
Tłuszcze	0,2 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	<0,1 g
Węglowodany	7,8 g
Cukry	4,6 g
Białko	0,9 g
Sól	0,17 g*

\*Wynika z naturalnej zawartości sodu

### **WARUNKI PRZECHOWYWANIA/ WARUNKI TRANSPORTU/ OKRES TRWAŁOŚCI**

<b>Przechowywać w temp. -18°C lub niższej.</b>	<b>Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.</b>
<b>Okres trwałości:</b> 18 miesięcy od daty produkcji podczas przechowywania w temp. -18°C i niższej.	
<b>Warunki transportu:</b> transport wyłącznie czystymi pojazdami przystosowanymi do przewozu artykułów spożywczych mrożonych. Temperatura transportu od -18°C do -24°C.	

### **GMO/ JONIZACJA**

Oświadczamy, iż produkt:
<ul style="list-style-type: none"> <li>- nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie,</li> <li>- nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie,</li> <li>- nie został wytworzony z genetycznie modyfikowanych substancji.</li> </ul>
Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.

### **PAKOWANIE**

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opakowanie jednostkowe stanowi worek PE a'2,5 kg. Opakowaniem zbiorczym jest karton tekturowy a'10 kg ( 4 x 2,5 kg ).</li> <li>- Opakowanie jednostkowe stanowi karton tekturowy a'10 kg z wkładem z PE.</li> </ul>
Opakowania spełniają ogólne wymagania dla wyrobów przeznaczonych do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością.

### **ZNAKOWANIE**

Etykieta zawiera: nazwę zwyczajową, składniki, masę netto, datę produkcji (data produkcji określa numer partii) oraz datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, kaloryczność, informację dla alergików, kod EAN. Etykieta zgodna z wymogami odbiorcy.
---

### **DETEKCJA METALI**

Opakowanie:	a'2,5kg	a'10kg
Magnetyczny ( żelazny), stal chromowa	+ 3 mm	+ 3,5 mm
Niemagnetyczny ( metal nieżelazny), mosiądz	+ 4 mm	+ 5 mm
Stal nierdzewna	+ 3,5 mm	+ 6 mm

## CECHY CHEMICZNE ORAZ MIKROBIOLOGICZNE

Mikrobiologia	Wartość oczekiwana	Wartość maksymalna
Drobnoustroje mezofilne	$\leq 1 \cdot 10^4$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^6$ jtk/g
E.coli	$\leq 1 \cdot 10$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^2$ jtk/g
Salmonella spp.	nb w 25g	nb w 25g
Listeria monocytogenes	nb w 25g	$< 1 \cdot 10^2$ jtk/g
Metale ciężkie zgodnie z Rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 z dnia 19 października 2003 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych wraz z późniejszymi zmianami		
Pozostałości pestycydów zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającą Dyrektywę Rady 91/414 EWG wraz ze zmianami.		

## WYKLUCZONA GRUPA KONSUMENTÓW

Brak

## PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Przygotowanie produktu do spożycia wymaga poddania go obróbce termicznej.

## ALERGENY


Składnik alergenny	Występuje w recepturze produktu	Możliwe zanieczyszczenia krzyżowe
Zboża zawierające gluten: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Skorupiaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Jaja oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzeszki ziemne (arachidowe) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Soja oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzechy: migdały, orzechy (laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Seler oraz wytworzone z niego produkty	NIE	TAK
Gorzycza oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Nasiona sezamu oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	NIE	NIE
Łubin oraz wytworzone z niego produkty	NIE	NIE
Mięczaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Ryby oraz produkty pochodne	NIE	NIE

Uwaga dla alergików: Na terenie zakładu używany jest seler.

Data: 02.06.2023

Podpis:



 <b>TWARDZIK</b>	<b>KARTA SPECYFIKACJI</b>	Indeks:	I-05-01/Z2/M/CHIN/MIX
		Wydanie:	5
	<b>MIESZANKA CHIŃSKI MIX</b>	Data opracowania:	02.01.2023
		Kraj pochodzenia	PL

### **PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE**

Wygląd i barwa	Typowa dla produktów wchodzących w skład mieszanki.
Smak	Typowy dla produktów wchodzących w skład mieszanki, bez obcych posmaków
Zapach	Typowy dla produktów wchodzących w skład mieszanki, bez obcych zapachów
Składniki	Marchew słupki, kapusta biała, papryka melanz, cebula plastry, pietruszka słupki, por plastry, bambus pędy, grzyby MUN

### **WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

Zgodne z Jakościową Normą Zakładową właściwą dla użytych komponentów z zachowaniem odpowiednich udziałów procentowych poszczególnych składników.

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G**

Wartość energetyczna	127 kJ / 30 kcal
Tłuszcze	0,3g
Nasycone kwasy tłuszczowe	<0,1g
Węglowodany	6,7g
Cukry	4,2g
Białko	1,4g
Sól	<0,1g*

\* Wynika z naturalnej zawartości sodu

### **WARUNKI PRZECHOWYWANIA/ WARUNKI TRANSPORTU/ OKRES TRWAŁOŚCI**

<b>Przechowywać w temp. -18°C lub niższej.</b>	<b>Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.</b>
<b>Okres trwałości:</b> 18 miesięcy od daty produkcji podczas przechowywania w temp. -18°C i niższej.	
<b>Warunki transportu:</b> transport wyłącznie czystymi pojazdami przystosowanymi do przewozu artykułów spożywczych mrożonych. Temperatura transportu od -18°C do -24°C.	

### **GMO/ JONIZACJA**

Oświadczamy, iż produkt:

- nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie,
- nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie,
- nie został wytworzony z genetycznie modyfikowanych substancji.

Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.

### **PAKOWANIE**

- Opakowanie jednostkowe stanowi worek PE a'2,5 kg. Opakowaniem zbiorczym jest karton tekturowy a'10 kg (4 x 2,5 kg).
- Opakowanie jednostkowe stanowi karton tekturowy a'10 kg z wkładem z PE.

Opakowania spełniają ogólne wymagania dla wyrobów przeznaczonych do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością.

### **ZNAKOWANIE**

Etykieta zawiera: nazwę zwyczajową, składniki, masę netto, datę produkcji (data produkcji określa numer partii) oraz datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, kaloryczność, informację dla alergików, kod EAN. Etykieta zgodna z wymogami odbiorcy.

### **DETEKCJA METALI**

Opakowanie:	a'2,5kg	a'10kg
Magnetyczny ( żelazny), stal chromowa	+ 3 mm	+ 3,5 mm
Niemagnetyczny ( metal nieżelazny), mosiądz	+ 4 mm	+ 5 mm
Stal nierdzewna	+ 3,5 mm	+ 6 mm

## OPIS PROCESU PRODUKCYJNEGO

Przygotowanie mieszanki, pakowanie, detekcja metali.

Całość procesu produkcyjnego prowadzona jest zgodnie z Prawem Żywnościowym obowiązującym na terenie Unii Europejskiej. Surowiec, produkt gotowy i opakowania są przetwarzane i magazynowane w warunkach gwarantujących utrzymanie higieny produktu gotowego.

## CECHY CHEMICZNE ORAZ MIKROBIOLOGICZNE

Mikrobiologia	Wartość oczekiwana	Wartość maksymalna
Drobnoustroje mezofilne	$\leq 1 \cdot 10^4$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^6$ jtk/g
E.coli	$\leq 1 \cdot 10$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^2$ jtk/g
Salmonella spp.	nb w 25g	nb w 25g
Listeria monocytogenes	nb w 25g	$< 1 \cdot 10^2$ jtk/g

Metale ciężkie zgodnie z Rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych wraz z późniejszymi zmianami

Pozostałości pestycydów zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającą Dyrektywę Rady 91/414EWG wraz ze zmianami.

## WYKLUCZONA GRUPA KONSUMENTÓW

Brak

## PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Przygotowanie produktu do spożycia wymaga poddania go obróbce termicznej.

## ALERGENY

Składnik alergenny	Występuje w recepturze produktu	Możliwe zanieczyszczenia krzyżowe
Zboża zawierające gluten: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Skorupiaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Jaja oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzeszki ziemne (arachidowe) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Soja oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzechy: migdały, orzechy (laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Seler oraz wytworzone z niego produkty	NIE	TAK
Gorzycza oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Nasiona sezamu oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	NIE	NIE
Łubin oraz wytworzone z niego produkty	NIE	NIE
Mięczaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Ryby oraz produkty pochodne	NIE	NIE

Uwaga dla alergików: Na terenie zakładu używany jest seler.

Data: 02.01.2023

Podpis:



 <b>TWARDZIK</b>	<b>KARTA SPECYFIKACJI</b>	Indeks:	I-05-01/Z2/M/KRÓL
		Wydanie:	5
	<b>MIESZANKA KRÓLEWSKA</b>	Data opracowania:	02.01.2023
		Kraj pochodzenia	PL

### **PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE**

Wygląd i barwa	Typowa dla produktów wchodzących w skład mieszanki.
Smak	Typowy dla produktów wchodzących w skład mieszanki, bez obcych posmaków
Zapach	Typowy dla produktów wchodzących w skład mieszanki, bez obcych zapachów
Składniki	Kalafior, brokuł, marchew plastry

### **WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

Zgodne z Jakościową Normą Zakładową właściwą dla użytych komponentów z zachowaniem odpowiednich udziałów procentowych poszczególnych składników.

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G**

Wartość energetyczna	115 kJ / 27 kcal
Tłuszcze	0,3g
Nasycone kwasy tłuszczowe	<0,1g
Węglowodany	5,6g
Cukry	3,0g
Białko	2,0g
Sól	<0,1g*

\*Wynika z naturalnej zawartości sodu

### **WARUNKI PRZECHOWYWANIA/ WARUNKI TRANSPORTU/ OKRES TRWAŁOŚCI**

<b>Przechowywać w temp. -18°C lub niższej.</b>	<b>Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.</b>
<b>Okres trwałości:</b> 18 miesięcy od daty produkcji podczas przechowywania w temp. -18°C i niższej.	
<b>Warunki transportu:</b> transport wyłącznie czystymi pojazdami przystosowanymi do przewozu artykułów spożywczych mrożonych. Temperatura transportu od -18°C do -24°C.	

### **GMO/ JONIZACJA**

Oświadczamy, iż produkt:

- nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie,
- nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie,
- nie został wytworzony z genetycznie modyfikowanych substancji.

Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.

### **PAKOWANIE**

- Opakowanie jednostkowe stanowi worek PE a'2,5 kg. Opakowaniem zbiorczym jest karton tekturowy a'10 kg (4 x 2,5 kg).
- Opakowanie jednostkowe stanowi karton tekturowy a'10 kg z wkładem z PE.

Opakowania spełniają ogólne wymagania dla wyrobów przeznaczonych do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością.

### **ZNAKOWANIE**

Etykieta zawiera: nazwę zwyczajową, składniki, masę netto, datę produkcji (data produkcji określa numer partii) oraz datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, kaloryczność, informację dla alergików, kod EAN. Etykieta zgodna z wymogami odbiorcy.

### **DETEKCJA METALI**

Opakowanie:	a'2,5kg	a'10kg
Magnetyczny ( żelazny), stal chromowa	+ 3 mm	+ 3,5 mm
Niemagnetyczny ( metal nieżelazny), mosiądz	+ 4 mm	+ 5 mm
Stal nierdzewna	+ 3,5 mm	+ 6 mm

## OPIS PROCESU PRODUKCYJNEGO

Przygotowanie mieszanki, pakowanie, detekcja metali.

Całość procesu produkcyjnego prowadzona jest zgodnie z Prawem Żywnościowym obowiązującym na terenie Unii Europejskiej. Surowiec, produkt gotowy i opakowania są przetwarzane i magazynowane w warunkach gwarantujących utrzymanie higieny produktu gotowego.

## CECHY CHEMICZNE ORAZ MIKROBIOLOGICZNE

Mikrobiologia	Wartość oczekiwana	Wartość maksymalna
Drobnoustroje mezofilne	$\leq 1 \cdot 10^4$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^6$ jtk/g
E.coli	$\leq 1 \cdot 10$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^2$ jtk/g
Salmonella spp.	nb w 25g	nb w 25g
Listeria monocytogenes	nb w 25g	$< 1 \cdot 10^2$ jtk/g
Metale ciężkie zgodnie z Rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych wraz z późniejszymi zmianami		
Pozostałości pestycydów zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającą Dyrektywę Rady 91/414EWG wraz ze zmianami.		

## WYKLUCZONA GRUPA KONSUMENTÓW

Brak

## PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Przygotowanie produktu do spożycia wymaga poddania go obróbce termicznej.

## ALERGENY

Składnik alergenny	Występuje w recepturze produktu	Możliwe zanieczyszczenia krzyżowe
Zboża zawierające gluten: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Skorupiaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Jaja oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzeszki ziemne (arachidowe) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Soja oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzechy: migdały, orzechy (laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Seler oraz wytworzone z niego produkty	NIE	TAK
Gorzycza oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Nasiona sezamu oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	NIE	NIE
Łubin oraz wytworzone z niego produkty	NIE	NIE
Mięczaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Ryby oraz produkty pochodne	NIE	NIE

Uwaga dla alergików: Na terenie zakładu używany jest seler.

Data: 01.01.2023

Podpis:





## OPIS PRODUKTU

Nazwa wyrobu; **Rabarbar 13mm**

Składniki	Rabarbar malinowy niekalibrowany																
Dostawca	Firma Abel Sp. J Wysota ul. Górna 8; 98-277 Braszewice																
Kraj pochodzenia	Polska																
<table><tr><td>Wartość odżywcza</td><td>w 100 g</td></tr><tr><td>Wartość energetyczna</td><td>36 kJ /9 kcal</td></tr><tr><td>Tłuszcz</td><td>0,1 g</td></tr><tr><td>w tym kwasy tłuszczowe nasycone</td><td>0,02 g</td></tr><tr><td>Węglowodany</td><td>4,6 g</td></tr><tr><td>w tym cukry</td><td>0,3 g</td></tr><tr><td>Białko</td><td>0,5 g</td></tr><tr><td>Sól</td><td>&lt; 0,001 g</td></tr></table>		Wartość odżywcza	w 100 g	Wartość energetyczna	36 kJ /9 kcal	Tłuszcz	0,1 g	w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,02 g	Węglowodany	4,6 g	w tym cukry	0,3 g	Białko	0,5 g	Sól	< 0,001 g
Wartość odżywcza	w 100 g																
Wartość energetyczna	36 kJ /9 kcal																
Tłuszcz	0,1 g																
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,02 g																
Węglowodany	4,6 g																
w tym cukry	0,3 g																
Białko	0,5 g																
Sól	< 0,001 g																
Charakterystyka produktu	Łodygi rabarbaru po zabiegach mycia i sortowania, cięte prostopadłe do osi na plastry w wymiarze 13 mm +/- 2 mm - głęboko mrożone																
Materiał opakowaniowy	<i>Opakowanie jednostkowe:</i> torebka termozgrzewalna z folii polietylenowej z zewnętrzną etykietą <i>Zbiorcze:</i> kartony z tektury falistej lub kartonu bielonego z zewnętrzną etykietą lub nadrukiem <i>Transportowe:</i> paleta, folia typu strech																
Masa netto	2,5kg/ 10 kg																
Alergeny	Brak																
Cechy organoleptyczne	<b>Wygląd:</b> rabarbar czysty, zdrowy, wolny od szkodników, oraz zanieczyszczeń obcych. <b>Barwa;</b> typowa dla odmiany rabarbaru <b>Smak i zapach;</b> charakterystyczna dla rabarbaru, bez obcych zapachów i posmaków <b>Konsystencja;</b> twarda sypka w stanie zamrożenia, bez nadmiernych zlepow, po rozmrożeniu, konsystencja osłabiona, z zachowaniem naturalnego kształtu <b>Zanieczyszczenia;</b> mineralne max 1%, pochodzenia roślinnego max 5% Owoców uszkodzonych mechanicznie max 12%																
GMO Promieniowanie jonizujące	Wolne od modyfikacji genetycznej Nie stosuje się																
Cechy fizykochemiczne	Zawartość ołowiu w mg/kg max 0,20 Zawartość kadmu w mg/kg max 0,05 Oznaczenie metali ciężkich zgodnie z Rozporządzeniem																




## OPIS PRODUKTU

Nazwa wyrobu; **Rabarbar 13mm**

	Komisji UE 1881/2006 Badania pozostałości środków ochrony roślin- spełnia wymagania Rozporządzenia UE nr 396/2005
Pestycydy	Najwyższe dopuszczalne poziomy pestycydów zgodna z obowiązującymi przepisami w tym rozporządzeniem 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. wraz z późniejszymi zmianami
Cechy mikrobiologiczne	Listeria monocytogenes nieobecne w 25 g Salmonella nieobecna w 25g Escherichia coli max. $1,0 \times 10^2$ jtk/g Ogólna liczba drobnoustrojów max. $1,0 \times 10^5$ jtk/g Enterobacteriaceae max $1 \times 10^3$ / jtk/g
Okres trwałości	12 miesięcy od daty produkcji
Warunki przechowywania	- 18°C i niżej
Dokumenty przy dostawie	Świadectwo jakości producenta- każda dostawa Pełne badania od producenta: mikrobiologiczne – nie rzadziej niż raz w roku
Oznakowanie	Zgodne z obowiązującymi przepisami , zewnętrzna czytelna etykieta
Przeznaczenie konsumenckie	Produkt, przeznaczony do ogólnej konsumpcji, za wyjątkiem niemowląt i osób z przeciwwskazaniami lekarskimi
Opracował: Kochanec Szymon	Data, 01.09.2022
Zatwierdził : Wysota Tomasz	Data, 01.09.2022



	KARTA PRODUKTU		Księga HACCP Wydanie: 01 Egzemplarz oryginalny <b>PÓLPRODUKTY MĄCZNE</b> Podgrupa: <b>PIEROGI</b>
	PIEROGI RUSKIE ZAMROŻONE		Rozdz.: 3 Stron.: 2
PRODUCENT	Firma ABEL Sp. J. Wysota ul. Górna 8; 98-277 Brąszewice		
OPIS PRODUKTU PRZENACZENIE KONSUMENCKIE	Mrożony półprodukt przeznaczony do spożycia po obróbce termicznej. Pierogi sporządzone z nadzieniem ziemniaczano-serowym i cebuli. Przeznaczenie produktu ogólnie konsumenckie, za wyjątkiem dzieci do 3 roku życia oraz osób z przeciwwskazaniami lekarskimi		
CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:	Torebka termozgrzewalna z folii polietylenowej z barwnym zewnętrznym nadrukiem  Wygląd w stanie zamrożenia :kształt zgodny z zastosowaną formą, bez nadmiernych zlepów i oblodzenia, konsystencja twarda, zamrożona. Po przyrządzeniu: konsystencja miękka, nie rozpadająca się, zachowany kształt, charakterystyczny dla pierogów i zastosowanej formy; dopuszcza się do 2% pierogów rozklejonych po ugotowaniu; barwa ciasta i farszu charakterystyczna dla rodzaju pieroga i zastosowanych surowców; smak i zapach charakterystyczny dla pierogów ruskich, zharmonizowany Zgodne z deklaracją producenta 2,5 g		
- forma opakowania			
- cechy sensoryczne			
- waga netto			
SKŁADNIKI	Ciasto: mąka <i>pszenna</i> 65%, woda, płatki ziemniaczane, olej roślinny rzepakowy, sól. Farsz: ziemniaki gotowane 20%, płatki ziemniaczane 10%, cebula świeża 9%, <i>twaróg półtłusty</i> 6%, woda, olej roślinny rzepakowy, skrobia ziemniaczana, sól, pieprz czarny mielony. Zawartość farszu w produkcie nie mniej niż 30%.		
Sposób przygotowania	Zamrożoną porcję pierogów wrzucać stopniowo do 18 litrów wrzącej, osolonej wody z dodatkiem łyżki oleju. Następnie pierogi delikatnie przemieszać, aby nie przylegały do dna. Po wypłynięciu gotować 10-12 min. Osączyć i podać gorące do spożycia.		
KRAJ POCHODZENIA	Polska		
WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 G PRODUKTU	Wartość odżywcza	w 100 g	
	Wartość energetyczna	875 kJ / 209 kcal	
	Tłuszcz	3,3 g	
	w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,4 g	
	Węglowodany	40,1 g	
	w tym cukry	0,2 g	
	Błonnik	1,6 g	
	Białko	5,5 g	
	Sól	0,4 g	

<i>MATERIAŁ OPAKOWANIOWY</i>	<i>Opakowanie jednostkowe:</i> torebka termozgrzewalna z folii polietylenowej z zewnętrznym barwnym nadrukiem lub pojemnik plastikowy z przykryciem z zewnętrzną etykietą; opakowania posiadają zezwolenie PZH i spełniają wymagane kryteria bezpieczeństwa; <i>Zbiornicze:</i> kartony z tektury falistej lub kartonu bielonego, z zewnętrzną etykietą lub nadrukiem; <i>Transportowe:</i> paleta , folia typu stretch
<i>MODYFIKACJA GENETYCZNA PROMIENIOWANIE JONIZUJĄCE ALERGENY</i>	wolny od modyfikacji genetycznej ( GMO free)  nie stosuje się  białko mleka, białko pszenne
<i>CECHY MIKROBIOLOGICZNE</i> - Salmonella - Listeria monocytogenes - Escherichia coli - Liczba bakterii z grupy coli - bakterie redukujące siarczyny (IV) rosnące w warunkach beztlenowych	nieobecne w 25g nieobecna w 25 g nie więcej niż 10 <sup>1</sup>  nie więcej niż 10 <sup>1</sup>  nie więcej niż 10 <sup>1</sup>
<i>WARUNKI PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU</i> - temperatura, - pomieszczenia  - transport	- 18°C i niższa pomieszczenia magazynu czyste; produkt paletowany w opakowaniach zbiorczych ( kartonach) czysty, suchy, komory chłodnicze
<i>OKRES TRWAŁOŚCI</i>	12 miesięcy od daty produkcji
<i>DOKUMENTY PRZY DOSTAWIE</i>  <i>OZNAKOWANIE</i>	Świadectwo jakości producenta – każda dostawa Pełne badania od producenta : mikrobiologiczne, – nie rzadziej niż raz w roku  zgodne z obowiązującymi przepisami , zewnętrzna czytelna etykieta



 <b>TWARDZIK</b>	<b>KARTA SPECYFIKACJI</b>	Indeks:	I-05-01/Z2/O/PORZ/CZAR
		Wydanie:	5
	<b>PORZECZKA CZARNA ODSZYPUŁKOWANA MROŻONA</b>	Data opracowania:	02.01.2023
		Kraj pochodzenia	PL

### PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE

Wygląd i barwa	Owoce z mechanicznie usuniętym okwiatem i szypułką o barwie ciemnogrnatowej z odcieniem fioletowym.
Smak	Typowy dla porzeczki czarnej, bez obcych posmaków
Zapach	Typowy dla porzeczki czarnej, bez obcych zapachów
Składniki	Mrożone owoce porzeczki czarnej odszypułkowane mechanicznie.

### PARAMETRY JAKOŚCIOWE:

Według Jakościowej Normy Zakładowej I-05-01/Z3/O/PORZ/CZAR

### WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G

Wartość energetyczna	213 kJ / 51 kcal
Tłuszcze	0,2 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	< 0,1 g
Węglowodany	14,9 g
Cukry	7,1 g
Białko	1,3 g
Sól	< 0,1 g*

\* Wynika z naturalnej zawartości sodu

### WARUNKI PRZECHOWYWANIA/ WARUNKI TRANSPORTU/ OKRES TRWAŁOŚCI

<b>Przechowywać w temp. -18°C lub niższej.</b>	<b>Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.</b>
<b>Okres trwałości:</b> 18 miesięcy od daty produkcji podczas przechowywania w temp. -18°C i niższej.	
<b>Warunki transportu:</b> transport wyłącznie czystymi pojazdami przystosowanymi do przewozu artykułów spożywczych mrożonych. Temperatura transportu od -18°C do -24°C.	

### GMO/ JONIZACJA

Oświadczamy, iż produkt:

- nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie,
- nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie,
- nie został wytworzony z genetycznie modyfikowanych substancji.

Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.

### PAKOWANIE

- Opakowanie jednostkowe stanowi worek PE a'2,5 kg. Opakowaniem zbiorczym jest karton tekturowy a'10 kg (4 x 2,5 kg).
- Opakowanie jednostkowe stanowi karton tekturowy a'10 kg z wkładem z PE.

Opakowania spełniają ogólne wymagania dla wyrobów przeznaczonych do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością.

### ZNAKOWANIE

Etykieta zawiera: nazwę zwyczajową, składniki, masę netto, datę produkcji (data produkcji określa numer partii) oraz datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, kaloryczność, informację dla alergików, kod EAN. Etykieta zgodna z wymogami odbiorcy.

### DETEKCJA METALI

Opakowanie:	a'2,5kg	a'10kg
Magnetyczny ( żelazny), stal chromowa	+ 3 mm	+ 3,5 mm
Niemagnetyczny ( metal nieżelazny), mosiądz	+ 4 mm	+ 5 mm
Stal nierdzewna	+ 3,5 mm	+ 6 mm

## OPIS PROCESU PRODUKCYJNEGO

Mrożenie, odszypułkowanie, sortowanie, pakowanie, detekcja metali.

Całość procesu produkcyjnego prowadzona jest zgodnie z Prawem Żywnościowym obowiązującym na terenie Unii Europejskiej. Surowiec, produkt gotowy i opakowania są przetwarzane i magazynowane w warunkach gwarantujących utrzymanie higieny produktu gotowego.

## CECHY CHEMICZNE ORAZ MIKROBIOLOGICZNE

<u>Mikrobiologia</u>	<u>Wartość oczekiwana</u>	<u>Wartość maksymalna</u>
<u>Drobnoustroje mezofilne</u>	$\leq 1 \cdot 10^4$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^6$ jtk/g
<u>E.coli</u>	$\leq 1 \cdot 10$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^2$ jtk/g
<u>Salmonella spp.</u>	nb w 25g	nb w 25g
<u>Listeria monocytogenes</u>	nb w 25g	$< 1 \cdot 10^2$ jtk/g

Metale ciężkie zgodnie z Rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych wraz z późniejszymi zmianami

Pozostałości pestycydów zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającą Dyrektywę Rady 91/414 EWG wraz ze zmianami.

## WYKLUCZONA GRUPA KONSUMENTÓW

Brak

## PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Przygotowanie produktu do spożycia wymaga poddania go obróbce termicznej.

## ALERGENY

<u>Składnik alergenny</u>	<u>Występuje w recepturze produktu</u>	<u>Możliwe zanieczyszczenia krzyżowe</u>
<u>Zboża zawierające gluten</u> : pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<u>Skorupiaki</u> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<u>Jaja</u> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<u>Orzeszki ziemne (arachidowe)</u> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<u>Soja</u> oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
<u>Mleko (łącznie z laktozą)</u> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<u>Orzechy</u> : migdały, orzechy (laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<u>Seler</u> oraz wytworzone z niego produkty	NIE	<b>TAK</b>
<u>Gorczyca</u> oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
<u>Nasiona sezamu</u> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<u>Dwutlenek siarki i siarczyny</u> w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	NIE	NIE
<u>Łubin</u> oraz wytworzone z niego produkty	NIE	NIE
<u>Mięczaki</u> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<u>Ryby</u> oraz produkt pochodne	NIE	NIE

Uwaga dla alergików: Na terenie zakładu używany jest seler.

Data: 02.01.2023

Podpis:



 <b>TWARDZIK</b>	<b>KARTA SPECYFIKACJI</b>	Indeks:	I-05-01/Z2/O/PORZ/CZER
		Wydanie:	5
	<b>PORZECZKA CZERWONA ODSZYPUŁKOWANA MROŻONA</b>	Data opracowania:	02.01.2023
		Kraj pochodzenia	PL

### PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE

Wygląd i barwa	Owoce z mechanicznie usuniętym okwiatem i szypułką o barwie od jasnoczerwonej do czerwonej.
Smak	Typowy dla porzeczki czerwonej, bez obcych posmaków.
Zapach	Typowy dla porzeczki czerwonej, bez obcych zapachów.
Składniki	Mrożone owoce porzeczki czerwonej, odszypułkowane mechanicznie.

### PARAMETRY JAKOŚCIOWE:

Według Jakościowej Normy Zakładowej I-05-01/Z3/O/PORZ/CZER

### WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G

Wartość energetyczna	191 kJ / 46 kcal
Tłuszcze	0,2 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	<0,1 g
Węglowodany	13,8 g
Cukry	6,1 g
Białko	1,1 g
Sól	<0,1 g*

\*Wynika z naturalnej zawartości sodu

### WARUNKI PRZECHOWYWANIA/ WARUNKI TRANSPORTU/ OKRES TRWAŁOŚCI

<b>Przechowywać w temp. -18°C lub niższej.</b>	<b>Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.</b>
<b>Okres trwałości:</b> 18 miesięcy od daty produkcji podczas przechowywania w temp. -18°C i niższej.	
<b>Warunki transportu:</b> transport wyłącznie czystymi pojazdami przystosowanymi do przewozu artykułów spożywczych mrożonych. Temperatura transportu od -18°C do -24°C.	

### GMO/ JONIZACJA

Oświadczamy, iż produkt:

- nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie,
- nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie,
- nie został wytworzony z genetycznie modyfikowanych substancji.

Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.

### PAKOWANIE

- Opakowanie jednostkowe stanowi worek PE a'2,5 kg. Opakowaniem zbiorczym jest karton tekturowy a'10 kg (4 x 2,5 kg).
- Opakowanie jednostkowe stanowi karton tekturowy a'10 kg z wkładem z PE.

Opakowania spełniają ogólne wymagania dla wyrobów przeznaczonych do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością.

### ZNAKOWANIE

Etykieta zawiera: nazwę zwyczajową, składniki, masę netto, datę produkcji (data produkcji określa numer partii) oraz datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, kaloryczność, informację dla alergików, kod EAN. Etykieta zgodna z wymogami odbiorcy.

### DETEKCJA METALI

Opakowanie:	a'2,5kg	a'10kg
Magnetyczny ( żelazny), stal chromowa	+ 3 mm	+ 3,5 mm
Niemagnetyczny ( metal nieżelazny), mosiądz	+ 4 mm	+ 5 mm
Stal nierdzewna	+ 3,5 mm	+ 6 mm



## OPIS PROCESU PRODUKCYJNEGO

Mrożenie, odszypułkowanie, sortowanie, pakowanie, detekcja metali..

Całość procesu produkcyjnego prowadzona jest zgodnie z Prawem Żywnościowym obowiązującym na terenie Unii Europejskiej. Surowiec, produkt gotowy i opakowania są przetwarzane i magazynowane w warunkach gwarantujących utrzymanie higieny produktu gotowego.

## CECHY CHEMICZNE ORAZ MIKROBIOLOGICZNE

Mikrobiologia	Wartość oczekiwana	Wartość maksymalna
Drobnoustroje mezofilne	$\leq 1 \cdot 10^4$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^6$ jtk/g
E.coli	$\leq 1 \cdot 10$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^2$ jtk/g
Salmonella spp.	nb w 25g	nb w 25g
Listeria monocytogenes	nb w 25g	$< 1 \cdot 10^2$ jtk/g

Metale ciężkie zgodnie z Rozporządzenie (WE) nr 1831/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych wraz z późniejszymi zmianami

Pozostałości pestycydów zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającą Dyrektywę Rady 91/414EWG wraz ze zmianami.

## WYKLUCZONA GRUPA KONSUMENTÓW

Brak

## PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Przygotowanie produktu do spożycia wymaga poddania go obróbce termicznej.

## ALERGENY

Składnik alergenny	Występuje w recepturze produktu	Możliwe zanieczyszczenia krzyżowe
Zboża zawierające gluten: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Skorupiaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Jaja oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzeszki ziemne (arachidowe) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Soja oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzechy: migdały, orzechy (laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Seler oraz wytworzone z niego produkty	NIE	TAK
Gorczyca oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Nasiona sezamu oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	NIE	NIE
Łubin oraz wytworzone z niego produkty	NIE	NIE
Mięczaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Ryby oraz produkty pochodne	NIE	NIE

Uwaga dla alergików: Na terenie zakładu używany jest seler.

Data: 02.01.2023

Podpis:



 <b>TWARDZIK</b>	<b>KARTA SPECYFIKACJI</b> <b>RÓŻYCZKI BROKUŁU MROŻONE</b> <b>(5-15 MM, 15-35 MM, +35 MM)</b>	Indeks:	I-05-01/Z2/W/BRO/RÓŻ
		Wydanie:	5
		Data opracowania:	02.01.2023
		Kraj pochodzenia	PL

### **PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE**

Wygląd i barwa	Różyczki zwarte, wyrównane, o równomiernej barwie – zielonej do jasnozielonej
Smak	Typowy dla brokułu, bez obcych posmaków
Zapach	Typowy dla brokułu, bez obcych zapachów
Składniki	Mrożone różyczki brokułu – kalibrowane.

### **PARAMETRY JAKOŚCIOWE:**

Według Jakościowej Normy Zakładowej I-05-01/Z3/W/BRO/RÓŻ

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G**

Wartość energetyczna	120 kJ / 29 kcal
Tłuszcze	0,4 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	<0,1 g
Węglowodany	4,7 g
Cukry	2,4 g
Białko	2,7 g
Sól	<0,1 g*

\*Wynika z naturalnej zawartości sodu

### **WARUNKI PRZECHOWYWANIA/ WARUNKI TRANSPORTU/ OKRES TRWAŁOŚCI**

<b>Przechowywać w temp. -18°C lub niższej.</b>	<b>Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.</b>
<b>Okres trwałości:</b> 18 miesięcy od daty produkcji podczas przechowywania w temp. -18°C lub niższej.	
<b>Warunki transportu:</b> transport wyłącznie czystymi pojazdami przystosowanymi do przewozu artykułów spożywczych mrożonych. Temperatura transportu od -18°C do -24°C.	

### **GMO/ JONIZACJA**

Oświadczamy, iż produkt:

- nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie,
- nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie,
- nie został wytworzony z genetycznie modyfikowanych substancji.

Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.

### **PAKOWANIE**

- Opakowanie jednostkowe stanowi worek PE a'2,5 kg. Opakowaniem zbiorczym jest karton tekturowy a'10 kg ( 4 x 2,5 kg ).
  - Opakowanie jednostkowe stanowi karton tekturowy a'10 kg z wkładem z PE.
- Opakowania spełniają ogólne wymagania dla wyrobów przeznaczonych do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością.

### **ZNAKOWANIE**

Etykieta zawiera: nazwę zwyczajową, składniki, masę netto, datę produkcji (data produkcji określa numer partii) oraz datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, kaloryczność, informację dla alergików, kod EAN. Etykieta zgodna z wymogami odbiorcy.

### **DETEKCJA METALI**

Opakowanie:	a'2,5kg	a'10kg
Magnetyczny ( żelazny), stal chromowa	+ 3 mm	+ 3,5 mm
Niemagnetyczny ( metal nieżelazny), mosiądz	+ 4 mm	+ 5 mm
Stal nierdzewna	+ 3,5 mm	+ 6 mm



## OPIS PROCESU PRODUKCYJNEGO

Mycie, blanszowanie, mrożenie, kalibracja, sortowanie, pakowanie, detekcja metali.

Całość procesu produkcyjnego prowadzona jest zgodnie z Prawem Żywnościowym obowiązującym na terenie Unii Europejskiej. Surowiec, produkt gotowy i opakowania są przetwarzane i magazynowane w warunkach gwarantujących utrzymanie higieny produktu gotowego.

## CECHY CHEMICZNE ORAZ MIKROBIOLOGICZNE

Mikrobiologia	Wartość oczekiwana	Wartość maksymalna
Drobnoustroje mezofilne	$\leq 1 \cdot 10^4$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^6$ jtk/g
E.coli	$\leq 1 \cdot 10$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^2$ jtk/g
Salmonella spp.	nb w 25g	nb w 25g
Listeria monocytogenes	nb w 25g	$< 1 \cdot 10^2$ jtk/g

Metale ciężkie zgodnie z Rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych wraz z późniejszymi zmianami

Pozostałości pestycydów zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającą Dyrektywę Rady 91/414EWG wraz ze zmianami.

## WYKLUCZONA GRUPA KONSUMENTÓW

Brak

## PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Przygotowanie produktu do spożycia wymaga poddania go obróbce termicznej.

## ALERGENY

Składnik alergenny	Występuje w recepturze produktu	Możliwe zanieczyszczenia krzyżowe
Zboża zawierające gluten: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Skorupiaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Jaja oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzeszki ziemne (arachidowe) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Soja oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzechy: migdały, orzechy (laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Seler oraz wytworzone z niego produkty	NIE	TAK
Gorczyca oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Nasiona sezamu oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	NIE	NIE
Łubin oraz wytworzone z niego produkty	NIE	NIE
Mięczaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Ryby oraz produkty pochodne	NIE	NIE


Uwaga dla alergików: Na terenie zakładu używany jest seler.

Data: 02.01.2023

Podpis:





 TWARDZIK	<b>KARTA SPECYFIKACJI</b>	Indeks:	I-05-01/Z2/W/KAL/RÓŻ
		Wydanie:	5
	<b>RÓŻYCZKI KALAFIORA MROŻONE (5-15 mm, 15-35 mm, +35mm)</b>	Data opracowania:	02.01.2023
		Kraj pochodzenia	PL

### PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE

Wygląd i barwa	Różyczki zwarte, wyrównane, o barwie białej do kremowo żółtawej, dopuszcza się łydźki i głąbiki o barwie seledynowej.
Smak	Typowy dla kalafiora, bez obcych posmaków
Zapach	Typowy dla kalafiora, bez obcych zapachów
Składniki	Mrożone różyczki kalafiora – kalibrowane.

### PARAMETRY JAKOŚCIOWE:

Według Jakościowej Normy Zakładowej I-05-01/Z3/W/KAL/RÓŻ

### WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G

Wartość energetyczna	102 kJ / 24 kcal
Tłuszcze	0,2 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	<0,1 g
Węglowodany	4,5 g
Cukry	2,3 g
Białko	2,2 g
Sól	<0,1 g*

\*Wynika z naturalnej zawartości sodu

### WARUNKI PRZECHOWYWANIA/ WARUNKI TRANSPORTU/ OKRES TRWAŁOŚCI

<b>Przechowywać w temp. -18°C lub niższej.</b>	<b>Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.</b>
<b>Okres trwałości:</b> 18 miesięcy od daty produkcji podczas przechowywania w temp. -18°C i niższej.	
<b>Warunki transportu:</b> transport wyłącznie czystymi pojazdami przystosowanymi do przewozu artykułów spożywczych mrożonych. Temperatura transportu od -18°C do -24°C.	

### GMO/ JONIZACJA

Oświadczamy, iż produkt:
<ul style="list-style-type: none"> <li>- nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie,</li> <li>- nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie,</li> <li>- nie został wytworzony z genetycznie modyfikowanych substancji.</li> </ul>
Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.

### PAKOWANIE

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opakowanie jednostkowe stanowi worek PE a'2,5 kg. Opakowaniem zbiorczym jest karton tekturowy a'10 kg ( 4 x 2,5 kg ).</li> <li>- Opakowanie jednostkowe stanowi karton tekturowy a'10 kg z wkładem z PE.</li> </ul>
Opakowania spełniają ogólne wymagania dla wyrobów przeznaczonych do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością.

### ZNAKOWANIE

Etykieta zawiera: nazwę zwyczajową, składniki, masę netto, datę produkcji (data produkcji określa numer partii) oraz datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, kaloryczność, informację dla alergików, kod EAN. Etykieta zgodna z wymogami odbiorcy.
---

### DETEKCJA METALI

Opakowanie:	a'2,5kg	a'10kg
Magnetyczny ( żelazny), stal chromowa	+ 3 mm	+ 3,5 mm
Niemagnetyczny ( metal nieżelazny), mosiądz	+ 4 mm	+ 5 mm
Stal nierdzewna	+ 3,5 mm	+ 6 mm

## OPIS PROCESU PRODUKCYJNEGO

Mycie, blanszowanie, mrożenie, sortowanie, kalibracja, pakowanie, detekcja metali.

Całość procesu produkcyjnego prowadzona jest zgodnie z Prawem Żywnościowym obowiązującym na terenie Unii Europejskiej. Surowiec, produkt gotowy i opakowania są przetwarzane i magazynowane w warunkach gwarantujących utrzymanie higieny produktu gotowego.

## CECHY CHEMICZNE ORAZ MIKROBIOLOGICZNE

<u>Mikrobiologia</u>	<u>Wartość oczekiwana</u>	<u>Wartość maksymalna</u>
<b>Drobnoustroje mezofilne</b>	$\leq 1 \cdot 10^4$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^6$ jtk/g
<b>E.coli</b>	$\leq 1 \cdot 10$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^2$ jtk/g
<b>Salmonella spp.</b>	nb w 25g	nb w 25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	nb w 25g	$< 1 \cdot 10^2$ jtk/g

Metale ciężkie zgodnie z Rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych wraz z późniejszymi zmianami

Pozostałości pestycydów zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającą Dyrektywę Rady 91/414EWG wraz ze zmianami.

## WYKLUCZONA GRUPA KONSUMENTÓW

Brak

## PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Przygotowanie produktu do spożycia wymaga poddania go obróbce termicznej.

## ALERGENY

<u>Składnik alergenny</u>	<u>Występuje w recepturze produktu</u>	<u>Możliwe zanieczyszczenia krzyżowe</u>
<b>Zboża zawierające gluten:</b> pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Skorupiaki</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Jaja</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Orzeszki ziemne (arachidowe)</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Soja</b> oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
<b>Mleko (łącznie z laktozą)</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Orzechy:</b> migdały, orzechy (laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Seler</b> oraz wytworzone z niego produkty	NIE	<b>TAK</b>
<b>Gorczyca</b> oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
<b>Nasiona sezamu</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Dwutlenek siarki i siarczyny</b> w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	NIE	NIE
<b>Łubin</b> oraz wytworzone z niego produkty	NIE	NIE
<b>Mięczaki</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Ryby</b> oraz produkty pochodne	NIE	NIE

Uwaga dla alergików: Na terenie zakładu używany jest seler.

Data: 02.01.2023

Podpis:



 <b>TWARDZIK</b>	<b>KARTA SPECYFIKACJI</b>	Indeks:	I-05-01/Z2/O/ŚLIW/POL
		Wydanie:	5
	<b>ŚLIWKA POŁÓWKI MROŻONE</b>	Data opracowania:	02.01.2023
		Kraj pochodzenia	PL

### **PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE**

Wygląd i barwa	Mrożone owoce bez pestek, o barwie typowej dla danej odmiany
Smak	Typowy dla śliwki, bez obcych posmaków
Zapach	Typowy dla śliwki, bez obcych zapachów.
Składniki	Mrożone połówki owoców śliwki, bez pestek

### **PARAMETRY JAKOŚCIOWE:**

Według Jakościowej Normy Zakładowej I-05-01/Z3/O/ŚLIW/POL

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G**

Wartość energetyczna	206 kJ / 49 kcal
Tłuszcze	0,3 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	<0,1 g
Węglowodany	11,7 g
Cukry	10,1 g
Białko	0,6 g
Sól	<0,1 g*

\*)Wynika z naturalnej zawartości sodu

### **WARUNKI PRZECHOWYWANIA/ WARUNKI TRANSPORTU/ OKRES TRWAŁOŚCI**

<b>Przechowywać w temp. -18°C lub niższej.</b>	<b>Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.</b>
<b>Okres trwałości:</b> 18 miesięcy od daty produkcji podczas przechowywania w temp. -18°C i niższej.	
<b>Warunki transportu:</b> transport wyłącznie czystymi pojazdami przystosowanymi do przewozu artykułów spożywczych mrożonych. Temperatura transportu od -18°C do -24°C.	

### **GMO/ JONIZACJA**

Oświadczamy, iż produkt:

- nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie,
- nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie,
- nie został wytworzony z genetycznie modyfikowanych substancji.

Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.

### **PAKOWANIE**

- Opakowanie jednostkowe stanowi worek PE a'2,5 kg. Opakowaniem zbiorczym jest karton tekturowy a'10 kg (4 x 2,5 kg).
- Opakowanie jednostkowe stanowi karton tekturowy a'10 kg z wkładem z PE.

Opakowania spełniają ogólne wymagania dla wyrobów przeznaczonych do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością.

### **ZNAKOWANIE**

Etykieta zawiera: nazwę zwyczajową, składniki, masę netto, datę produkcji (data produkcji określa numer partii) oraz datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, kaloryczność, informację dla alergików, kod EAN. Etykieta zgodna z wymogami odbiorcy.

### **DETEKCJA METALI**

Opakowanie:	a'2,5kg	a'10kg
Magnetyczny ( żelazny), stal chromowa	+ 3 mm	+ 3,5 mm
Niemagnetyczny ( metal nieżelazny), mosiądz	+ 4 mm	+ 5 mm
Stal nierdzewna	+ 3,5 mm	+ 6 mm



## CECHY CHEMICZNE ORAZ MIKROBIOLOGICZNE

Mikrobiologia	Wartość oczekiwana	Wartość maksymalna
Drobnoustroje mezofilne	$\leq 1 \cdot 10^4$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^6$ jtk/g
E.coli	$\leq 1 \cdot 10$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^2$ jtk/g
Salmonella spp.	nb w 25g	nb w 25g
Listeria monocytogenes	nb w 25g	$< 1 \cdot 10^2$ jtk/g
Metale ciężkie zgodnie z Rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych wraz z późniejszymi zmianami		
Pozostałości pestycydów zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającą Dyrektywę Rady 91/414 EWG wraz ze zmianami.		

## WYKLUCZONA GRUPA KONSUMENTÓW

Brak

## PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Przygotowanie produktu do spożycia wymaga poddania go obróbce termicznej.

## ALERGENY


Składnik alergenny	Występuje w recepturze produktu	Możliwe zanieczyszczenia krzyżowe
Zboża zawierające gluten: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Skorupiaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Jaja oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzeszki ziemne (arachidowe) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Soja oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzechy: migdały, orzechy (laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Seler oraz wytworzone z niego produkty	NIE	TAK
Gorczyca oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Nasiona sezamu oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	NIE	NIE
Łubin oraz wytworzone z niego produkty	NIE	NIE
Mięczaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Ryby oraz produkty pochodne	NIE	NIE

Uwaga dla alergików: Na terenie zakładu używany jest seler.

Data: 02.01.2023

Podpis:



 <b>TWARDZIK</b>	<b>KARTA SPECYFIKACJI</b>	Indeks:	I-05-01/Z2/O/TRUS
		Wydanie:	5
	<b>TRUSKAWKA MROŻONA</b>	Data opracowania:	02.01.2023
		Kraj pochodzenia	SPOZA UE

### PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE

Opis	Mrożone owoce całe, sypkie, o barwie charakterystycznej dla odmiany
Smak	Typowy dla truskawki, bez obcych posmaków
Zapach	Typowy dla truskawki, bez obcych zapachów
Składniki	Mrożone owoce truskawki

### PARAMETRY JAKOŚCIOWE:

Według Jakościowej Normy Zakładowej I-05-01/Z3/O/TRUS

### WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G

Wartość energetyczna	140 kJ / 33 kcal
Tłuszcze	0,4 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	< 0,1 g
Węglowodany	7,6 g
Cukry	5,8 g
Białko	0,7 g
Sól	< 0,1 g*

\*Wynika z naturalnej zawartości sodu

### WARUNKI PRZECHOWYWANIA/ WARUNKI TRANSPORTU/ OKRES TRWAŁOŚCI

<b>Przechowywać w temp. -18°C lub niższej.</b>	<b>Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.</b>
<b>Okres trwałości:</b> 18 miesięcy od daty produkcji podczas przechowywania w temp. -18°C i niższej.	
<b>Warunki transportu:</b> transport wyłącznie czystymi pojazdami przystosowanymi do przewozu artykułów spożywczych mrożonych. Temperatura transportu od -18°C do -24°C.	

### GMO/ JONIZACJA

Oświadczamy, iż produkt:

- nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie,
- nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie,
- nie został wytworzony z genetycznie modyfikowanych substancji.

Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.

### PAKOWANIE

- Opakowanie jednostkowe stanowi worek PE a'2,5 kg. Opakowaniem zbiorczym jest karton tekturowy a'10 kg (4 x 2,5 kg).
- Opakowanie jednostkowe stanowi karton tekturowy a'10 kg z wkładem z PE.

Opakowania spełniają ogólne wymagania dla wyrobów przeznaczonych do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością.

### ZNAKOWANIE

Etykieta zawiera: nazwę zwyczajową, składniki, masę netto, datę produkcji (data produkcji określa numer partii) oraz datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, kaloryczność, informację dla alergików, kod EAN. Etykieta zgodna z wymogami odbiorcy.

### DETEKCJA METALI

Opakowanie:	a'2,5kg	a'10kg
Magnetyczny ( żelazny), stal chromowa	+ 3 mm	+ 3,5 mm
Niemagnetyczny ( metal nieżelazny), mosiądz	+ 4 mm	+ 5 mm
Stal nierdzewna	+ 3,5 mm	+ 6 mm



## OPIS PROCESU PRODUKCYJNEGO

Mycie, mrożenie, sortowanie, pakowanie, detekcja metali.

Całość procesu produkcyjnego prowadzona jest zgodnie z Prawem Żywnościowym obowiązującym na terenie Unii Europejskiej. Surowiec, produkt gotowy i opakowania są przetwarzane i magazynowane w warunkach gwarantujących utrzymanie higieny produktu gotowego.

## CECHY CHEMICZNE ORAZ MIKROBIOLOGICZNE

<u>Mikrobiologia</u>	<u>Wartość oczekiwana</u>	<u>Wartość maksymalna</u>
<b>Drobnoustroje mezofilne</b>	$\leq 1 \cdot 10^4$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^6$ jtk/g
<b>E.coli</b>	$\leq 1 \cdot 10$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^2$ jtk/g
<b>Salmonella spp.</b>	nb w 25g	nb w 25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	nb w 25g	$< 1 \cdot 10^2$ jtk/g
<b>Hepatowirus A</b>	nb	nb

Metale ciężkie zgodnie z Rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych wraz z późniejszymi zmianami

Pozostałości pestycydów zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającą Dyrektywę Rady 91/414EWG wraz ze zmianami.

## WYKLUCZONA GRUPA KONSUMENTÓW

Brak

## PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Przygotowanie produktu do spożycia wymaga poddania go obróbce termicznej.

## ALERGENY

<u>Składnik alergenny</u>	<u>Występuje w recepturze produktu</u>	<u>Możliwe zanieczyszczenia krzyżowe</u>
<b>Zboża zawierające gluten:</b> pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Skorupiaki</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Jaja</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Orzeszki ziemne (arachidowe)</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Soja</b> oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
<b>Mleko (łącznie z laktozą)</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Orzechy:</b> migdały, orzechy (laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Seler</b> oraz wytworzone z niego produkty	NIE	<b>TAK</b>
<b>Gorczyca</b> oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
<b>Nasiona sezamu</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Dwutlenek siarki i siarczyny</b> w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	NIE	NIE
<b>Łubin</b> oraz wytworzone z niego produkty	NIE	NIE
<b>Mięczaki</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Ryby</b> oraz produkty pochodne	NIE	NIE

Uwaga dla alergików: Na terenie zakładu używany jest seler.

Data: 02.02.2023

Podpis:





 <b>TWARDZIK</b>	<b>KARTA SPECYFIKACJI</b>	Indeks:	I-05-01/Z2/O/WIŚ/BP
		Wydanie:	5
	<b>WIŚNIA BEZ PESTKI MROŻONA</b>	Data opracowania:	02.01.2023
		Kraj pochodzenia	PL

### **PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE**

Opis	Mrożone owoce wypestkowane, o barwie czerwonej do ciemnoczerwonej
Smak	Typowy dla wiśni, bez obcych posmaków
Zapach	Typowy dla wiśni, bez obcych zapachów
Składniki	Mrożone owoce wiśni, bez pestek

### **PARAMETRY JAKOŚCIOWE:**

Według Jakościowej Normy Zakładowej I-05-01/Z3/O/WIŚ/BP

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G**

Wartość energetyczna	206 kJ / 49 kcal
Tłuszcze	0,4 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	< 0,1 g
Węglowodany	10,9 g
Cukry	9,9 g
Białko	0,9 g
Sól	< 0,1 g*

\*Wynika z naturalnej zawartości sodu

### **WARUNKI PRZECHOWYWANIA/ WARUNKI TRANSPORTU/ OKRES TRWAŁOŚCI**

<b>Przechowywać w temp. -18°C lub niższej.</b>	<b>Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.</b>
<b>Okres trwałości:</b> 18 miesięcy od daty produkcji podczas przechowywania w temp. -18°C i niższej.	
<b>Warunki transportu:</b> transport wyłącznie czystymi pojazdami przystosowanymi do przewozu artykułów spożywczych mrożonych. Temperatura transportu od -18°C do -24°C.	

### **GMO/ JONIZACJA**

Oświadczamy, iż produkt:

- nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie,
- nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie,
- nie został wytworzony z genetycznie modyfikowanych substancji.

Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.

### **PAKOWANIE**

- Opakowanie jednostkowe stanowi worek PE a'2,5 kg. Opakowaniem zbiorczym jest karton tekturowy a'10 kg (4 x 2,5 kg).
  - Opakowanie jednostkowe stanowi karton tekturowy a'10 kg z wkładem z PE.
- Opakowania spełniają ogólne wymagania dla wyrobów przeznaczonych do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością.

### **ZNAKOWANIE**

Etykieta zawiera: nazwę zwyczajową, składniki, masę netto, datę produkcji (data produkcji określa numer partii) oraz datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, kaloryczność, informację dla alergików, kod EAN. Etykieta zgodna z wymogami odbiorcy.

### **DETEKCJA METALI**

Opakowanie:	a'2,5kg	a'10kg
Magnetyczny ( żelazny), stal chromowa	+ 3 mm	+ 3,5 mm
Niemagnetyczny ( metal nieżelazny), mosiądz	+ 4 mm	+ 5 mm
Stal nierdzewna	+ 3,5 mm	+ 6 mm

## **CECHY CHEMICZNE ORAZ MIKROBIOLOGICZNE**

<b><u>Mikrobiologia</u></b>	<b>Wartość oczekiwana</b>	<b>Wartość maksymalna</b>
<b>Drobnoustroje mezofilne</b>	$\leq 1 \cdot 10^4$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^6$ jtk/g
<b>E.coli</b>	$\leq 1 \cdot 10$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^2$ jtk/g
<b>Salmonella spp.</b>	nb w 25g	nb w 25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	nb w 25g	$< 1 \cdot 10^2$ jtk/g
<b><u>Metale ciężkie</u> zgodnie z Rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych wraz z późniejszymi zmianami</b>		
<b>Pozostałości pestycydów</b> zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającą Dyrektywę Rady 91/414EWG wraz ze zmianami.		

## **WYKLUCZONA GRUPA KONSUMENTÓW**

Brak

## **PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE**

**Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Przygotowanie produktu do spożycia wymaga poddania go obróbce termicznej.**

## **ALERGENY**


<b>Składnik alergenny</b>	<b>Występuje w recepturze produktu</b>	<b>Możliwe zanieczyszczenia krzyżowe</b>
<b>Zboża zawierające gluten:</b> pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Skorupiaki</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Jaja</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Orzeszki ziemne (arachidowe)</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Soja</b> oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
<b>Mleko (łącznie z laktozą)</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Orzechy:</b> migdały, orzechy (laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Seler</b> oraz wytworzone z niego produkty	NIE	<b>TAK</b>
<b>Gorczyca</b> oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
<b>Nasiona sezamu</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Dwutlenek siarki i siarczyny</b> w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	NIE	NIE
<b>Łubin</b> oraz wytworzone z niego produkty	NIE	NIE
<b>Mięczaki</b> oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
<b>Ryby</b> oraz produkty pochodne	NIE	NIE

**Uwaga dla alergików: Na terenie zakładu używany jest seler.**

Data: 02.01.2013


Podpis:



PRZEDSIĘBIORSTWO WIELOBRANŻOWE WALDI I SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SPÓŁKA KOMANDYTOWA		
	KARTA SPECYFIKACJI	NR DOKUMENTU KS/480/2025
	NAZWA PRODUKTU: <b>ŁOSOŚ ATLANTYCKI FILET Z/S SUROWY TRYM D</b>	EDYCJA NR 1
	<b>2,2-2,6 kg NORWEGIA OK 15 kg</b> KOD PRODUKTU: <b>Z82-L1430</b>	DATA 25.11.2025

CECHY PRODUKTU	RODZAJ: RYBA MROŻONA
	POCHODZENIE: ZWIERZĘCE, IMPORT
WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Temperatura nie wyższa niż -18°C
OKRES PRZECHOWYWANIA	24 miesiące od daty produkcji
RODZAJ OPAKOWANIA (z – zbiorcze; j - jednostkowe)	Karton – z, Folia - j
MIEJSCE I SPOSÓB SKŁADOWANIA	Palety w chłodni 1,2,3,4,5,6,7
WARUNKI TRANSPORTU	Powierzchnia załadownicza czysta, sucha. Zabezpieczone przed uszkodzeniem. Należy zachować ciągłość łańcucha chłodniczego poprzez odpowiedni transport. Temperatura przewozu wg parametrów przechowywania.
PRZEZNACZENIE PRODUKTU / GRUPY WYŁĄCZEŃ	Do spożycia przez wszystkie grupy żywieniowe
INNE - składniki - dane producenta - wartość odżywcza - data minimalnej trwałości	Informacje na etykiecie
ALERGENY	Ryba



PRZEDSIĘBIORSTWO WIELOBRANŻOWE WALDI I SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SPÓŁKA KOMANDYTOWA		
	<b>KARTA SPECYFIKACJI</b>	NR DOKUMENTU KS/482/2025
	NAZWA PRODUKTU: <b>MIRUNA NOWOZELANDZKA (BUŁAWIK            NOWOZELANDZKI) FILET ZE SKÓRA, SHP, 225-340 g            TALLEYS            PAKOWANA PO 20,4 kg (3x6,8 kg)            KOD PRODUKTU: Z82-L0357</b>	EDYCJA NR 1
		DATA 25.11.2025

CECHY PRODUKTU	RODZAJ: RYBA MROŻONA
	POCHODZENIE: ZWIERZĘCE, IMPORT
WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Temperatura nie wyższa niż -18°C
OKRES PRZECHOWYWANIA	24 miesiące od daty produkcji
RODZAJ OPAKOWANIA (z – zbiorcze; j - jednostkowe)	Karton – z Karton + folia - j
MIEJSCE I SPOSÓB SKŁADOWANIA	Palety w chłodni 1,2,3,4,5,6,7
WARUNKI TRANSPORTU	Powierzchnia załadownicza czysta, sucha. Zabezpieczone przed uszkodzeniem. Należy zachować ciągłość łańcucha chłodniczego poprzez odpowiedni transport. Temperatura przewozu wg parametrów przechowywania.
PRZEZNACZENIE PRODUKTU / GRUPY WYŁĄCZEŃ	Do spożycia przez wszystkie grupy żywieniowe
INNE - składniki - dane producenta - data minimalnej trwałości	Informacje na etykiecie
ALERGENY	Ryba

PRZEDSIĘBIORSTWO WIELOBRANŻOWE WALDI I SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SPÓŁKA KOMANDYTOWA		
	<b>KARTA SPECYFIKACJI</b>	NR DOKUMENTU KS/487/2026
	NAZWA PRODUKTU: <b>CZARNIAK FILETY BEZ SKÓRY, SHP, 5-8 oz (141-227 g),</b>	EDYCJA NR 1
	<b>PRODUKCJA MORSKA</b> <b>PAKOWANY PO 20 kg (2 x 10 kg)</b> KOD PRODUKTU: <b>Z56-L0016</b>	DATA 20.01.2026

CECHY PRODUKTU	RODZAJ: RYBA MROŻONA
	POCHODZENIE: ZWIERZĘCE, IMPORT
WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Temperatura nie wyższa niż -18°C
OKRES PRZECHOWYWANIA	24 miesiące od daty produkcji
RODZAJ OPAKOWANIA (z – zbiorcze; j - jednostkowe)	Karton: z Karton + folia: j
MIEJSCE I SPOSÓB SKŁADOWANIA	Palety w chłodni 1,2,3,4,5,6,7
WARUNKI TRANSPORTU	Powierzchnia załadownicza czysta, sucha. Zabezpieczone przed uszkodzeniem. Należy zachować ciągłość łańcucha chłodniczego poprzez odpowiedni transport. Temperatura przewozu wg parametrów przechowywania.
PRZEZNACZENIE PRODUKTU / GRUPY WYŁĄCZEŃ	Do spożycia przez wszystkie grupy żywieniowe
INNE - składniki - dane producenta - data minimalnej trwałości	Informacja na etykiecie
ALERGENY	Ryba



Plik Edycja Widok Historia Zakładki Profile Narzędzia Pomoc

Suempol Łosoś wędzony NET 1 x

suempol.pl/produkt/losos-wedzony-net-100/

Loguj się



O firmie Produkty Gdzie jesteśmy Przepisy O łosiu

SUEMPOL

Aktualności Praca Sklepy firmowe Kontakt

PL

POBIERZ KATALOG



# Łosoś wędzony NET 100 g


100 g

Łosoś atlantycki NET, wędzony na zimno, plastrowany.

Produkt z tradycją, gwarantujący wyjątkowy smak łosia wędzonego na zimno. Prezentuje źródło zdrowia w formie idealnych, klasycznych plastrów. Wersja 200-gramowa idealnie sprawdzi się do dań takich jak kanapki czy różnego rodzaju świeże sałatki. Dzięki dużej zawartości białka, zdrowych tłuszczów oraz wielu witamin, produkt ten przyczynia się do zwiększania odporności oraz w profilaktyce przewlekłych chorób.

Metoda produkcji: wyhodowano.  
Kraj pochodzenia: Norwegia.  
Produkt gotowy do spożycia.

Dostępny w sklepach **Dino**, **E.Leclerc**, **Makro**, **Selgros**, **Spar** oraz marketach lokalnych.



5 906730 601331

5°C  
Przech. w lodówce.

09:13  
13.03.2026

**Wartości odżywcze w 100g:**

- ✔ wartość energetyczna 709 kJ/170kcal
- ✔ tłuszcz 10g
- ✔ w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,4g
- ✔ węglowodany <0,5g
- ✔ w tym cukry <0,5g
- ✔ białko 20g
- ✔ sól 3g

Zawartość kwasów tłuszczowych omega-3 wynosi: DHA – 325 mg, EPA – 219 mg



## SKŁADNIKI

- ✓ losoś atlantycki (*Salmo salar*)
- ✓ sól

## INFORMACJE DLA PARTNERÓW





# SZCZECIŃSKI PAPRYKARZ



Proporcja podania



**Powrót do listy** →

Salatka pikantna z makrelą 170 g



## Skład

### Wartości odżywcze

Logistyka

**Salatka pikantna z makrelą 170 g**

### Składniki:

mięso **rybne** rozdrobnione (34%, w tym 56% **łosoś atlantycki** / *Salmo salar* / wyhodowany; obszar połowu: Północno-wschodni Atlantyk FAO 27; produkt akwakultury mechanicznie oddzielony i 44% **makreła** / *Scomber scombrus* / obszar połowu: Północno-wschodni Atlantyk FAO\* 27; wody Islandii (V a), na południowy zachód od Irlandii (VII i), zachód Szwecji (VI a) lub **makreła kolias** / *Scomber japonicus* / obszar połowu: Ocean Spokojny FAO\* 61), cebula, pietruszka korzeń, woda, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, cukier, **blonnik pszenny**, kasza manna (zawiera gluten), blonnik grochowy, sól, naturalny aromat papryki, przyprawy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.



Plik Edycja Widok Historia Zakładki Profile Narzędzia Pomoc


GRAAL Tuńczyk kawałki w sosie

selgros24.pl/pl/myszki/kategorie/artykuly-spozywcze/mieso-wedliny-i-ryby/konserwy-paszlety-i-pasty/konserwy-rybne/graal-tuńczyk-kawałki-w-sosie-własnym-170-g/p/483456/71

120%

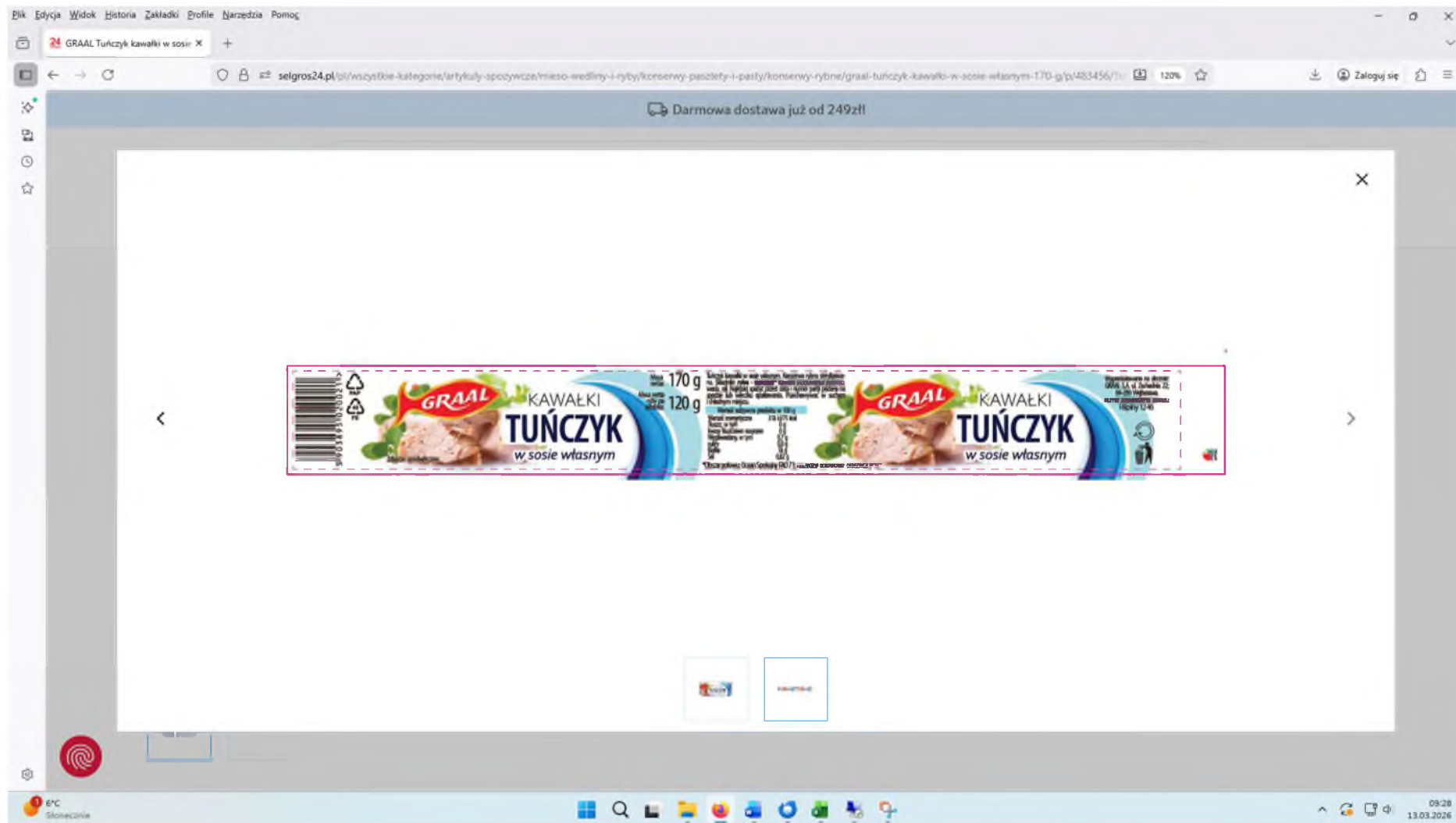
Zaloguj się

Darmowa dostawa już od 249zł!



Zdjęcie symboliczne.

09:27 13.03.2026



	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>11k</b>
	Data wydania: Release date: <b>2026-01-07</b>	Obowiązuje od: Effective date: <b>2026-01-07</b>	Strona: Page: <b>1 / 7</b>

1. OPIS OGÓLNY GENERAL DESCRIPTION	
<b>NAZWA HANDLOWA PRODUKTU</b>  TRADE NAME OF PRODUCT	<b>GÓRNA ZRAZOWA PAD CHŁODZONA / MROŻONA</b> <b>BEEF TOPSIDE PAD CHILLED / FROZEN</b>
<b>OPIS PRODUKTU</b>  GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT	<p>Jest to część udźca, który jest bardziej marmurkowaty od zrazowej dolnej i ma nieco drobniejsze włókna mięśniowe. Umiejscowiona ogonowo i środkowo względem kości udowej i złączona z kością biodrową. Oddziela się ją cięciem prowadzonym anatomicznie wzdłuż naturalnego spojenia między skrzydłem z ogonkiem krzyżowej, a zrazową dolną z ligawą i nadprężem. W zrazowej górnej są mięśnie: smukły, półbłoniasty, łonowy, przywodzić uda.</p> <p><i>It is the part of the leg that is more marbled than the topside and has slightly finer muscle fibres. It is located in the middle and tail of the femur and is attached to the hip bone. It is separated by a cut which is anatomically guided along the natural seam between the wing with the stalk of the cross and the topside with the league and overloading. The topside of the body has the following muscles: slender, semimembranous, pubic, thigh adductor.</i></p>
<b>SKŁADNIKI</b>  COMPONENTS	100% mięso wołowe, bez dodatków  <i>Raw boneless beef, without additives</i>
<b>OGÓLNE CECHY JAKOŚCIOWE</b>  GENERAL QUALITY CHARACTERISTICS	<p>Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z wymaganiami Prawa Żywnościowego obowiązującego w Unii Europejskiej. Produkcja jest prowadzona zgodnie z zasadami GHP/GMP, HACCP, IFS, BRC. Materiały opakowaniowe, surowce i produkt końcowy są przetwarzane i magazynowane zgodnie z warunkami gwarantującymi ich bezpieczeństwo zdrowotne. <b>Produkt nie zawiera alergenów.</b> Produkt nie jest modyfikowany genetycznie ani wyprodukowany z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, nie jest stosowane promieniowanie jonizujące dla redukcji i zniszczenia drobnoustrojów. Wprowadzone są efektywne środki eliminacji zanieczyszczenia, plastikiem, szkłem, drewnem i innymi ciałami obcymi. Każdy produkt przechodzi kontrolę przez detektor metalu.</p> <p><i>Raw material used for production and packaging are accordance with the EU Food Regulations. Production is carried out in accordance with the norms stipulated by GHP/GMP, HACCP, IFS, BRC. Packaging materials, raw materials and the final product is processed and stored under conditions that guarantee their health security. <b>The product doesn't contain allergens.</b> The product is not genetically modified or produced from genetically modified organisms, is not applied ionizing radiation for the reduction and destruction of microorganisms. Effective measures are introduced to eliminate contamination with plastic, glass, wood and other foreign bodies. Each product passes through a metal detector.</i></p>
<b>POCHODZENIE SUROWCA</b>  ORIGIN OF RAW MATERIAL	Kraje UE  <i>UE countries</i>
2. CECHY ORGANOLEPTYCZNE PRODUKTU ORGANOLEPTIC FEATURES	
<b>KOLOR</b>  COLOUR	<p>Mięśnie - barwa czerwona w odcieniach typowych dla mięsa wołowego. W przypadku produktu mrożonego dopuszczalne zmatowienie i zmiana barwy na skutek utlenienia. Tłuszcz- jasnokremowy, odcienie typowe dla tłuszczu wołowego.</p> <p><i>Muscle - red in shades typical of beef. In the case of frozen products, dullness and colour change due to oxidation allowed. Fat-light cream, shades typical of beef fat.</i></p>
<b>KONSYSTENCJA</b>  CONSISTENCY	<p>W stanie chłodzonym- miękka ale jędrna, elastyczna, lekko wilgotna, ale nie lepka. W stanie zamrożonym- twarda i krucha.</p> <p><i>Able to cooled- soft but firm, elastic, slightly moist but not sticky. Frozen-hard and brittle.</i></p>



	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>11k</b> Number:
	Data wydania: Release date: <b>2026-01-07</b>	Obowiązuje od: Effective date: <b>2026-01-07</b>	Strona: Page: <b>2 / 7</b>

<b>ZAPACH</b> <i>SMELL</i>	Typowy dla mięsa wołowego bez obcych zapachów, świadczących o zepsuciu lub zaparzeniu. <i>Typical for beef meat, without foreign odors.</i>
<b>ZANIECZYSZCZENIA</b> <i>CONTAMINATIONS</i>	Mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń organicznych, mechanicznych, bez osocza, bez gruczołów, wrzodów, bez błon zewnętrznych, bez kości, chrząstek. <i>Pure meat, without traces of organic or mechanical contamination, without plasma, without glands, ulcers, external membranes, boneless, cartilage.</i>

### 3. KRYTERIA FIZYKOCHEMICZNE, CHEMICZNE I DNA PHYSICAL, CHEMICAL AND DNA PARAMETERS

<b>DNA</b>	Brak innego DNA niż wołowe. <i>No more DNA than beef.</i>
<b>OŁÓW</b> <i>LEAD</i>	Limit: 0,10 mg/kg <i>Limit: 0,10 mg/kg</i>
<b>KADM</b> <i>CADMIUM</i>	Limit: 0,05 mg/kg <i>Limit: 0,05 mg/kg</i>
<b>ANTYBIOTYKI</b> <i>ANTIBIOTICS</i>	Limit: nieobecne <i>Limit: absent</i>


### 4. KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE MICROBIOLOGICAL CRITERIA

<b>KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE</b> <i>MICROBIOLOGY</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) NR 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniającym rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych. <i>According to Commission Regulation (EC) No 1441/2007 of 5 December 2007 amending Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs.</i>
---	--

### 5. WYGLĄD PRODUKTU PRODUCT VIEW



	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>11k</b> Number:
	Data wydania: Release date: <b>2026-01-07</b>	Obowiązuje od: Effective date: <b>2026-01-07</b>	Strona: Page: <b>3 / 7</b>

<b>6. SPOSÓB PAKOWANIA</b> <b>PACKAGING</b>	
<b>MATERIAŁ OPAKOWANIOWY</b>  <i>PACKAGING MATERIAL</i>	<p>Materiały opakowaniowe, wchodzące w bezpośredni kontakt z produktem spełniają wymagania Rozporządzenia Komisji (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz Rozporządzenia Komisji (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> <p><i>Packaging materials that come in direct contact with the product are in conformity with the requirements of Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing and wit Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.</i></p>
<b>MOŻLIWE SPOSOBY PAKOWANIA</b>  <i>TYPES OF PACKAGING</i>	<p>Próżniowo / Luzem tj. w pojemniku E2 / Pojemnik MAP</p> <p><i>Vacuum / Bulk in container E2 / Container MAP</i></p>
<b>OPAKOWANIE BEZPOŚREDNIE</b>  <i>PRIMARY PACKAGING</i>	<p>Folia wysokobarirowa termokurczliwa / Niebieska folia polietylenowa LDPE / Pojemnik polipropylenowy z absorberem / Pojemnik E2</p> <p><i>Highly barrier heat shrink film / Blue LDPE polyethylene film / Polypropylene container with absorber / Container E2</i></p>
<b>OPAKOWANIE ZBIORCZE</b>  <i>COLLECTIVE PACKAGE</i>	<p><u>Opakowanie (produkty świeże vacuum) / Packaging (fresh products vacuum)</u>          Paleta / Przekładka kartonowa / Karton / Narożniki / Folia stretch  <i>Pallet / Cardboard spacer / Carton /Corners / Stretch film</i></p> <p><u>Opakowanie (produkty świeże) / Packaging (fresh products)</u>          Paleta H1 / Pojemniki E2 / Folia stretch  <i>Pallet H1 / Container E2/ Stretch film</i></p> <p><u>Opakowanie (produkty świeże) / Packaging (fresh products)</u>          Paleta H1 / Pojemniki E2 / Niebieska folia polietylenowa LDPE /Folia stretch  <i>Pallet H1 / Container E2/ Blue LDPE polyethylene film /Stretch film</i></p> <p><u>Opakowanie MAP (produkty świeże) / Packaging MAP (fresh products)</u>          Paleta H1 / Pojemniki E2 / Pojemniki polipropylenowe MAP / Folia stretch  <i>Pallet H1 / Container E2/ Polypropylene containers MAP / Stretch film</i></p> <p><u>Opakowanie (mrożone vacuum)/ Packaging (frozen vacuum)</u>          Paleta / Przekładka kartonowa / Karton / Folia stretch  <i>Pallet / Cardboard spacer / Carton / Stretch film</i></p> <p><u>Opakowanie (mrożone poliblok)/ Packaging (frozen poliblock)</u>          Paleta / Przekładka kartonowa /Przekładka foliowa / Niebieska folia stretch  <i>Pallet / Cardboard spacer / Foil spacer / Blue stretch film</i></p>
<b>STANDARDOWE OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>  <i>STANDARD PRIMARY PACKAGING</i>	

	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>11k</b> Number:
	Data wydania: <b>2026-01-07</b> Release date:	Obowiązuje od: <b>2026-01-07</b> Effective date:	Strona: <b>4 / 7</b> Page:

<b>STANDARDOWE OPAKOWANIE ZBIORCZE</b>  STANDARD COLLECTIVE PACKAGE	Produkty świeże / Fresh products  	Produkty mrożone / Frozen products  
<b>STANDARDOWE OPAKOWANIE TRANSPORTOWE</b>  STANDARD TRANSPORT PACKAGE	Produkty świeże / Fresh products  	Produkty mrożone / Frozen products  







<b>7. DANE LOGISTYCZNE</b> LOGISTIC DATA		
<b>WAGA PRODUKTU JEDNOSTKOWA</b>  UNIT WEIGHT OF THE PRODUCT	W zależności od przedziału wagowego (2,0-3,0; 3,0+; 4,0+; 5,0+; 6,0+) Depending on the weight range (2,0-3,0; 3,0+; 4,0+; 5,0+; 6,0+)  Pojemnik E2 od 15 do 25 kg / Container E2 from 15 to 25 kg	
<b>IŁOŚĆ OPAKOWAŃ W KARTONIE</b>  NUMBER OF PACKAGES IN COLLECTIVE PACKAGE (BOX)	1 - 4	
<b>WAGA OPAKOWANIA ZBIORCZEGO</b>  COLLECTIVE PACKAGE WEIGHT	15-25 kg	
<b>IŁOŚĆ OPAKOWAŃ W WARSTWIE NA PALECIE</b>  NUMBER OF BOXES IN THE LAYER ON THE PALLET	Produkty świeże / Fresh products 4	Produkty mrożone / Frozen products 4-6
<b>IŁOŚĆ WARSTW NA PALECIE</b>  NUMBER OF LAYERS PER PALLET	8	9-10



	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>11k</b> Number:
	Data wydania: <b>2026-01-07</b> Release date:	Obowiązuje od: <b>2026-01-07</b> Effective date:	Strona: <b>5 / 7</b> Page:

<b>WAGA PALETY</b> <i>PALLET WEIGHT</i>	800 – 1000 kg
<b>8. TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA</b> <b>EXPIRATION DATE</b>	
<b>PRODUKT CHŁODZONY PAKOWANY PRÓŻNIOWO</b> <i>CHILLED PRODUCT VACUUM PACKED</i>	21 dni od daty produkcji <i>Up to 21 days from the production date</i>
<b>PRODUKT CHŁODZONY BEZ OPAKOWANIA BEZPOŚREDNIEGO</b> <i>CHILLED PRODUCT WITHOUT DIRECT PACKAGING</i>	7 dni od daty produkcji <i>Up to 7 days from the production date</i>
<b>PRODUKT CHŁODZONY PAKOWANY MAP</b> <i>CHILLED PRODUCT MAP PACKED</i>	12 dni od daty produkcji <i>Up to 12 days from the production date</i>
<b>PRODUKT MROŻONY PAKOWANY PRÓŻNIOWO</b> <i>FROZEN PRODUCT VACUUM PACKED</i>	18 miesięcy od daty produkcji <i>Up to 18 months from the production date</i>
<b>PRODUKT MROŻONY (POLIBLOK)</b> <i>FROZEN PRODUCT (POLIBLOCK)</i>	12 miesięcy od daty produkcji <i>Up to 12 months from the production date</i>
<b>9. TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA</b> <b>STORAGE TEMPERATURE</b>	
<b>TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA PRODUKTU CHŁODZONEGO</b> <i>STORAGE TEMPERATURE OF CHILLED PRODUCT</i>	Od 0° C do 4°C <i>From 0° C to 4°C</i>
<b>TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA PRODUKTU MROŻONEGO</b> <i>STORAGE TEMPERATURE OF FROZEN PRODUCT</i>	Temperatura niższa niż -18°C <i>Not higher than -18 °C</i>
<b>10. ETYKIETOWANIE</b> <b>LABELING</b>	
Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011. Każde opakowanie jednostkowe, zbiorcze i transportowe zawiera etykietę. <i>According to Commission Regulation (EC) No 1169/2011 of 25 October 2011. Each direct packing, collective packing and transport packing contain a label.</i>	

 <b>KAMIENCZYK</b> ZAKŁAD MIĘSNY	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIENCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>11k</b>
	Data wydania: <b>2026-01-07</b> Release date:	Obowiązuje od: <b>2026-01-07</b> Effective date:	Strona: <b>6 / 7</b> Page:

<div>ETYKIETA NA OPAKOWANIU JEDNOSTKOWYM/ZBIORCZYM</div> <div>LABEL ON PRIMARY/COLLECTIVE PACKAGE</div>	<div>  <b>KAMIENCZYK</b>   ZAKŁAD MIĘSNY </div> <div> <div>PL 14354202 WE</div> </div> <div> Nazwa produktu / Product name / Denomination du </div> <div> Polska nazwa produktu </div> <div> English product name </div> <div> Nom du produit francais </div> <div> <div>PL</div> Pakowane próżniowo. Produkt chłodzony. </div> <div> <div>EN</div> Po otwarciu spożyć w ciągu 24 godzin. Do spożycia po obróbce termicznej. </div> <div> <div>FRA</div> Vacuum packaged. Chilled product. Once opened use within 24 hours. </div> <div> <div>FRA</div> Intended to be eaten cooked. </div> <div> <div>FRA</div> Emballés sous vide. Produits réfrigérés. </div> <div> <div>FRA</div> Après ouverture utilisé dans un délai de 24 heures. A être consommées cuites. </div> <div> Urodzone / Born / Ne: </div> <div> Wyhodowane / Breded / Élevé: </div> <div> Ubój w / Slaughtered / Abattu: </div> <div> Ubój w / Slaughterhouse EU No / No EU d'Abattor: </div> <div> Podzielone w / Deboned / Dessosse: </div> <div> Podzielone w / Cutting hall No / De découpe: </div> <div> Nr partii / Batch No / No lot: </div> <div> Data produkcji / Prod.date / Date de production: </div> <div> Należy spożyć do / Use by / A consommer jusqu'au: </div> <div> Temperatura przechowywania / Store at / Temp.de stockage: </div> <div> <div> <div> <div>Masa netto / Net weight / Poids Net: XX,XX*kg</div> <div>Masa brutto / Gross weight / Poids Brut: XX,XX</div> <div>Tara: XX,XX</div> </div> <div>X</div> </div> </div> <div>  </div> <div> Zakład Mięsy KAMIENCZYK spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp. k. </div> <div> 07-202 Kamieniczek, ul. Warszawska 31 POLAND </div> <div> tel/fax: +48 29 741-17-91 </div> <div> www.zmkamienczyk.com.pl </div> <div>  </div>
<div>ETYKIETA NA PALETĘ (TOWAR MROŻONY)</div> <div>LABEL ON THE PALLET (FROZEN PRODUCTS)</div>	<div>  <b>KAMIENCZYK</b>   ZAKŁAD MIĘSNY </div> <div> <div>PL 14354202 WE</div> </div> <div> Product name / Denomination du / Nazwa produktu: </div> <div> English product name </div> <div> Nom du produit francais </div> <div> Polska nazwa produktu </div> <div> <div>EN</div> Vacuum packaged. Quick-frozen product. Do not refreeze after defrosting. </div> <div> <div>FRA</div> After defrosting use within 24 hours. Intended to be eaten cooked. </div> <div> <div>FRA</div> Emballés sous vide. Le produit d'un profond congelé. Ne pas recongeler après décongélation. </div> <div> <div>FRA</div> Après décongélation consommée dans les 24 heures. A être consommées cuites. </div> <div> <div>PL</div> Pakowane próżniowo. Produkt głęboko mrożony. Nie zamrażać po rozmrożeniu. </div> <div> <div>PL</div> Po rozmrożeniu spożyć w ciągu 24 godzin. Do spożycia po obróbce termicznej. </div> <div> Born / Ne / Urodzone: </div> <div> Breded / Élevé / Wyhodowane: </div> <div> Slaughtered / Abattu / Ubój w: </div> <div> Slaughterhouse EU No / No EU d'Abattor / Ubój w: </div> <div> Deboned / Dessosse / Podzielone w: </div> <div> Cutting hall No / De découpe / Podzielone w: </div> <div> Batch No / No lot / Nr partii: </div> <div> Production date / Date de production / Data produkcji: </div> <div> Freezing date / Date de congélation / Data zamrożenia: </div> <div> Use by / A consommer jusqu'au / Należy spożyć do: </div> <div> Storage temperature / Temp.de stockage / Temp. przechowywania: </div> <div> <div> <div> <div>Net weight / Poids Net /Masa netto: XX,XX*kg</div> <div>Gross weight / Poids Brut / Masa brutto: XX,XX</div> <div>Tara: X,XX</div> </div> <div>X</div> </div> </div> <div>  </div> <div> Zakład Mięsy KAMIENCZYK spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp. k. </div> <div> 07-202 Kamieniczek, ul. Warszawska 31 POLAND </div> <div> tel/fax: +48 29 741-17-91 </div> <div> www.zmkamienczyk.com.pl </div> <div>  </div>

	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>11k</b> Number:
	Data wydania: Release date: <b>2026-01-07</b>	Obowiązuje od: Effective date: <b>2026-01-07</b>	Strona: Page: <b>7 / 7</b>

## 11. PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

### CONSUMER PUROPSE

Produkty są przeznaczone dla szerokiego kręgu odbiorców, nadają się do spożycia bez specjalnych ograniczeń wiekowych (z wyjątkiem bardzo małych dzieci). Spożywać po obróbce termicznej doprowadzając do temperatury wewnątrz produktu min 72°C przez 2 min.

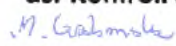
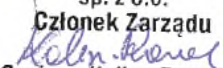
*Product is destined for a wide range of customers, can be eaten without special age limits (except for very small children). Consume after thermal processing in which temperature inside the product reaches minimum 72 °C for 2 min.*

## 12. WARUNKI TRANSPORTU

### TRANSPORT CONDITIONS

Mięso przewożone w czystych samochodach, przystosowanych do przewożenia mięsa w odpowiedniej temperaturze. Mięso w opakowaniach pośrednich umieszczone na paletach, zabezpieczone folią stretchującą w celu zapobiegania rozpadowi palet. Temperatura musi być rejestrowana.

*Meat transported in clean vehicles – refrigeration trucks, on pallets and coolers adapted to transport meat in a proper temperature, protected with stretch foil to prevent the breakdown of pallets. Temperature must be registered.*

TEMPERATURA TRANSPORTU PRODUKTU CHŁODZONEGO  TRANSPORT TEMPERATURE OF CHILLED PRODUCT	Od 0° C do 4°C  From 0° C to 4°C	
TEMPERATURA TRANSPORTU PRODUKTU MROŻONEGO  TRANSPORT TEMPERATURE OF FROZEN PRODUCT	Temperatura niższa niż -18 °C  Not higher than -18 °C	
	Opracowała	Zatwierdził
Imię i Nazwisko	Magdalena Gadomska – PJ	Komplementariusz
Data	07.01.2026r.	07.01.2026r.
Podpis	<b>PEŁNOMOCNIK</b> <b>ds. Kontroli Jakości</b>  <b>mgr inż. Magdalena Gadomska</b>	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> sp. z o.o. Członek Zarządu  <b>Grazyna Kalisz-Rozeńek</b>



	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>15k</b> Number:
	Data wydania: <b>2026-01-07</b> Release date:	Obowiązuje od: <b>2026-01-07</b> Effective date:	Strona: <b>1 / 7</b> Page:

<b>1. OPIS OGÓLNY</b> <b>GENERAL DESCRIPTION</b>	
<b>NAZWA HANDLOWA PRODUKTU</b> <i>TRADE NAME OF PRODUCT</i>	<b>SKRZYDŁO PAD CHŁODZONE / MROŻONE</b> <b>BEEF KNUCKLE PAD CHILLED / FROZEN</b>
<b>OPIS PRODUKTU</b> <i>GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT</i>	<p>Element wykrawany z udźca wołowego czyli głównej części ćwierćtuszy tylnej. Skrzydło otrzymujemy poprzez naturalne dzielenie między anatomicznymi połączeniami między zrazową górną, zrazową dolną z ligawą, a nadprężem. W skrzydle znajduje się mięsień czworogłowy uda oraz krawiecki. Jego tkanka jest soczysta i drobnowłókniasta. Element otoczony delikatną błoną.</p> <p><i>Element punched out of the beef leg or the main part of the hindquarter. The wing is obtained by natural division between the anatomical connections between topside, topside, topside and ligament, and the over-head. The wing has a quadriceps and tailor's muscle. Its tissue is juicy and fine-grained. An element surrounded by a delicate membrane.</i></p>
<b>SKŁADNIKI</b> <i>COMPONENTS</i>	100% mięso wołowe, bez dodatków <i>Raw boneless beef, without additives</i>
<b>OGÓLNE CECHY JAKOŚCIOWE</b> <i>GENERAL QUALITY CHARACTERISTICS</i>	<p>Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z wymaganiami Prawa Żywnościowego obowiązującego w Unii Europejskiej. Produkcja jest prowadzona zgodnie z zasadami GHP/GMP, HACCP, IFS, BRC. Materiały opakowaniowe, surowce i produkt końcowy są przetwarzane i magazynowane zgodnie z warunkami gwarantującymi ich bezpieczeństwo zdrowotne. <b>Produkt nie zawiera alergenów.</b> Produkt nie jest modyfikowany genetycznie ani wyprodukowany z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, nie jest stosowane promieniowanie jonizujące dla redukcji i zniszczenia drobnoustrojów. Wprowadzone są efektywne środki eliminacji zanieczyszczenia, plastikiem, szkłem, drewnem i innymi ciałami obcymi. Każdy produkt przechodzi kontrolę przez detektor metalu.</p> <p><i>Raw material used for production and packaging are accordance with the EU Food Regulations. Production is carried out in accordance with the norms stipulated by GHP/GMP, HACCP, IFS, BRC. Packaging materials, raw materials and the final product is processed and stored under conditions that guarantee their health security. <b>The product doesn't contain allergens.</b> The product is not genetically modified or produced from genetically modified organisms, is not applied ionizing radiation for the reduction and destruction of microorganisms. Effective measures are introduced to eliminate contamination with plastic, glass, wood and other foreign bodies. Each product passes through a metal detector.</i></p>
<b>POCHODZENIE SUROWCA</b> <i>ORIGIN OF RAW MATERIAL</i>	Kraje UE <i>UE countries</i>
<b>2. CECHY ORGANOLEPTYCZNE PRODUKTU</b> <b>ORGANOLEPTIC FEATURES</b>	
<b>KOLOR</b> <i>COLOUR</i>	<p>Mięśnie - barwa czerwona w odcieniach typowych dla mięsa wołowego. W przypadku produktu mrożonego dopuszczalne zmatowienie i zmiana barwy na skutek utlenienia. Tłuszcz- jasnokremowy, odcienie typowe dla tłuszczu wołowego.</p> <p><i>Muscle - red in shades typical of beef. In the case of frozen products, dulliness and colour change due to oxidation allowed. Fat-light cream, shades typical of beef fat.</i></p>
<b>KONSYSTENCJA</b> <i>CONSISTENCY</i>	<p>W stanie chłodzonym- miękka ale jędrna, elastyczna, lekko wilgotna, ale nie lepka. W stanie zamrożonym- twarda i krucha.</p> <p><i>Able to cooled- soft but firm, elastic, slightly moist but not sticky. Frozen-hard and brittle.</i></p>

	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>15k</b> Number:
	Data wydania: Release date: <b>2026-01-07</b>	Obowiązuje od: Effective date: <b>2026-01-07</b>	Strona: Page: <b>2 / 7</b>

<b>ZAPACH</b> <i>SMELL</i>	Typowy dla mięsa wołowego bez obcych zapachów, świadczących o zepsuciu lub zaparzeniu. <i>Typical for beef meat, without foreign odors.</i>
<b>ZANIECZYSZCZENIA</b> <i>CONTAMINATIONS</i>	Mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń organicznych, mechanicznych, bez osocza, bez gruczołów, wrzodów, bez błon zewnętrznych, bez kości, chrząstek. <i>Pure meat, without traces of organic or mechanical contamination, without plasma, without glands, ulcers, external membranes, boneless, cartilage.</i>

### 3. KRYTERIA FIZYKOCHEMICZNE, CHEMICZNE I DNA PHYSICAL, CHEMICAL AND DNA PARAMETERS

<b>DNA</b>	Brak innego DNA niż wołowe. <i>No more DNA than beef.</i>
<b>OŁÓW</b> <i>LEAD</i>	Limit: 0,10 mg/kg <i>Limit: 0,10 mg/kg</i>
<b>KADM</b> <i>CADMIUM</i>	Limit: 0,05 mg/kg <i>Limit: 0,05 mg/kg</i>
<b>ANTYBIOTYKI</b> <i>ANTIBIOTICS</i>	Limit: nieobecne <i>Limit: absent</i>


### 4. KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE MICROBIOLOGICAL CRITERIA

<b>KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE</b> <i>MICROBIOLOGY</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) NR 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniającym rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych. <i>According to Commission Regulation (EC) No 1441/2007 of 5 December 2007 amending Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs.</i>
---	--

### 5. WYGLĄD PRODUKTU PRODUCT VIEW



	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>15k</b> Number:
	Data wydania: <b>2026-01-07</b> Release date:	Obowiązuje od: <b>2026-01-07</b> Effective date:	Strona: <b>3 / 7</b> Page:

<b>6. SPOSÓB PAKOWANIA</b> <b>PACKAGING</b>	
<b>MATERIAŁ OPAKOWANIOWY</b> <i>PACKAGING MATERIAL</i>	<p>Materiały opakowaniowe, wchodzące w bezpośredni kontakt z produktem spełniają wymagania Rozporządzenia Komisji (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz Rozporządzenia Komisji (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> <p><i>Packaging materials that come in direct contact with the product are in conformity with the requirements of Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing and wit Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.</i></p>
<b>MOŻLIWE SPOSOBY PAKOWANIA</b> <i>TYPES OF PACKAGING</i>	<p>Próżniowo / Luzem tj. w pojemniku E2 / Pojemnik MAP</p> <p><i>Vacuum / Bulk in container E2 / Container MAP</i></p>
<b>OPAKOWANIE BEZPOŚREDNIE</b> <i>PRIMARY PACKAGING</i>	<p>Folia wysokobarieryowa termokurczliwa /Niebieska folia polietylenowa LDPE / Pojemnik polipropylenowy z absorberem / Pojemnik E2</p> <p><i>Highly barrier heat shrink film / Blue LDPE polyethylene film / Polypropylene container with absorber / Container E2</i></p>
<b>OPAKOWANIE ZBIORCZE</b> <i>COLLECTIVE PACKAGE</i>	<p><u>Opakowanie (produkty świeże vacuum) / Packaging (fresh products vacuum)</u>          Paleta / Przekładka kartonowa / Karton / Narożniki / Folia stretch  <i>Pallet / Cardboard spacer / Carton /Corners / Stretch film</i></p> <p><u>Opakowanie (produkty świeże) / Packaging (fresh products)</u>          Paleta H1 / Pojemniki E2 / Folia stretch  <i>Pallet H1 / Container E2/ Stretch film</i></p> <p><u>Opakowanie (produkty świeże) / Packaging (fresh products)</u>          Paleta H1 / Pojemniki E2 / Niebieska folia polietylenowa LDPE /Folia stretch  <i>Pallet H1 / Container E2/ Blue LDPE polyethylene film /Stretch film</i></p> <p><u>Opakowanie MAP (produkty świeże) / Packaging MAP (fresh products)</u>          Paleta H1 / Pojemniki E2 / Pojemniki polipropylenowe MAP / Folia stretch  <i>Pallet H1 / Container E2/ Polypropylene containers MAP/ Stretch film</i></p> <p><u>Opakowanie (mrożone vacuum)/ Packaging (frozen vacuum)</u>          Paleta / Przekładka kartonowa / Karton / Folia stretch  <i>Pallet / Cardboard spacer / Carton / Stretch film</i></p> <p><u>Opakowanie (mrożone poliblok)/ Packaging (frozen poliblock)</u>          Paleta / Przekładka kartonowa /Przekładka foliowa / Niebieska folia stretch  <i>Pallet / Cardboard spacer / Foil spacer / Blue stretch film</i></p>
<b>STANDARDOWE OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b> <i>STANDARD PRIMARY PACKAGING</i>	



	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>15k</b> Number:
	Data wydania: Release date: <b>2026-01-07</b>	Obowiązuje od: Effective date: <b>2026-01-07</b>	Strona: Page: <b>4 / 7</b>

<b>STANDARDOWE OPAKOWANIE ZBIORCZE</b>  STANDARD COLLECTIVE PACKAGE	Produkty świeże / Fresh products  	Produkty mrożone / Frozen products   
	Produkty świeże / Fresh products  	Produkty mrożone / Frozen products   

<b>7. DANE LOGISTYCZNE</b> LOGISTIC DATA		
<b>WAGA PRODUKTU JEDNOSTKOWA</b>  UNIT WEIGHT OF THE PRODUCT	Opakowanie próżniowe od 2 do 8 kg / Vacuum packaging from 2 to 8 kg  Pojemnik MAP od 0,5 do 3kg / Container MAP from 0,5 to 3 kg  Pojemnik E2 od 15 do 25 kg / Container E2 from 15 to 25 kg	
<b>IŁOŚĆ OPAKOWAŃ W KARTONIE</b>  NUMBER OF PACKAGES IN COLLECTIVE PACKAGE (BOX)	1 - 4	
<b>WAGA OPAKOWANIA ZBIORCZEGO</b>  COLLECTIVE PACKAGE WEIGHT	15-25 kg	
<b>IŁOŚĆ OPAKOWAŃ W WARSTWIE NA PALECIE</b>  NUMBER OF BOXES IN THE LAYER ON THE PALLET	Produkty świeże / Fresh products 4	Produkty mrożone / Frozen products 4-6
<b>IŁOŚĆ WARSTW NA PALECIE</b>  NUMBER OF LAYERS PER PALLET	8	9-10

	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>15k</b> Number:
	Data wydania: Release date: <b>2026-01-07</b>	Obowiązuje od: Effective date: <b>2026-01-07</b>	Strona: Page: <b>5 / 7</b>

<b>WAGA PALETY</b> <i>PALLET WEIGHT</i>	800 – 1000 kg
--	---------------

## 8. TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA EXPIRATION DATE

<b>PRODUKT CHŁODZONY PAKOWANY PRÓŻNIOWO</b> <i>CHILLED PRODUCT VACUUM PACKED</i>	21 dni od daty produkcji <i>Up to 21 days from the production date</i>
<b>PRODUKT CHŁODZONY BEZ OPAKOWANIA BEZPOŚREDNIEGO</b> <i>CHILLED PRODUCT WITHOUT DIRECT PACKAGING</i>	7 dni od daty produkcji <i>Up to 7 days from the production date</i>
<b>PRODUKT CHŁODZONY PAKOWANY MAP</b> <i>CHILLED PRODUCT MAP PACKED</i>	12 dni od daty produkcji <i>Up to 12 days from the production date</i>
<b>PRODUKT MROŻONY PAKOWANY PRÓŻNIOWO</b> <i>FROZEN PRODUCT VACUUM PACKED</i>	18 miesięcy od daty produkcji <i>Up to 18 months from the production date</i>
<b>PRODUKT MROŻONY (POLIBLOK)</b> <i>FROZEN PRODUCT (POLIBLOCK)</i>	12 miesięcy od daty produkcji <i>Up to 12 months from the production date</i>

## 9. TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA STORAGE TEMPERATURE

<b>TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA PRODUKTU CHŁODZONEGO</b> <i>STORAGE TEMPERATURE OF CHILLED PRODUCT</i>	Od 0° C do 4°C <i>From 0° C to 4°C</i>
<b>TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA PRODUKTU MROŻONEGO</b> <i>STORAGE TEMPERATURE OF FROZEN PRODUCT</i>	Temperatura niższa niż -18°C <i>Not higher than -18 °C</i>

## 10. ETYKIETOWANIE LABELING


Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011. Każde opakowanie jednostkowe, zbiorcze i transportowe zawiera etykietę.

*According to Commission Regulation (EC) No 1169/2011 of 25 October 2011. Each direct packing, collective packing and transport packing contain a label.*

 <b>KAMIENCZYK</b> ZAKŁAD MIĘSNY	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIENCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>15k</b>
	Data wydania: <b>2026-01-07</b> Release date:	Obowiązuje od: <b>2026-01-07</b> Effective date:	Strona: <b>6 / 7</b> Page:

ETYKIETA NA OPAKOWANIU  
JEDNOSTKOWYM/ZBIORCZYM

LABEL ON  
PRIMARY/COLLECTIVE  
PACKAGE



**KAMIENCZYK**  
ZAKŁAD MIĘSNY

PL

14354202

WE

Nazwa produktu / Product name / Denomination du

**Polska nazwa produktu**

English product name

Nom du produit francais

PL

EN

FRA

Pakowane próżniowo. Produkt chłodzony.

Po otwarciu spożyć w ciągu 24 godzin. Do spożycia po obróbce termicznej.

Vacuum packaged. Chilled product. Once opened use within 24 hours.

Intended to be eaten cooked.

Emballés sous vide. Produits réfrigérés.

Après ouverture utilisé dans un délai de 24 heures. A être consommées cuites.

Urodzone / Born / Ne:

Wychodowane / Breded / Élevé:

Ubój w / Slaughtered / Abattu:

Ubój w / Slaughterhouse EU No / No EU d'Abattor:

Podzielone w / Deboned / Dessosse:

Podzielone w / Cutting hall No / De découpe:

Nr partii / Batch No / No lot:

Data produkcji / Prod.date / Date de production:

Należy spożyć do / Use by / A consommer jusqu'au:

Temperatura przechowywania / Store at / Temp.de stockage:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

YYMMDDSS

DD.MM.YYYY

DD.MM.YYYY

0 - 4 °C

Masa netto / Net weight / Poids Net:

Masa brutto / Gross weight / Poids Brut:


Tara:

XX,XX\*kg

XX,XX

XX,XX

X




XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Zakład Mięsy KAMIENCZYK spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp. k.

07-202 Kamieniczek, ul. Warszawska 31 POLAND


tel/fax: +48 29 741-17-91

www.zmkamienczyk.com.pl



ETYKIETA NA PALETĘ (TOWAR  
MROŻONY)

LABEL ON THE PALLET  
(FROZEN PRODUCTS)



**KAMIENCZYK**  
ZAKŁAD MIĘSNY

PL

14354202

WE

Product name / Denomination du / Nazwa produktu:

English product name

Nom du produit francais

**Polska nazwa produktu**

EN

FRA

PL

Vacuum packaged. Quick-frozen product. Do not refreeze after defrosting.

After defrosting use within 24 hours. Intended to be eaten cooked.

Emballés sous vide. Le produit d'un profond congelé. Ne pas recongeler après décongélation

Après décongélation consommée dans les 24 heures. A être consommées cuites.

Pakowane próżniowo. Produkt głęboko mrożony. Nie zamrażać po rozmrożeniu.

Po rozmrożeniu spożyć w ciągu 24 godzin. Do spożycia po obróbce termicznej.

Born / Ne / Urodzone:

Breded / Élevé / Wychodowane:

Slaughtered / Abattu / Ubój w:

Slaughterhouse EU No / No EU d'Abattor / Ubój w:

Deboned / Dessosse / Podzielone w:

Cutting hall No / De découpe / Podzielone w:

Batch No / No lot / Nr partii:

Production date / Date de production / Data produkcji:

Freezing date / Date de congélation / Data zamrożenia:

Use by / A consommer jusqu'au/ Należy spożyć do:

Storage temperature / Temp.de stockage / Temp. przechowywania:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

YYMMDDSS

DD.MM.YYYY

DD.MM.YYYY

DD.MM.YYYY

0 - 4 °C

Net weight / Poids Net /Masa netto:

Gross weight / Poids Brut / Masa brutto:


Tara:

XX,XX\*kg

XX,XX

X,XX

X




XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Zakład Mięsy KAMIENCZYK spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp. k.

07-202 Kamieniczek, ul. Warszawska 31 POLAND

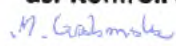
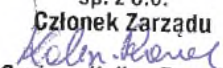
tel/fax: +48 29 741-17-91

www.zmkamienczyk.com.pl





	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>15k</b> Number:
	Data wydania: Release date: <b>2026-01-07</b>	Obowiązuje od: Effective date: <b>2026-01-07</b>	Strona: Page: <b>7 / 7</b>

<b>11. PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE</b> <b>CONSUMER PUROPSE</b>		
Produkty są przeznaczone dla szerokiego kręgu odbiorców, nadają się do spożycia bez specjalnych ograniczeń wiekowych (z wyjątkiem bardzo małych dzieci). Spożywać po obróbce termicznej doprowadzając do temperatury wewnątrz produktu min 72°C przez 2 min.  <i>Product is destined for a wide range of customers, can be eaten without special age limits (except for very small children). Consume after thermal processing in which temperature inside the product reaches minimum 72 °C for 2 min.</i>		
<b>12. WARUNKI TRANSPORTU</b> <b>TRANSPORT CONDITIONS</b>		
Mięso przewożone w czystych samochodach, przystosowanych do przewożenia mięsa w odpowiedniej temperaturze. Mięso w opakowaniach pośrednich umieszczone na paletach, zabezpieczone folią stretchującą w celu zapobiegania rozpadowi palet. Temperatura musi być rejestrowana.  <i>Meat transported in clean vehicles – refrigeration trucks, on pallets and coolers adapted to transport meat in a proper temperature, protected with stretch foil to prevent the breakdown of pallets. Temperature must be registered.</i>		
<b>TEMPERATURA TRANSPORTU PRODUKTU CHŁODZONEGO</b>  TRANSPORT TEMPERATURE OF CHILLED PRODUCT	Od 0° C do 4°C  From 0° C to 4°C	
<b>TEMPERATURA TRANSPORTU PRODUKTU MROŻONEGO</b>  TRANSPORT TEMPERATURE OF FROZEN PRODUCT	Temperatura niższa niż -18 °C  Not higher than -18 °C	
	<b>Opracowała</b>	<b>Zatwierdził</b>
<b>Imię i Nazwisko</b>	<b>Magdalena Gadomska – PJ</b>	<b>Komplementariusz</b>
<b>Data</b>	<b>07.01.2026r.</b>	<b>07.01.2026r.</b>
<b>Podpis</b>	<b>PEŁNOMOCNIK</b> <b>ds. Kontroli Jakości</b>  <b>mgr inż. Magdalena Gadomska</b>	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> sp. z o.o. Członek Zarządu  <b>Grazyna Kalisz-Rożenek</b>

	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>19k</b>
	Data wydania: Release date: <b>2026-01-07</b>	Obowiązuje od: Effective date: <b>2026-01-07</b>	Strona: Page: <b>1 / 7</b>

1. OPIS OGÓLNY GENERAL DESCRIPTION	
<b>NAZWA HANDLOWA PRODUKTU</b>  TRADE NAME OF PRODUCT	<b>LIGAWA PAD CHŁODZONA / MROŻONA</b> <b>BEEF EYE ROUND PAD CHILLED / FROZEN</b>
<b>OPIS PRODUKTU</b>  GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT	<p>Ligawa (mięsień półbłoniasty) jest wycinana z udźca wołowego. Odcina się ją anatomicznie ze zrazowej dolnej, do której przylega. Charakteryzuje się delikatną i soczystą tkanką mięśniową koloru czerwonego.</p> <p><i>Beef Eye Round (semilunary muscle) is cut from the beef's leg. It is cut anatomically from the silverside bottom, to which it adheres. It is characterized by a delicate and juicy muscular tissue of red color.</i></p>
<b>SKŁADNIKI</b>  COMPONENTS	<p>100% mięso wołowe, bez dodatków</p> <p><i>Raw boneless beef, without additives</i></p>
<b>OGÓLNE CECHY JAKOŚCIOWE</b>  GENERAL QUALITY CHARACTERISTICS	<p>Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z wymaganiami Prawa Żywnościowego obowiązującego w Unii Europejskiej. Produkcja jest prowadzona zgodnie z zasadami GHP/GMP, HACCP, IFS, BRC. Materiały opakowaniowe, surowce i produkt końcowy są przetwarzane i magazynowane zgodnie z warunkami gwarantującymi ich bezpieczeństwo zdrowotne. <b>Produkt nie zawiera alergenów.</b> Produkt nie jest modyfikowany genetycznie ani wyprodukowany z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, nie jest stosowane promieniowanie jonizujące dla redukcji i zniszczenia drobnoustrojów. Wprowadzone są efektywne środki eliminacji zanieczyszczenia, plastikiem, szkłem, drewnem i innymi ciałami obcymi. Każdy produkt przechodzi kontrolę przez detektor metalu.</p> <p><i>Raw material used for production and packaging are accordance with the EU Food Regulations. Production is carried out in accordance with the norms stipulated by GHP/GMP, HACCP, IFS, BRC. Packaging materials, raw materials and the final product is processed and stored under conditions that guarantee their health security. <b>The product doesn't contain allergens.</b> The product is not genetically modified or produced from genetically modified organisms, is not applied ionizing radiation for the reduction and destruction of microorganisms. Effective measures are introduced to eliminate contamination with plastic, glass, wood and other foreign bodies. Each product passes through a metal detector.</i></p>
<b>POCHODZENIE SUROWCA</b>  ORIGIN OF RAW MATERIAL	<p>Kraje UE</p> <p><i>UE countries</i></p>
2. CECHY ORGANOLEPTYCZNE PRODUKTU ORGANOLEPTIC FEATURES	
<b>KOLOR</b>  COLOUR	<p>Mięśnie - barwa czerwona w odcieniach typowych dla mięsa wołowego. W przypadku produktu mrożonego dopuszczalne zmatowienie i zmiana barwy na skutek utlenienia. Tłuszcz- jasnokremowy, odcienie typowe dla tłuszczu wołowego.</p> <p><i>Muscle - red in shades typical of beef. In the case of frozen products, dullness and colour change due to oxidation allowed. Fat-light cream, shades typical of beef fat.</i></p>
<b>KONSYSTENCJA</b>  CONSISTENCY	<p>W stanie chłodzonym- miękka ale jędrna, elastyczna, lekko wilgotna, ale nie lepka. W stanie zamrożonym- twarda i krucha.</p> <p><i>Able to cooled- soft but firm, elastic, slightly moist but not sticky. Frozen-hard and brittle.</i></p>
<b>ZAPACH</b>  SMELL	<p>Typowy dla mięsa wołowego bez obcych zapachów, świadczących o zepsuciu lub zapażeniu.</p> <p><i>Typical for beef meat, without foreign odors.</i></p>

	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>19k</b> Number:
	Data wydania: Release date: <b>2026-01-07</b>	Obowiązuje od: Effective date: <b>2026-01-07</b>	Strona: Page: <b>2 / 7</b>

<b>ZANIECZYSZCZENIA</b>	Mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń organicznych, mechanicznych, bez osocza, bez gruczołów, wrzodów, bez błon zewnętrznych, bez kości, chrząstek.
<b>CONTAMINATIONS</b>	<i>Pure meat, without traces of organic or mechanical contamination, without plasma, without glands, ulcers, external membranes, boneless, cartilage.</i>

### 3. KRYTERIA FIZYKOCHEMICZNE, CHEMICZNE I DNA PHYSICAL, CHEMICAL AND DNA PARAMETERS

<b>DNA</b>	Brak innego DNA niż wołowe. <i>No more DNA than beef.</i>
<b>OŁÓW</b>	Limit: 0,10 mg/kg
<b>LEAD</b>	<i>Limit: 0,10 mg/kg</i>
<b>KADM</b>	Limit: 0,05 mg/kg
<b>CADMIUM</b>	<i>Limit: 0,05 mg/kg</i>
<b>ANTYBIOTYKI</b>	Limit: nieobecne
<b>ANTIBIOTICS</b>	<i>Limit: absent</i>

### 4. KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE MICROBIOLOGICAL CRITERIA


<b>KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE</b>	Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) NR 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniającym rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
<b>MICROBIOLOGY</b>	<i>According to Commission Regulation (EC) No 1441/2007 of 5 December 2007 amending Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs.</i>

### 5. WYGLĄD PRODUKTU PRODUCT VIEW





	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>19k</b>
	Data wydania: <b>2026-01-07</b> Release date:	Obowiązuje od: <b>2026-01-07</b> Effective date:	Strona: <b>3 / 7</b> Page:

<b>6. SPOSÓB PAKOWANIA</b> <b>PACKAGING</b>	
<b>MATERIAŁ OPAKOWANIOWY</b>  <i>PACKAGING MATERIAL</i>	<p>Materiały opakowaniowe, wchodzące w bezpośredni kontakt z produktem spełniają wymagania Rozporządzenia Komisji (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz Rozporządzenia Komisji (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> <p><i>Packaging materials that come in direct contact with the product are in conformity with the requirements of Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing and wit Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.</i></p>
<b>MOŻLIWE SPOSOBY PAKOWANIA</b>  <i>TYPES OF PACKAGING</i>	<p>Próżniowo / Luzem tj. w pojemniku E2 / Pojemnik MAP</p> <p><i>Vacuum / Bulk in container E2 / Container MAP</i></p>
<b>OPAKOWANIE BEZPOŚREDNIE</b>  <i>PRIMARY PACKAGING</i>	<p>Folia wysokobarirowa termokurczliwa /Niebieska folia polietylenowa LDPE / Pojemnik polipropylenowy z absorberem / Pojemnik E2</p> <p><i>Highly barrier heat shrink film / Blue LDPE polyethylene film / Polypropylene container with absorber / Container E2</i></p>
<b>OPAKOWANIE ZBIORCZE</b>  <i>COLLECTIVE PACKAGE</i>	<p><u>Opakowanie (produkty świeże vacuum) / Packaging (fresh products vacuum)</u>          Paleta / Przekładka kartonowa / Karton / Narożniki / Folia stretch  <i>Pallet / Cardboard spacer / Carton /Corners / Stretch film</i></p> <p><u>Opakowanie (produkty świeże) / Packaging (fresh products)</u>          Paleta H1 / Pojemniki E2 / Folia stretch  <i>Pallet H1 / Container E2/ Stretch film</i></p> <p><u>Opakowanie (produkty świeże) / Packaging (fresh products)</u>          Paleta H1 / Pojemniki E2 / Niebieska folia polietylenowa LDPE /Folia stretch  <i>Pallet H1 / Container E2/ Blue LDPE polyethylene film /Stretch film</i></p> <p><u>Opakowanie MAP (produkty świeże) / Packaging MAP (fresh products)</u>          Paleta H1 / Pojemniki E2 / Pojemniki polipropylenowe MAP / Folia stretch  <i>Pallet H1 / Container E2/ Polypropylene containers MAP/ Stretch film</i></p> <p><u>Opakowanie (mrożone vacuum)/ Packaging (frozen vacuum)</u>          Paleta / Przekładka kartonowa / Karton / Folia stretch  <i>Pallet / Cardboard spacer / Carton / Stretch film</i></p> <p><u>Opakowanie (mrożone poliblok)/ Packaging (frozen poliblock)</u>          Paleta / Przekładka kartonowa /Przekładka foliowa / Niebieska folia stretch  <i>Pallet / Cardboard spacer / Foil spacer / Blue stretch film</i></p>
<b>STANDARDOWE OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>  <i>STANDARD PRIMARY PACKAGING</i>	

	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>19k</b> Number:
	Data wydania: Release date: <b>2026-01-07</b>	Obowiązuje od: Effective date: <b>2026-01-07</b>	Strona: Page: <b>4 / 7</b>

<b>STANDARDOWE OPAKOWANIE ZBIORCZE</b>  STANDARD COLLECTIVE PACKAGE	Produkty świeże / Fresh products  	Produkty mrożone / Frozen products  
	Produkty świeże / Fresh products  	Produkty mrożone / Frozen products  

<b>7. DANE LOGISTYCZNE</b> LOGISTIC DATA		
<b>WAGA PRODUKTU JEDNOSTKOWA</b>  UNIT WEIGHT OF THE PRODUCT	W zależności od przedziału wagowego (-1,0; 1,0-1,5; 1,5+; 1,8+)/ Depending on the weight range (-1,0; 1,0-1,5; 1,5+; 1,8+)  Pojemnik MAP od 0,5 do 3kg / Container MAP from 0,5 to 3 kg  Pojemnik E2 od 15 do 25 kg / Container E2 from 15 to 25 kg	
<b>IŁOŚĆ OPAKOWAŃ W KARTONIE</b>  NUMBER OF PACKAGES IN COLLECTIVE PACKAGE (BOX)	4-8	
<b>WAGA OPAKOWANIA ZBIORCZEGO</b>  COLLECTIVE PACKAGE WEIGHT	15-20 kg	
<b>IŁOŚĆ OPAKOWAŃ W WARSTWIE NA PALECIE</b>  NUMBER OF BOXES IN THE LAYER ON THE PALLET	Produkty świeże / Fresh products 4	Produkty mrożone / Frozen products 4-6
<b>IŁOŚĆ WARSTW NA PALECIE</b>  NUMBER OF LAYERS PER PALLET	8	9-10

	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>19k</b>
	Data wydania: Release date: <b>2026-01-07</b>	Obowiązuje od: Effective date: <b>2026-01-07</b>	Strona: Page: <b>5 / 7</b>

<b>WAGA PALETY</b> <i>PALLET WEIGHT</i>	800 – 1000 kg
--	---------------

## 8. TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

### EXPIRATION DATE

<b>PRODUKT CHŁODZONY</b> <b>PAKOWANY PRÓŻNIOWO</b> <i>CHILLED PRODUCT VACUUM PACKED</i>	21 dni od daty produkcji <i>Up to 21 days from the production date</i>
<b>PRODUKT CHŁODZONY BEZ</b> <b>OPAKOWANIA</b> <b>BEZPOŚREDNIEGO</b> <i>CHILLED PRODUCT WITHOUT DIRECT PACKAGING</i>	7 dni od daty produkcji <i>Up to 7 days from the production date</i>
<b>PRODUKT CHŁODZONY</b> <b>PAKOWANY MAP</b> <i>CHILLED PRODUCT MAP PACKED</i>	12 dni od daty produkcji <i>Up to 12 days from the production date</i>
<b>PRODUKT MROŻONY</b> <b>PAKOWANY PRÓŻNIOWO</b> <i>FROZEN PRODUCT VACUUM PACKED</i>	18 miesięcy od daty produkcji <i>Up to 18 months from the production date</i>
<b>PRODUKT MROŻONY</b> <b>(POLIBLOK)</b> <i>FROZEN PRODUCT (POLIBLOCK)</i>	12 miesięcy od daty produkcji <i>Up to 12 months from the production date</i>

## 9. TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA

### STORAGE TEMPERATURE

<b>TEMPERATURA</b> <b>PRZECHOWYWANIA</b> <b>PRODUKTU CHŁODZONEGO</b> <i>STORAGE TEMPERATURE OF CHILLED PRODUCT</i>	Od 0° C do 4°C <i>From 0° C to 4°C</i>
<b>TEMPERATURA</b> <b>PRZECHOWYWANIA</b> <b>PRODUKTU MROŻONEGO</b> <i>STORAGE TEMPERATURE OF FROZEN PRODUCT</i>	Temperatura niższa niż -18°C <i>Not higher than -18 °C</i>

## 10. ETYKIETOWANIE

### LABELING

Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011. Każde opakowanie jednostkowe, zbiorcze i transportowe zawiera etykietę.

*According to Commission Regulation (EC) No 1169/2011 of 25 October 2011. Each direct packing, collective packing and transport packing contain a label.*



	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIENCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>19k</b>
	Data wydania: <b>2026-01-07</b> Release date:	Obowiązuje od: <b>2026-01-07</b> Effective date:	Strona: <b>6 / 7</b> Page:

**ETYKIETA NA OPAKOWANIU  
JEDNOSTKOWYM/ZBIORCZYM**

LABEL ON  
PRIMARY/COLLECTIVE  
PACKAGE

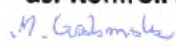
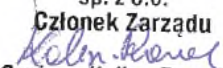
 	
Nazwa produktu / Product name / Denomination du	
<b>Polska nazwa produktu</b>	
English product name	
Nom du produit francais	
PL	Pakowane próżniowo. Produkt chłodzony.
EN	Po otwarciu spożyć w ciągu 24 godzin. Do spożycia po obróbce termicznej.
FRA	Vacuum packaged. Chilled product. Once opened use within 24 hours. Intended to be eaten cooked.
FRA	Emballés sous vide. Produits réfrigérés.
FRA	Après ouverture utilisé dans un délai de 24 heures. A être consommées cuites.
Urodzone / Born / Ne:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Wychodowane / Breeded / Élevé:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Ubój w / Slaughtered / Abattu:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Ubój w / Slaughterhouse EU No / No EU d'Abattor:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Podzielone w / Deboned / Dessosse:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Podzielone w / Cutting hall No / De découpe:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Nr partii / Batch No / No lot:	YYMMDDSS
Data produkcji / Prod.date / Date de production:	DD.MM.YYYY
Należy spożyć do / Use by / A consommer jusqu'au:	DD.MM.YYYY
Temperatura przechowywania / Store at / Temp.de stockage:	0 - 4 °C
<b>Masa netto / Net weight / Poids Net:</b> XX,XX*kg <b>Masa brutto / Gross weight / Poids Brut:</b> XX,XX <b>Tara:</b> XX,XX	
	
Zakład Mięsy KAMIENCZYK spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp. k. 07-202 Kamieniczek, ul. Warszawska 31 POLAND tel/fax: +48 29 741-17-91 www.zmkamienczyk.com.pl	
	

**ETYKIETA NA PALETĘ (TOWAR  
MROŻONY)**

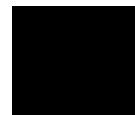
LABEL ON THE PALLET  
(FROZEN PRODUCTS)

 	
Product name / Denomination du / Nazwa produktu:	
<b>English product name</b>	
Nom du produit francais	
<b>Polska nazwa produktu</b>	
EN	Vacuum packaged. Quick-frozen product. Do not refreeze after defrosting.
FRA	Après décongélation consommée dans les 24 heures. Ne pas recongeler après décongélation.
PL	Pakowane próżniowo. Produkt głęboko mrożony. Nie zamrażać po rozmrożeniu.
PL	Po rozmrożeniu spożyć w ciągu 24 godzin. Do spożycia po obróbce termicznej.
Born / Ne / Urodzone:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Breeded / Élevé / Wychodowane:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Slaughtered / Abattu / Ubój w:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Slaughterhouse EU No / No EU d'Abattor / Ubój w:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Deboned / Dessosse / Podzielone w:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Cutting hall No / De découpe / Podzielone w:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Batch No / No lot / Nr partii:	YYMMDDSS
Production date / Date de production / Data produkcji:	DD.MM.YYYY
Freezing date / Date de congélation / Data zamrożenia:	DD.MM.YYYY
Use by / A consommer jusqu'au / Należy spożyć do:	DD.MM.YYYY
Storage temperature / Temp.de stockage / Temp. przechowywania:	0 - 4 °C
<b>Net weight / Poids Net /Masa netto:</b> XX,XX*kg <b>Gross weight / Poids Brut / Masa brutto:</b> XX,XX <b>Tara:</b> X,XX	
	
Zakład Mięsy KAMIENCZYK spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp. k. 07-202 Kamieniczek, ul. Warszawska 31 POLAND tel/fax: +48 29 741-17-91 www.zmkamienczyk.com.pl	
	

	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>09</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>19k</b> Number:
	Data wydania: Release date: <b>2026-01-07</b>	Obowiązuje od: Effective date: <b>2026-01-07</b>	Strona: Page: <b>7 / 7</b>

<b>11. PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE</b> <b>CONSUMER PURPOSE</b>		
Produkty są przeznaczone dla szerokiego kręgu odbiorców, nadają się do spożycia bez specjalnych ograniczeń wiekowych (z wyjątkiem bardzo małych dzieci). Spożywać po obróbce termicznej doprowadzając do temperatury wewnątrz produktu min 72°C przez 2 min.  <i>Product is destined for a wide range of customers, can be eaten without special age limits (except for very small children). Consume after thermal processing in which temperature inside the product reaches minimum 72 °C for 2 min.</i>		
<b>12. WARUNKI TRANSPORTU</b> <b>TRANSPORT CONDITIONS</b>		
Mięso przewożone w czystych samochodach, przystosowanych do przewożenia mięsa w odpowiedniej temperaturze. Mięso w opakowaniach pośrednich umieszczone na paletach, zabezpieczone folią stretchującą w celu zapobiegania rozpadowi palet. Temperatura musi być rejestrowana.  <i>Meat transported in clean vehicles – refrigeration trucks, on pallets and coolers adapted to transport meat in a proper temperature, protected with stretch foil to prevent the breakdown of pallets. Temperature must be registered.</i>		
<b>TEMPERATURA TRANSPORTU PRODUKTU CHŁODZONEGO</b>  TRANSPORT TEMPERATURE OF CHILLED PRODUCT	Od 0° C do 4°C  From 0° C to 4°C	
<b>TEMPERATURA TRANSPORTU PRODUKTU MROŻONEGO</b>  TRANSPORT TEMPERATURE OF FROZEN PRODUCT	Temperatura niższa niż -18 °C  Not higher than -18 °C	
	<b>Opracowała</b>	<b>Zatwierdził</b>
<b>Imię i Nazwisko</b>	<b>Magdalena Gadomska – PJ</b>	<b>Komplementariusz</b>
<b>Data</b>	<b>07.01.2026r.</b>	<b>07.01.2026r.</b>
<b>Podpis</b>	<b>PEŁNOMOCNIK</b> <b>ds. Kontroli Jakości</b>  <b>mgr inż. Magdalena Gadomska</b>	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> sp. z o.o. Członek Zarządu  <b>Grazyna Kalisz-Rozeńek</b>

# Karta produktu dla: 21049 POŁĘDWICA MIODOWA

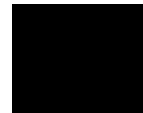


## Karta ISO, załącznik nr 4

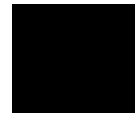
Lp.:	Wyróżnik	Opis
1	Producent	Indykpol S.A., 10-370 Olsztyn ul. Jesienna 3, www.indykpol.pl
2	Indeks	21049
3	Dokument normalizacyjny	wymagania własne
4	Określenie wyrobu	Wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona, parzona, w osłonce niejadalnej.
5	Składniki	mięso 49% (w tym: mięso z indyka 27%, mięso z piersi kurczaka 22%), woda, substancje zagęszczające: E1422, E407, stabilizatory: E451; błonnik <b>pszenny</b> bezglutenowy, sól, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, maltodekstryna, białko <b>sojowe</b> , miód wielokwiatowy 0,5%, cukier, wzmacniacze smaku: E621, E627, E631, E635; hydrolizat białka słonecznikowego, cebula, ekstrakty przypraw (w tym: <b>seler</b> ), aromaty, glukoza, regulatory kwasowości: E262, E331, E261, E326, skrobia, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać: mleko, gorczycę.
6	Charakterystyka wyrobu	
	Wygląd ogólny	Baton w osłonce barierowej. Klipsowany obustronnie. Osłonka ściśle przylegała do farszu. Produkt o wymiarach dł 320 mm x szer 80 mm. Fi batonu około 80
	Struktura i konsystencja	Konsystencja jędrna i elastyczna, po ściśnięciu produktu wraca on do pierwotnego kształtu. Plaster o grubości około 3 mm nie może się rozpadać. Przekrój w miarę ujednolicony. Osłonka przylegająca do mięsa, pomarszczenie niedopuszczalne, jednak łatwo dająca się obierać. Niedopuszczalne odbicie pod osłonką galarety lub podciek.
	Barwa	Barwa powierzchni: pod osłonką biała do jasno różowej, jednolita na całej powierzchni, charakterystyczna dla wyrobów parzonych. Na powierzchni niedopuszczalne plamy, odbarwienia. Barwa na przekroju: jednolita różowa charakterystyczna dla produktów peklowanych. Kolor zielonkawy lub inny obcy niedopuszczalny. Przekrój produktu wybarwiony jednolicie na całej powierzchni, z kawałkami mięśni lekko odcinającymi się barwą od reszty batonu.
	Smak i zapach	Charakterystyczny dla zastosowanych przypraw oraz rodzaju obróbki termicznej. Wyczuwalny smak lekko słodki. Smak świadczący o zepsuciu lub inny obcy niedopuszczalny.
7	Rodzaj pakowania	Osłonka barierowa
8	Format pakowania	masa wynikowa
9	Masa opakowania jednostkowego netto [g]	około 1500
10	Rodzaj jednostki log.	Pojemnik 600X400X200
11	dł.(mm)	600
12	szer.(mm)	400



# Karta produktu dla: 21049 POŁĘDWICA MIODOWA



13	wys.(mm)	200
14	Wymagania mikrobiologiczne	Zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami
15	Wymagania fizykochemiczne	Zgodnie z obowiązującym prawem PL i UE
16	Stan termiczny	chłodzony
17	Ilość opakowań w jedn. logistycznej [szt]	8
18	PKWiU	10.13.15.0
19	Masa jednostki logistycznej netto [kg]	10,8 kg - 13,2 kg
20	War. transportu (temperatura)	Przechowywać w temperaturze od 2°C do 6°C
21	War. przechowywania (temperatura)	Przechowywać w temperaturze od 2°C do 6°C Po otwarciu opakowania spożyć w ciągu 96 godzin
22	Termin przydatności do spożycia [dni]	72
23	Opakowanie jednostkowe	
	Masa opakowania jednostkowego brutto [g]	około 1514
	Wymiary opak. jednostkowego [mm]	320 x 80 średnica około 80
24	Ilość jedn. log. w warstwie	4
25	Ilość jedn. log. na europalecie	32
26	Kod kreskowy produktu	278964
27	Kod kreskowy kartonu	278964
28	Uwagi (zalecane zastosowanie)	produkt nie jest przeznaczony dla niemowląt, dzieci do lat 3 oraz osób uczulonych na alergeny: gorczyca, mleko, seler, soja Produkt należy plastrować bezpośrednio przed sprzedażą.
29	Wartość energetyczna (energia) [kJ]	371
30	Wartość energetyczna (energia) [kcal]	88
31	tłuszcz [g]	2,9
32	w tym: kwasy tłuszczowe nasycone [g]	1,0
33	węglowodany [g]	4,5
34	w tym: cukry [g]	1,4
35	białko [g]	11
36	sól [g]	2,4



RSV SYSTEM

Karta produktu dla: 21049 POŁĘDWICA MIODOWA

Załącznik nr 1  
Wizualizacja dla indeksu: 21049  
Nazwa handlowa: POŁĘDWICA MIODOWA

Etykieta jednostkowa dolna

POŁĘDWICA MIODOWA / FILLET WITH HONEY

PL

28620501

WE

Wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona, parzona, w osłonce niejadalnej.

Składniki: mięso 49% (w tym: mięso z indyka 27%, mięso z piersi kurczaka 22%), woda, substancje zagęszczające: E1422, E407, stabilizatory: E451; błonnik **pszenny** (bezglutenowy), sól, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, maltodekstryna, białko **sojowe**, miód wielokwiatowy 0.5%, cukier, wzmacniacze smaku: E621, E627, E631, E635; hydrolizat białka słonecznikowego, cebula, ekstrakty przypraw (w tym: **selen**, aromaty, glukoza, regulatory kwasowości: E262, E331, E261, E326, skrobia, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać: mleko, gorczycę. Produkt należy plastrować bezpośrednio przed sprzedażą.

Producent: INDYKPOL S.A., ul. Jesienna 3, 10-370 Olsztyn

Turkey and chicken product, coarsely minced, steamed, in an inedible casing.

Ingredients: meat 49% (including: turkey meat 27%, chicken breast meat 22%), water, thickeners: E1422, E407, stabilisers: E451; **wheat** fiber (gluten-free), salt, antioxidant: sodium isoascorbate, maltodextrin, **soy** protein, multiflower honey 0.5%, sugar, flavor enhancers: E621, E627, E631, E635; sunflower protein hydrolysate, onion, spice extracts (including: **celery**), flavourings, dextrose, acidity regulators: E262, E331, E261, E326, starch, preservative: sodium nitrite. The product may contain milk, mustard. Product should be sliced directly before sale.

Producer: INDYKPOL S.A., ul. Jesienna 3, 10-370 Olsztyn

Wartość odżywcza na 100 g produktu / Nutritional value per 100 g of the product	
Wartość energetyczna / Energy	371 kJ / 88 kcal
Tłuszcz / Fat	2.9 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturates	1.0 g
Węglowodany / Carbohydrate	4.5 g
- w tym cukry / of which sugars	1.4 g
Białko / Protein	11 g
Sól / Salt	2.4 g

Numer partii / Batch number: 528700000  
Należy spożyć do / Use by: 02-01-2026

Przechowywać w temperaturze od 2°C do 6°C / Store at 2°C to 6°C.  
Po otwarciu opakowania spożyć w ciągu 96 godzin / After opening the package consume within 96 hours.



2 789642 016263

Masa netto /  
Net weight:  
**1,626 kg**  
Indeks: / Index:  
**21049**

Etykieta zbiorcza

POŁĘDWICA MIODOWA / FILLET WITH HONEY

PL

28620501

WE


Wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona, parzona, w osłonce niejadalnej.

Turkey and chicken product, coarsely minced, steamed, in an inedible casing.

Producent / Producer: Indykpol S.A., ul. Jesienna 3, 10-370 Olsztyn Polska / Poland

Indeks: / Index: 21049  
Należy spożyć do / Use by: 03-03-2023  
Przechowywać w temperaturze od 2°C do 6°C / Store at 2°C to 6°C  
Numer partii / Batch number: 234700000

Masa netto / Net weight:  
**2,000 kg**



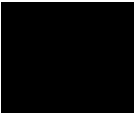
10002104900200023470000000823470029765

DOT: 0

Wersja: 23; Sporządził/a: Smółka – Skorupska Dorota ; Data ostatniej zmiany: 04.11.2025 13:47:02

Wydrukowano: 28.01.2026 14:30:54





Opak. jedn.-wygląd z góry



Opak. jedn.-wygląd z dołu




## Opakowanie zbiorcze





## Zdjęcia dodatkowe



		Karta produktu	Strona 1 z 3
		Indeks: 21059 SZYNKA DELIKATESOWA / DELI HAM	Wydrukowano: 2026-03-16 10:43:20
Karta ISO, załącznik nr 4			
Lp.:	Wyróżnik	Opis	
1	Producent	Indykpol S.A., 10-370 Olsztyn ul. Jesienna 3, www.indykpol.pl	
2	Indeks	21059	
3	Dokument normalizacyjny	wymagania własne	
4	Określenie wyrobu	Wędlina z indyka i kurczaka, grubo rozdrobniona, parzona, w osłonce niejadalnej.	
5	Składniki	mięso 90% (w tym: mięso z indyka 50%, mięso z piersi kurczaka 40%), woda, skrobia ziemniaczana, sól, błonnik grochowy, aromat, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać: soję, mleko, seler, gorczycę.	
6	Charakterystyka wyrobu		
Wygląd ogólny		Wyrób w kształcie prostopadłościanu jednostronnie zaklipsowanego o wymiarze około 27x10x10 cm.	
Struktura i konsystencja		Konsystencja jędrna i krucha. Plaster o grubości około 3 mm nie może się rozpadać. Dopuszczalne jest sporadyczne rozwłóknianie się mięśni. Przekrój ujednolicony, dopuszcza się niewielkie otwory powietrzne oraz pojedyncze przebarwienia farszu. Dopuszczalne jest występowanie niewielkiej ilości osocza pod osłonką (do 10 g). Duże krwaki oraz ścięgna niedopuszczalne.	
Barwa		Barwa powierzchni oraz przekroju: jasno różowa, charakterystyczna dla wyrobów z piersi indyka peklowanych. Intensywność barwy produktu na przekroju może być zróżnicowana. Kolor zielonkawy lub inny obcy niedopuszczalny.	
Smak i zapach		Charakterystyczny dla zastosowanych przypraw oraz rodzaju obróbki termicznej. Smak świadczący o zepsuciu lub inny obcy niedopuszczalny.	
7	Rodzaj pakowania	Osłonka barierowa	
8	Format pakowania	masa wynikowa	
9	Masa opakowania jednostkowego netto [g]	około 3140	
10	Rodzaj jednostki log.	Pojemnik 600X400X200	
11	Wymagania chemiczne produktu		
Wartość pH		5,9 - 6,5	
12	dł.(mm)	600	
13	szer.(mm)	400	



		<b>Karta produktu</b>	Strona 2 z 3
		<b>Indeks: 21059 SZYNKA DELIKATESOWA / DELI HAM</b>	Wydrukowano: 2026-03-16 10:43:20
14	wys.(mm)	200	
15	Wymagania mikrobiologiczne	Zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami	
16	Wymagania fizykochemiczne	Zgodnie z obowiązującym prawem PL i UE	
17	Stan termiczny	schłodzony	
18	Ilość opakowań w jedn. logistycznej [szt]	5	
19	Kod CN	16023119	
20	Masa jednostki logistycznej netto [kg]	12,75 - 17,25	
21	Stawka VAT	5%	
22	War. transportu (temperatura)	od 2°C do 6°C	
23	War. przechowywania (temperatura)	Przechowywać w temperaturze od 2°C do 6°C. Po otwarciu opakowania spożyć w ciągu 72 godzin.	
24	Termin przydatności do spożycia [dni]	36	
25	Opakowanie jednostkowe		
Masa opakowania jednostkowego brutto [g]		3168	
Wymiary opak. jednostkowego [mm]		około 270 x100 x100	
26	Ilość jedn. log. w warstwie	4	
27	Ilość jedn. log. na europalecie	28	
28	Kod kreskowy produktu	211744	
29	Kod kreskowy kartonu	211744	
30	Uwagi (zalecane zastosowanie)	produkt nie jest przeznaczony dla niemowląt, dzieci do lat 3 oraz osób uczulonych na alergeny: gorczyca, mleko, seler, soja Produkt należy plastrować bezpośrednio przed sprzedażą.	
31	Wartość energetyczna (energia) [kJ]	557	
32	Wartość energetyczna (energia) [kcal]	133	
33	tłuszcz [g]	4,9	
34	w tym: kwasy tłuszczowe nasycone [g]	2,9	
35	węglowodany [g]	2,1	
36	w tym: cukry [g]	0	

		<b>Karta produktu</b>	Strona 3 z 3
		<b>Indeks: 21059 SZYNKA DELIKATESOWA / DELI HAM</b>	Wydrukowano: 2026-03-16 10:43:20
37	białko [g]	20	
38	sól [g]	1,9	

RSV SYSTEM



# Karta produktu

Strona 1 z 2


Indeks: 21159 FILET SPECJAŁ

Wydrukowano:  
2026-03-16 10:42:29

## Karta ISO, załącznik nr 4

Lp.:	Wyróżnik	Opis
1	Producent	Indykpol S.A., 10-370 Olsztyn ul. Jesienna 3, www.indykpol.pl
2	Indeks	21159
3	Określenie wyrobu	Filet indycki, wędzony, parzony z dodatkiem wody.
4	Składniki	Filet z piersi z indyka 80%, woda, substancje zagęszczające: E1442, E407a; stabilizatory: E450, E451, ekstrakty przypraw (w tym: seler), hydrolizat białka z kukurydzy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, kwas cytrynowy; aromaty, sól, olej rzepakowy, regulatory kwasowości: mleczan potasu, octan potasu, wzmacniacz smaku: E621, przyprawa, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać: soję, mleko, gorczycę.
5	Charakterystyka wyrobu	
	Wygląd ogólny	Kształt produktu przypominający pierś indycką, wynikający z zastosowanej formy. Powierzchnia fileta wędzona w kolorze złocisto-brązowym, strona boczna i spódnia asortymentu niewędzona. Boki i brzegi produktu niewędzone wyrównane cięciem prostopadłym do powierzchni.
	Struktura i konsystencja	Konsystencja jędrna i elastyczna. Plaster o grubości 0,3 cm nie może rozpadać się. Wszystkie składniki dobrze związane i rozprowadzone równomiernie. Wyrób o konsystencji ściślej, dobrze związanej. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników.
	Barwa	Barwa powierzchni złocisto brązowa do jasno brązowej. Wyrównana dopuszcza się widoczne żyłkowania charakterystyczne dla powierzchni fileta. Barwa na przekroju różowa charakterystyczna dla wyrobów peklowanych.
	Smak i zapach	Charakterystyczny dla rodzaju zastosowanych przypraw i obróbki termicznej.
6	Rodzaj pakowania	opakowanie barierowe typu vacuum
7	Format pakowania	masa wynikowa
8	Masa opakowania jednostkowego netto [g]	2500
9	Rodzaj jednostki log.	Pojemnik 600X400X200
10	dł.(mm)	600
11	szer.(mm)	400
12	wys.(mm)	200
13	Wymagania mikrobiologiczne	Zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami



		<b>Karta produktu</b>	Strona 2 z 2
		<b>Indeks: 21159 FILET SPECJAŁ</b>	Wydrukowano: 2026-03-16 10:42:29
14	Wymagania fizykochemiczne		Zgodnie z obowiązującym prawem PL i UE
15	Ilość opakowań w jedn. logistycznej [szt]		5
16	Masa jednostki logistycznej netto [kg]		11,25 kg - 13,75 kg
17	War. transportu (temperatura)		od 2°C do 6°C
18	War. przechowywania (temperatura)		Przechowywać w temperaturze od 2°C do 6°C Po otwarciu opakowania spożyć w ciągu 72 godzin.
19	Termin przydatności do spożycia [dni]		19
20	Opakowanie jednostkowe		
Masa opakowania jednostkowego brutto [g]		2522	
Wymiary opak. jednostkowego [mm]		300 x 160 x 70	
21	Ilość jedn. log. w warstwie		4
22	Ilość jedn. log. na europalecie		32
23	Kod kreskowy produktu		276670
24	Kod kreskowy kartonu		276670
25	Uwagi (zalecane zastosowanie)		produkt nie jest przeznaczony dla niemowląt, dzieci do lat 3 oraz osób uczulonych na alergeny: gorczyca, mleko, seler, soja Produkt należy plastrować bezpośrednio przed sprzedażą.
26	Wartość energetyczna (energia) [kJ]		406
27	Wartość energetyczna (energia) [kcal]		96
28	tłuszcz [g]		1,5
29	w tym: kwasy tłuszczowe nasycone [g]		1,2
30	węglowodany [g]		0,7
31	w tym: cukry [g]		0,5
32	białko [g]		20
33	sól [g]		1,8

# Prosciutto cotto [kg]

Nazwa wymagana przez prawo:	Szynka wieprzowa, parzona, pasteryzowana
Nazwa handlowa:	Prosciutto cotto [kg]
Kategoria:	<div>•</div>
Producent odpowiedzialny:	<b>Nazwa:</b> Bell Polska <b>Ulica i numer:</b> ul. Mokra 11 <b>Kod pocztowy i miasto:</b> 32-005, Niepolomice <b>NIP/Tax ID:</b> 9231614959 <b>Kraj rejestracji:</b> Polska <b>Adres email:</b> kontakt@bellpolska.com.pl
Marka:	Bell
Kategoria GPC:	
Zdjęcia produktowe:	
Profil 3/4	<a href="#">Otwórz i zapisz zdjęcie</a>
Front	<a href="#">Otwórz i zapisz zdjęcie</a>
Etykieta	<a href="#">Otwórz i zapisz zdjęcie</a>

Zdjęcia produktowe  
Załączono 2 zdjęć



Front

Rodzaj opakowania	EAN	Wymiary (SxWxG)	Waga brutto
Opakowanie konsumenckie (jednostka podstawowa) (1 szt.)	2113481000000	295x100x325 (mm)	4,2 (kg)
Opakowanie zbiorcze pierwszego rzędu (2 szt.)	2113481000000	390x195x295 (mm)	8,6 (kg)
Opakowanie logistyczne (paleta) (80 szt.)			
Liczba opakowań pierwszego rzędu na warstwie palety	8 op. zb. (DU)		
Liczba opakowań pierwszego rzędu na palecie	40 op. zb. (DU)		
Liczba warstw na palecie	5 warstw (warstwa)		
Wysokość palety	1,2 m		
Waga warstwy palety	68,8 kg		

Numer

Brak numeru

## Atrybuty podstawowe

Opis marketingowy	Wyjątkowa szynka gotowana, przygotowana według klasycznej włoskiej receptury. Charakteryzuje się subtelnym smakiem, soczystą konsystencją i aromatem, który podkreśla jej naturalność. Idealna do kanapek, sałatek i wykwintnych przekąsek – doskonały wybór dla miłośników jakości i autentycznego smaku Italii.
Numer katalogowy dostawcy	3025001
Kod CN	1602 41 10
Czy produkt podlega mechanizmowi podzielonej płatności?	Nie
Numer PKWiU	10.85.11.0
Stawka VAT	5%

## Wędliny

Rodzaj	Inny
Gatunek mięsa	Wieprzowina
Typ	Na wagę
Metoda wytwarzania	Parzone
Klasa trwałości produktu	Półtrwały
Stopień rozdrobnienia	W całości
Składniki	100 g wyrobu gotowego wyprodukowano ze 104 g mięsa wieprzowego Składniki: mięso wieprzowe (UE), sól, dekstroza, aromaty, przeciwutleniacz: askorbinian sodu (E301); substancja konserwująca: azotyn sodu (E250)
Kraj pochodzenia/Wyprodukowano w	Włochy
Kraj pochodzenia głównego składnika	Unia Europejska
Całkowity okres przydatności do spożycia (od daty produkcji)	80 dni (dni)
Temperatura przechowywania min - max	0 - 5 °C
Produkt zmiennowagowy	Tak

Waga szacunkowa	3,5 - 5 kg
Alergeny	
Dwutlenek siarki i siarczyny	Nie
Mięczaki i produkty pochodne	Nie
Łubin i produkty pochodne	Nie
Nasiona sezamu i produkty pochodne	Nie
Gorczyca i produkty pochodne	Nie
Seler i produkty pochodne	Nie
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	Nie
Soja i produkty pochodne	Nie
Ryby i produkty pochodne	Nie
Jaja i produkty pochodne	Nie
Skorupiaki i produkty pochodne	Nie
Zboża zawierające gluten	Nie
Orzechy	Nie
Przechowywanie i przygotowanie	
Sposób obróbki produktu	Gotowy do jedzenia
Sposób przechowywania	przechowywać w warunkach chłodniczych
Pakowanie próżniowe	Tak

Wartości odżywcze	
Jednostka będąca podstawą przeliczeń	g/100 g
Wprowadziłem wartości odżywcze	Wszystkie prawnie wymagane wartości odżywcze zostały zadeklarowane
Wartość energetyczna kcal	95 kcal
Wartość energetyczna kJ	402 kJ
Zawartość tłuszczów (ogólnie)	2,4 g
Kwasy tłuszczowe nasycone	0,9 g
Zawartość węglowodanów	0,8 g
Cukry	0,8 g
Zawartość błonnika	0 g
Zawartość białek	18 g
Zawartość soli	2,0 g

Inne informacje o zawartości	
Oświadczenie o poprawności danych	tak, wprowadziłam/em wszystkie wymagane prawem informacje
Zawiera surowce GMO	Nie
Zawiera przeciwutleniacze	Tak
Zawiera substancje konserwujące	Tak
Dodatki zawarte w produkcie (E-symbole)	E301 Askorbinian sodu,E250 Azotyn sodu
Funkcje dodatków obecnych w produkcie (zadeklarowanych jako dodatki lub numery E)	Przeciwutleniacz,Substancja konserwująca
Dodatkowe informacje na temat produktu	Produkt wolny od GMO zgodnie z Rozp. 1829/2003 i 1830/2003. Maksymalne poziomy zanieczyszczeń zgodne z Rozp. 2023/915.

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa (art. spożywcze)	
Potwierdzenie wprowadzenia ostrzeżeń	wprowadziłam/em ostrzeżenia zgodnie z wymaganiami prawa
Spożycie w nadmiernych ilościach może mieć efekt przeczyszczający	Nie
Zawiera lukrecję – chorzy na nadciśnienie powinni unikać nadmiernego spożycia	Nie
Wysoka zawartość kofeiny – nie zaleca się stosowania u dzieci, kobiet w ciąży oraz kobiet karmiących piersią	Nie
Zawiera kofeinę – nie zaleca się stosowania u dzieci i kobiet w ciąży	Nie
Poddany procesom promieniowania jonizującego	Nie

Certyfikaty (produkty spożywcze)	
Oświadczenie o posiadaniu certyfikatów	Oświadczam, że uzupełniłem wszystkie dane dotyczące posiadanych przez produkt certyfikatów
Oświadczenia żywieniowe	
Oświadczenie o poprawności danych	Oświadczam, że wprowadziłem dane zgodnie z aktualnie obowiązującymi wymaganiami prawnymi

Adres podmiotu wprowadzającego do obrotu



<b>Adres</b>	Nazwa firmy: <i>Bell Polska Sp. z o.o.</i> Ulica: <i>Mokra 11</i> Kod pocztowy i miasto: <i>32-005 Niepolomice</i> Kraj: <i>Polska</i> E-mail <i>kontakt@bellpolska.com.pl</i> Numer telefonu: <i>122810030</i>
<b>Numer GLN</b>	4399901834743
<b>NIP/Tax ID</b>	9231614959

**Adres do zwrotów**

<b>Adres</b>	Nazwa firmy: <i>Bell Polska Sp. z o.o.</i> Ulica: <i>ul. Krajowa 19</i> Kod pocztowy i miasto: <i>62-025 Kostrzyn</i> Kraj: <i>Polska</i> E-mail <i>kontakt@bellpolska.com.pl</i> Numer telefonu: <i>618919174</i>
--------------	---

**Animex Foods sp. z o.o.****ODDZIAŁ W ELKU****KARTA TECHNICZNA PRODUKTU****NAZWA: SZYNKA STARPOLSKA****INDEKS: 61490000****Wydanie Nr W 10/14/07 Anuluje wydanie Nr W 10/13/07 Obowiązuje od: 15.02.2022**

	Stanowisko	Imię i nazwisko	Data	Podpis
Opracował	Technolog	Anna Albosza	15.02.2022	
Sprawdził	Technolog	Aneta Badorek	15.02.2022	
Zatwierdził	Główny Technolog	Anna Pryzmont	15.02.2022	

**PRODUKT / MARKA/****SZYNKA STARPOLSKA / MAZURY****INDEKS****61490000****OPIS /****ZASZEREGOWANIE****Wędzonka – szynka wieprzowa z okrywą tłuszczową, wędzona, parzona, z dodatkiem wody, z połączonych kawałków mięsa.**

Przeciętna waga: 2,5-5,5 kg

**PRZEZNACZENIE  
KONSUMENCKIE**

Wszystkie grupy konsumenckie\*.

Produkt przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

**OPIS / CECHY****ORGANOLEPTYCZNE****WYGLĄD POWIERZCHNI:** Szynka otrzymana z dwóch, złożonych, obrobionych mięśni dwugłowych z okrywą tłuszczową około 0,5cm; wędzona, parzona, w kształcie nie foremnego walca, sznurowana sznurkiem gumowym, barwa zewnętrzna mięśni szynki jasno-brązowa, tłuszczu słomkowa.**KONSYSTENCJA:** dość ścisła, związanie dobre, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać.**WYGLĄD NA PRZEKROJU:** Barwa mięsa różowa, tłuszczu biała**PROFIL SMAKU I ZAPACHU:** charakterystyczny dla szynki wieprzowej peklowanej, wędzonej, parzonej.**WYMAGANIA  
CHEMICZNE**

RODZAJ OZNACZENIA / PARAMETRU	ŚREDN IO	Nie mniej niż	Nie więcej niż	UWAGI
Woda, %	-	-	-	
Białko, % (= azot x 6,25)	16	12	20	
Tłuszcz, %	7,5	3,0	11	
Sól, % (= sól x 2,5)	2,7	2,1	3,3	
Węglowodany, %	2,4	0,4	4,4	
w tym skrobia, %	-	-	-	
Białko kolagenowe, %	-	-	-	
Zawartość fosforu dodanego w postaci wielofosforanów w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> %	-	-	0,5	
Zawartość azotynów (NaNO <sub>2</sub> )%	-	-	0,0100	
AW (aktywność wody)	-	-	-	
Metodyka badań według aktualnego Rejestru wdrożonych badań chemicznych.				

**Animex Foods sp. z o.o.****ODDZIAŁ W EŁKU****KARTA TECHNICZNA PRODUKTU****NAZWA: SZYNKA STARPOLSKA****INDEKS: 61490000****Wydanie Nr W 10/14/07 Anuluje wydanie Nr W 10/13/07 Obowiązuje od: 15.02.2022**

WARTOŚĆ ODŻYWCZA	RODZAJ OZNACZENIA / PARAMETRU	w 100 g	Nie mniej niż	Nie więcej niż	w porcji np. ____ g = 1 parówka	na porcję %RWS
	Wartość energetyczna	590 kJ/ 141 kcal	-	-		
	Tłuszcz	7,5 g	-	-		
	- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	2,8 g	-	-		
	Węglowodany	2,4 g	-	-		
	- w tym cukry	1,0 g	-	-		
	Białko	16 g	-	-		
	Sól	2,7 g	-	-		

**KRYTERIA****MIKROBIOLOGICZNE**

Według programu przeprowadzania badań bakteriologicznych przez laboratorium.

**ZNAKOWANIE****INFORMACJE NA ETYKIECIE****SZYNKA STARPOLSKA**

Wędzonka – szynka wieprzowa z okrywą tłuszczową, wędzona, parzona, z dodatkiem wody, z połączonych kawałków mięsa.

Składniki: mięso wieprzowe (76%), woda, sól, izolat białka **sojowego**, glukoza, stabilizator: E451, substancje zagęszczające: E407a, E415, E417, regulator kwasowości: E508, przeciwutleniacz: E316, wzmacniacz smaku: E621, maltodekstryna, przyprawy, aromaty, ekstrakt drożdżowy, białko wieprzowe (kolagenowe, hemoglobina), substancja konserwująca: E250.Produkt może zawierać: **seler, gorczycę.**

Zgodnie z rozporządzeniem UE nr 1169/2011 dodatki na etykiecie mogą być podane w postaci pełnej nazwy lub symbolu E.

E451 - trifosforany, E407a - przetworzone wodorosty morskie z gatunku Eucheuma, E415 - guma ksantanowa, E417 - guma tara, E508 - chlorek potasu, E316 – izoaskorbinian sodu, E621 – glutaminian monosodowy, E250 – azotyn sodu

Masa netto:

Należy spożyć do: (dd.mm.rrrr)

Przechowywać w temperaturze:

Po otwarciu przechowywać w lodówce, spożyć w ciągu 2 dni.

Numer partii produkcyjnej: (10-cyfrowy numer zaczynający się od liczby 34, pozostałe cyfry generowane przez system SAP)

PL 28050201 WE

Producent: Animex Foods sp. z o.o.

ul. T. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa

Oddział w Ełku, ul. Suwalska 86, 19-300 Ełk

EAN

**Ponadto na etykiecie należy umieścić:**

Pakowany w atmosferze ochronnej (w przypadku pakowania MAP)

**PRZECHOWYWANIE****PRZECHOWYWAĆ W TEMPERATURZE: +2 - +6°C**

**Animex Foods sp. z o.o.****ODDZIAŁ W ELKU****KARTA TECHNICZNA PRODUKTU****NAZWA: SZYNKA STARPOLSKA****INDEKS: 61490000****Wydanie Nr W 10/14/07 Anuluje wydanie Nr W 10/13/07 Obowiązuje od: 15.02.2022**

<b>TRWAŁOŚĆ</b>	<b>VAC - 21 dni</b>
<b>FORMY PAKOWANIA</b>	<p><b>4003134/61495110- SZYN.STARPOLSKA 1STTRM OK5KGKT</b> Opakowanie zawiera 1 szt. szynki Starpolskiej zapakowanej próżniowo w worek. Oznaczone etykietą imienną w marce Mazury Szynka Starpolska. Elementy zapakowane w karton o wymiarach 355*235*180mm. Wsad do kartonu ok. 5 kg. Na karton naklejona etykieta logistyczna. Paletyzacja: 10 kartonów na warstwie, 7 warstw na palecie. Wymiar palety: 1200x800 mm.</p> <p><b>4000938/61495120- SZYN.STARPOLSKA PC 1/2STTRM OK5KGKT</b> Opakowanie zawiera 1/2 szt. szynki Starpolskiej (rozcięta w poprzek) zapakowanej próżniowo w worek. Oznaczone etykietą imienną w marce Mazury Szynka Starpolska. Elementy zapakowane w karton o wymiarach 355*235*180mm. Wsad do kartonu ok. 5 kg. Na karton naklejona etykieta logistyczna. Paletyzacja: 10 kartonów na warstwie, 7 warstw na palecie. Wymiar palety: 1200x800 mm.</p> <p><b>4008543/61495121- SZYN.STARPOLSKA PC 1/2STTRM OK5KGKT MOR</b> Opakowanie zawiera 1/2 szt. szynki Starpolskiej (rozcięta w poprzek) zapakowanej próżniowo w worek. Oznaczone etykietą uniwersalną w marce Morliny. Elementy zapakowane w karton o wymiarach 355*235*180mm. Wsad do kartonu ok. 5 kg. Na karton naklejona etykieta logistyczna. Paletyzacja: 10 kartonów na warstwie, 7 warstw na palecie. Wymiar palety: 1200x800 mm.</p>
<b>WYMAGANIA OGÓLNE SUROWCA</b>	<p>Surowce mięsno-tłuszczowe do produkcji powinny pochodzić z półtuszy zwierząt rzeźnych uznanych za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń przez Inspekcję Weterynaryjną i powinny odpowiadać wymaganiom przedmiotowych norm i obowiązujących w tym zakresie przepisów. KRAJ I MIEJSCE POCHODZENIA SUROWCA: <u>Polska oraz kraje Unii Europejskiej</u></p>
<b>DODATKI (JAKOŚĆ DODATKÓW)</b>	<p>Przyprawy, surowce uzupełniające i substancje dodatkowe oraz materiały pomocnicze powinny odpowiadać wymaganiom odpowiednich norm oraz powinny być dozwolone do stosowania w przetwórstwie mięsa aktualnymi rozporządzeniami..</p>
<b>CZĘSTOTLIWOŚĆ BADAŃ</b>	<p>Ocena organoleptyczna – każda partia produktu. Analiza chemiczna – według programu przeprowadzania badań chemicznych przez laboratorium. Analiza mikrobiologiczna – według programu przeprowadzania badań bakteriologicznych przez laboratorium.</p>



**Animex Foods sp. z o.o.****ODDZIAŁ W EŁKU****KARTA TECHNICZNA PRODUKTU****NAZWA: SZYNKA STARPOLSKA****INDEKS: 61490000****Wydanie Nr W 10/14/07 Anuluje wydanie Nr W 10/13/07 Obowiązuje od: 15.02.2022**

ALERGENY	SKŁADNIKI ALERGENNE	Obecne w: (tak / nie)	
		PRODUKCIE	ZAKŁADZIE
	1) Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne	NIE	NIE
	2) Skorupiaki i produkty pochodne	NIE	NIE
	3) Jaja i produkty pochodne	NIE	NIE
	4) Ryby i produkty pochodne	NIE	NIE
	5) Orzeszki ziemne / orzeszki arachidowe i produkty pochodne	NIE	NIE
	6) Soja i produkty pochodne	TAK	TAK
	7) Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	NIE	NIE
	8) Orzechy, tj. migdały ( <i>Amygdalus communis</i> L.), orzechy laskowe ( <i>Corylus avellana</i> ), orzechy włoskie ( <i>Juglans regia</i> ), orzechy nerkowca ( <i>Anacardium occidentale</i> ), orzechy pekan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacje / orzech pistacjowy ( <i>Pistacia vera</i> ), orzechy makadamia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) i produkty pochodne	NIE	NIE
	9) Seler i produkty pochodne	NIE	TAK
	10) Gorczyca i produkty pochodne	NIE	TAK
	11) Nasiona sezamu i produkty pochodne	NIE	NIE
	12) Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	NIE	TAK
	13) Łubin i produkty pochodne	NIE	NIE
	14) Mięczaki i produkty pochodne	NIE	NIE
	15) GMO	NIE	NIE

**PRODUCENT**

Animex Foods sp. z o.o.  
ul. T. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa  
Oddział w Ełku,  
ul. Suwalska 86, 19-300 Ełk, tel. +48 87 610 96 21

**CERTYFIKAT**

BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY  
IFS FOOD

**ZDJĘCIA PRODUKTU  
PRAWIDŁOWEGO**

Zgodnie z załącznikiem „Prezentacja gotowego wyrobu”

\* Określenie wszystkie grupy konsumenckie odnosi się do dzieci, młodzieży, osób dorosłych i starszych. Nie jest żywnością specjalnego przeznaczenia. Przed spożyciem produktu należy zapoznać się z treścią etykiety.



# Karta produktu

Strona 1 z 3

Indeks: 21001 BIANKA PIERŚ GOTOWANA Z INDYKA

Wydrukowano:  
2024-10-03 10:35:40

## Karta ISO, załącznik nr 4

Lp.:	Wyróżnik	Opis
1	Producent	Indykpol S.A., 10-370 Olsztyn ul. Jesienna 3, www.indykpol.pl
2	Indeks	21001
3	Dokument normalizacyjny	wymagania własne
4	Określenie wyrobu	Wędlina drobiowa, z połączonych kawałków mięsa, gotowana. Zawiera wodę dodaną. W osłonce niejadalnej.
5	Składniki	mięso z fileta z piersi indyka 56%, woda, skrobia ziemniaczana, skrobia grochowa, substancja żelująca: E407, stabilizatory: E451; regulator kwasowości: E331; błonnik <b>pszenny</b> (bezglutenowy), sól, wzmacniacz smaku: E621; przeciwutleniacz: E316; ekstrakty drożdżowe, aromaty, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać: soję, mleko, seler, gorczycę.
6	Charakterystyka wyrobu	
Wygląd ogólny		Wyrób w kremowej osłonce tekstylnej zbliżony do kształtu piersi z indyka. Wykonany na bazie mięsa z piersi indyczej. Pakowany w vacuum.
Struktura i konsystencja		Konsystencja jędrna i elastyczna. Wszystkie składniki rozprowadzone równomiernie w całym produkcie. Plaster o grubości 3 mm nie może się rozpadać. Przekrój w miarę jednolity. Dopuszczalne niewielkie otwory powietrzne na przekroju jak i pod osłonką. Niedopuszczalny: produkt z otworami pod osłonką o średnicy powyżej 2.5 cm.
Barwa		Barwa zewnętrzna – kremowa - barwa osłonki Na przekroju: jasnoróżowa do różowej, charakterystyczna dla wyrobów peklowanych. Przekrój w miarę jednolity z lekko odcinającą się kolorystycznie masą między kawałkami mięśni, bez rażących krwiaków. Dopuszczalne występujące sporadycznie pojedyncze ściegna
Smak i zapach		Smak i zapach charakterystyczny dla wędlin z mięsa indyczego oraz użytych do produkcji wyrobu przypraw.
7	Rodzaj pakowania	opakowanie barierowe typu vacuum
8	Format pakowania	masa wynikowa
9	Masa opakowania jednostkowego netto [g]	około 2700
10	Rodzaj jednostki log.	Pojemnik 600X400X200
11	dł.(mm)	600
12	szer.(mm)	400



# Karta produktu

Strona 2 z 3

Indeks: 21001 BIANKA PIERŚ GOTOWANA Z INDYKA

Wydrukowano:  
2024-10-03 10:35:40

13	wys.(mm)	200
14	Wymagania mikrobiologiczne	Zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami
15	Wymagania fizykochemiczne	Zgodnie z obowiązującym prawem PL i UE
16	Stan termiczny	schłodzony
17	Ilość opakowań w jedn. logistycznej [szt]	6
18	PKWiU	10.13.15.0
19	Masa jednostki logistycznej netto [kg]	13,5 kg - 16,8 kg
20	Stawka VAT	5%
21	War. transportu (temperatura)	od 2°C do 6°C
22	War. przechowywania (temperatura)	Przechowywać w temperaturze od 2°C do 6°C. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania wynosi 48 godzin
23	Termin przydatności do spożycia [dni]	25
24	Opakowanie jednostkowe	
Wymiary opak. jednostkowego [mm]		około 250 x 160 x 120
25	Ilość jedn. log. w warstwie	4
26	Ilość jedn. log. na europalecie	28
27	Kod kreskowy produktu	254631
28	Kod kreskowy kartonu	254631
29	Uwagi (zalecane zastosowanie)	produkt nie jest przeznaczony dla niemowląt, dzieci do lat 3 oraz osób uczulonych na alergeny: gorczyca, mleko, seler, soja Produkt należy plastrować bezpośrednio przed sprzedażą.
30	Wartość energetyczna (energia) [kJ]	363
31	Wartość energetyczna (energia) [kcal]	86
32	tłuszcz [g]	2,4
33	w tym: kwasy tłuszczowe nasycone [g]	1,4
34	węglowodany [g]	1,9
35	w tym: cukry [g]	

RSV SYSTEM





## Karta produktu

Strona 3 z 3

Indeks: 21001 BIANKA PIERŚ GOTOWANA Z INDYKA

Wydrukowano:  
2024-10-03 10:35:40

36

białko [g]


14

37

sól [g]


2,1

RSV SYSTEM

	KARTA PRODUKTU		do receptury	
	BOCZEK PARZONY-WĘDZONY		Wydanie	1
			Obowiązuje od	04.07.2024
			Strona	1/2

## 1. Specyfikacja wyrobu gotowego – opis produktu

1.	<b>Nazwa produktu:</b>	Grupa technologiczna: <b>WĘDZONKI PARZONE</b> Rodzaj: wędzonka wieprzowa, parzona, wędzona
2.	<b>Opis produktu:</b>	Wyprodukowana z boczku wieprzowego, peklowana, parzona, wędzona. Barwa produktu z odcieniem bursztynowym. Barwa mięsa na przekroju różowa, tłuszczu biała do kremowej. Konsystencja krucha soczysta. Smak i zapach charakterystyczny dla boczku, gotowanego, wędzonego, umiarkowanie słony, wyczuwalne wędzenie.
3.	<b>Składniki:</b>	Wędzonka wieprzowa parzona, wędzona. Składniki: Mięso wieprzowe 76,5%, woda 15,7%, stabilizatory E 450, E451, dekstroza, białko zwierzęce wieprzowe, zagęstnik E 1412, białko mleka, substancja zagęszczająca E 407, E 425, przeciwutleniacz E 316, E 301, wzmacniacz smaku E 621, E 627, E 631 aromat dymu, sól, maltodekstryna, substancja konserwująca E 250
4.	<b>Materiał opakowaniowy:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Osłonki naturalne powinny odpowiadać wymaganiom norm lub posiadać atest kompetentnych jednostek resortu zdrowia</li> <li>➤ Worki PAPE – barierowe, do pakowania w wakuum posiadające atest PZH</li> <li>➤ Opakowania transportowe - pojemniki plastikowe z tworzyw sztucznych, dopuszczone do stosowania w przemyśle mięsnym. Opakowania powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości wędlin</li> </ul>
6.	<b>Cechy mikrobiologiczne:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Listeria monocytogenes badanie po produkcji w 25 gramach</li> </ul> Zgodnie z rozporządzeniem Komisji WE NR2073/2005 z dnia 15.11.2005 W sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych ( z aktualnymi zmianami)
7.	<b>Warunki przechowywania</b>	Przechowywać w warunkach chłodniczych w temperaturze +2°C - +7°C
8.	<b>Okres przydatności do spożycia</b>	Zgodnie z wykazem terminów przydatności
9.	<b>Alergeny</b>	Białka mleka, laktoza, soja, gluten.
10.	<b>Znakowanie</b>	Zgodnie z rozporządzeniem MR i RW z dnia 10 lipca 2007r w sprawie znakowania środków spożywczych Dz. U. nr 137, poz.967 ze zmianami
11.	<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Produkt ogólnego spożycia

	KARTA PRODUKTU	do receptury	
	BOCZEK PARZONY-WĘDZONY	Wydanie	1
		Obowiązuje od	04.07.2024
		Strona	2/2

12. **Wartość odżywcza**

Wartość odżywcza obliczona szacunkowo na podstawie programu Meat Calculation 2.4. Autor Piotr Szymański

<b>Wartość energetyczna</b>	<b>925 kJ/223 kcal</b>
<b>tłuszcz</b>	<b>20,0 g</b>
w tym	
<b>kwasy tłuszczowe nasycone</b>	<b>9,0 g</b>
<b>węglowodany</b>	<b>&lt;0,5 g</b>
w tym	
<b>cukry</b>	<b>&lt;0,5 g</b>
<b>białko</b>	<b>12,0 g</b>
<b>sól</b>	<b>2,8 g</b>

13. **Wzór etykiety**






Zakład Przetwórstwa Mięsnego „JBB” Import – Eksport, Józef Bałdyga  
07-437 Łyse, ul. Kościelna 25, NIP 758 000 32 07, e-mail: jbb@jbb.pl  
tel. centrala: 00 48 (29) 76 41 500, tel. fax: 00 48 (29) 76 41 510

www.jbb.pl

**JBB**  
Bałdyga

## KARTA PRODUKTU

PRODUCENT	Zakład Przetwórstwa Mięsnego "JBB"
NUMER PRODUKTU	66015750
NAZWA PRODUKTU	CIELASZKI
GRUPA TECHNOLOGICZNA	Kielbasa wieprzowo - cielęca homogenizowana wędzona parzona
SKŁADNIKI	Mięso 75% (w tym: wieprzowe 65%, cielęcina 10%), woda, skrobia, sól, białko wieprzowe, błonnik ziemniaczany, przyprawy (zawierają GORCZYCĘ), wzmacniacz smaku: E621; regulatory kwasowości: E261, E326; stabilizator: E451; glukoza, aromaty (w tym aromat dymu wędzarniczego), ekstrakty przypraw, przeciwutleniacz: E301; substancja konserwująca: azotyn sodu; osłonka jadalna: kolagenowa wołowa. Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten (PSZENNY, OWSIANY), SOJA, MLEKO, JAJA i SELER. Wartość odżywcza w 100 g produktu: Wartość energetyczna 982 kJ/237 kcal, Tłuszcz 19 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,8 g, Węglowodany 3,9 g, w tym cukry 0,7 g, Białko 12 g, Sól 1,7 g
FORMA PAKOWANIA	Pakowano w atmosferze ochronnej
TERMIN PRZYDAT. DO SPOŻYCIA (dni)	40
TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA	2° - 8°C
WAGA PRODUKTU JEDNOSTKOWA (kg)	0,390 - 0,500
WAGA PRODUKTU ZBIORCZA (kg)	7,800 - 10,000
MAKSYMALNA ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	20
PKWiU	10.13.14.0
KOD KRESKOWY	274909
KOD CN	1601 00 99
KOD TARIC	1601 00 99 11
STAWKA VAT (%)	0
ZDJĘCIE	

# KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

NR KARTY:

Nik-Pol Sp. z o.o.  
41-709 Ruda Śląska  
ul. Chorzowska 58  
tel. +48 32 287-41-07



NAZWA PRODUKTU:

NUMER PRODUKTU:

KOD PLU:

**DOBRA MARKA SCHAB NIE ZE WSI MAP**

**2030140002**

**255765**

DANE ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO:

Nazwa i adres zakładu:	Nik-Pol Sp. z o.o. 41-709 Ruda Śląska ul. Chorzowska 58	NIP:	625-21-41-938
		Regon:	276922613
		Weterynaryjny nr identyfik.:	PL 24720307 WE

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Grupa rodzajowa:	Wędzonka wieprzowa. Schab
Metody obróbki:	Wędzona, parzona; z dodatkiem wody
Skład surowcowy:	schab wieprzowy 89%, woda, sól, cukier, stabilizatory: difosforan disodowy, trifosforan pentasodowy, polifosforan sodu; przyprawy naturalne, substancja zagęszczająca: karagen, białko wieprzowe, substancja konserwująca: azotyn sodu.
Pochodzenie surowców:	mięsnych: kraje UE
GMO:	Produkt wolny od GMO
Składniki alergenne:	Nie zawiera w rozumieniu Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności [Załącznik 2]
Gluten:	Produkt bezglutenowy
Przeznaczenie:	Wszystkie grupy konsumentów z wyjątkiem osób nietolerujących lub uczulonych na którykolwiek ze składników
Przygotowanie:	Produkt do bezpośredniego spożycia
Sposób wytworzenia:	Produkt wędzony dymem bukowo-olchowym
Gramatura:	~2,2 kg
Okres trwałości:	22 dni lub więcej wg. badań przechowalniczych
Warunki przech. i transp.:	2° C do 6° C
Systemy jakości:	HACCP

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE I FIZYKOCHEMICZNE:

E. coli:	Nieobecne w 0,001 g	Azotyny:	do 150 mg/kg
Listeria:	Nieobecna w 25 g	Fosforany:	do 5 g/kg w przeliczeniu na P2O5

WARTOŚĆ ODŻYWCZA:

Wartość energetyczna:	407 kJ/97 kcal	Ilość węglowodanów:	1 g
Ilość tłuszczu:	2,5 g	Ilość cukrów:	1 g
Ilość kwasów tłuszcz. nas.:	1,1 g	Ilość białka:	17 g
Ilość soli:	2,3 g		

CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Wygląd zewnętrzny:	Produkt o zachowanym kształcie mięśnia, w siatce.
Struktura i konsystencja:	Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła. Konsystencja soczysta. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna.
Barwa, w tym na przekroju:	Barwa zewnętrzna od jasnobrazowej do ciemno brązowej. Na przekroju barwa mięśnia od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała do kremowej. Niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju.
Smak i zapach:	Charakterystyczny dla tej grupy asortymentu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

FORMA PAKOWANIA:

System pakowania:	Wyrób pakowany w atmosferze ochronnej (MAP).
Materiał opakowaniowy:	Folia spożywcza przeznaczona do kontaktu z żywnością
Wkładka:	Brak
Informacje na etykiecie:	Nazwa produktu, skład surowcowy, informacja o warunkach przechowywania i sposobie pakowania, termin przydatności do spożycia, masa netto, kod kreskowy, nr partii produkcyjnej, wartość odżywcza, znak weterynaryjny i dane producenta.

Data opracowania:	2017-02-28 10:44:27		
Wersja:	7		
Opracował:	Matusz Anna	Zatwierdził:	Dariusz Nikiel
<i>Nota weryfikacyjna:</i>  Niniejszy opis produktu został zweryfikowany i zatwierdzony przez zakładowy zespół HACCP.			

Zakład Przetwórstwa Mięsnego „JBB” Import – Eksport, Józef Bałdyga  
07-437 Łyse, ul. Kościelna 25, NIP 758 000 32 07, e-mail: jbb@jbb.pl  
tel. centrala: 00 48 (29) 76 41 500, tel. fax: 00 48 (29) 76 41 510

www.jbb.pl




## KARTA PRODUKTU

PRODUCENT	Zakład Przetwórstwa Mięsnego "JBB"
NUMER PRODUKTU	71210080
NAZWA PRODUKTU	FILET INDYKIEM FASZEROWANY
GRUPA TECHNOLOGICZNA	Wyrób drobiowo- wieprzowy z dodatkiem białka mleka wędzony parzony z farszem homogenizowanym (32%)
SKŁADNIKI	Filet z kurczaka (48%), woda, mięso z indyka (10%), mięso wieprzowe (6%), tłuszcz z indyka, skrobia, skórki z indyka, sól, białka MLEKA, tłuszcz wieprzowy, skórki wieprzowe, stabilizatory: E450, E451; wzmacniacze smaku: E621, E635; substancje zagęszczające: E407, E415; regulatory kwasowości: E261, E326, E331, E262; warzywa suszone (zawierają SELER), emulgator: E471; białko SOJOWE, białko wieprzowe, przyprawy, ekstrakty przypraw, glukoza, laktoza z MLEKA, mąka SOJOWA, błonnik ziemniaczany, przeciwutleniacze: E301, E300, E316; aromaty (zawierają SELER), maltodekstryna, barwnik: E120; substancja konserwująca: E250. Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten (PSZENNY, OWSIANY), JAJA i GORCZYCĘ. Wartość odżywcza w 100 g produktu: Wartość energetyczna 632 kJ/152 kcal, Tłuszcz 9,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,8 g, Węglowodany 3,1 g, w tym cukry 0,7 g, Białko 13 g, Sól 1,9 g
FORMA PAKOWANIA	Pakowane próżniowo
TERMIN PRZYDAT. DO SPOŻYCIA (dni)	30
TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA	2° - 8°C
WAGA PRODUKTU JEDNOSTKOWA (kg)	1,900 - 2,400
WAGA PRODUKTU ZBIORCZA (kg)	15,200 - 19,200
MAKSYMALNA ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	8
PKWiU	10.13.15.0
KOD KRESKOWY	272940
KOD CN	1602 32 30
KOD TARIC	1602 32 30 90
STAWKA VAT (%)	0
ZDJĘCIE	

Data wygenerowania karty: 2023-05-23





 <p>Polskie Mięso i Wędliny Lukosz Sp. z o.o. Ul. Bielska 69 43-520 Chybie</p>	<p><b>Specyfikacja produktu</b></p>	<p><b>DATA WYDANIA</b> 01.03.2021</p>
		<p><b>Wersja I</b></p>

### 1. Nazwa, waga nr i wymiary produktu

<u>Nazwa produktu</u>	<b>FILET MAŚLANY Z INDYKA</b>
<u>Nr produktu</u>	<b>1300213</b>
<p><i>Zdjęcie poglądowe produktu</i></p> 	
<u>Waga produktu</u> [kg]	Okolo 2.4 kg
<u>Wymiary opakowania jednostkowego</u> [mm]	
- długość	260 mm
- szerokość	140 mm
- wysokość	90 mm

### 2. Kod EAN


EAN-13 WAGOWY: 217123XgggggC
------------------------------

### 3. Warunki przechowywania

Przechowywać w temperaturze +2°C - +8°C
---

### 4. Opis produktu

<p>Produkt z połączonych kawałków mięsa z fileta z piersi indyka, parzony. Osłonka produktu niejadalna. Produkt pakowany próżniowo. Po otwarciu zaleca się spożyć w ciągu 48 godzin.</p>
--

 <p>Polskie Mięso i Wędliny Lukosz Sp. z o.o. Ul. Bielska 69 43-520 Chybie</p>	<p><b>Specyfikacja produktu</b></p>	<p><b>DATA WYDANIA</b> 01.03.2021</p>
		<p><b>Wersja I</b></p>

## 5. Termin przydatności do spożycia

21 dni

## 6. Składniki produktu

Składniki: filet z piersi indyka (86%), woda, skrobia, sól spożywcza, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; glukoza, aromaty, stabilizator: trifosforany; białko SOJOWE, błonnik pszenny, masło klarowane (0,01%) (zawiera MLEKO), substancje zagęszczające: karagen, guma ksantanowa; maltodekstryna, przeciwutleniacz: askorbinian sodu; substancja konserwująca: azotyn sodu.

## 7. Specyfikacja pakowania, wymiary pojemnika

Wymiary pojemnika E-2 [mm]	
Długość	595 mm
Szerokość	395 mm
Wysokość	195 mm
Specyfikacja pakowania	
Ilość sztuk w pojemniku	5 sztuk
Waga jednego pojemnika netto [kg]	Okolo 12 kg
Ilość pojemników w warstwie palety	4
Ilość warstw palety	9
Ilość pojemników na palecie	36
Waga palety netto [kg]	Okolo 432 kg

## Informacje dodatkowe

### 1. Informacja o alergenach

(Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności)

Produkt zawiera alergeny: soja, mleko.

Produkt może zawierać alergeny: gorczyca, seler.

### 2. Informacja o GMO

(Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 oraz Rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r.)

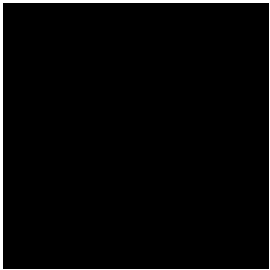
Produkt nie zawiera w swoim składzie organizmów modyfikowanych genetycznie.

 <p>Polskie Mięso i Wędliny Lukosz Sp. z o.o. Ul. Bielska 69 43-520 Chybie</p>	<p><b>Specyfikacja produktu</b></p>	<p><b>DATA WYDANIA</b> 01.03.2021</p>
		<p><b>Wersja I</b></p>


### 3. Informacja o wartości odżywczej produktu

(Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności)

Wartość energetyczna i składniki odżywcze	Na 100 g produktu
Wartość energetyczna	414 kJ / 98 kcal
Tłuszcz - w tym kwasy tłuszczowe nasycone	2,5 g 0,6 g
Węglowodany - w tym cukry	1,9 g 0,5 g
Białko	17 g
Sól	2,0 g

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA PRODUKTU		Strona: 1 / 3
	NAZWA HANDLOWA: FILET Z PIERSI Z INDYKA		Data utworzenia: 2023-10-25 08:59:42
	NAZWA SYSTEMOWA: FILET B/SK B/K W18/1 P2WN18KG		
	INDEKS WYROBU GOTOWEGO: 9160681		
Karta wyrobu BASIC			
Lp.	Wyróżnik	Opis	
1	Opis ogólny		
	Producent	Indykpol S.A., ul. Jesienna 3, 10-370 Olsztyn, www.indykpol.pl	
	Dokument normalizacyjny	Rozp. Komisji ( WE ) nr 543 / 2008 z 16 czerwca 2008 r.	
	Określenie wyrobu	Świeży, klasa A	
	Stan termiczny	Świeży	
	Temperatura przechowywania	Przechowywać w temperaturze od 0°C do 4°C	
	Temperatura transportu	Przechowywać w temperaturze od 0°C do 4°C	
	Termin przydatności do spożycia	7	
	Rodzaj pakowania	Pakowanie w worek luz	
	Numer WNI zakładu produkcyjnego	PL 28620501 WE	
	Kraj pochodzenia	Miejsce chowu: Polska. Miejsce uboju: Polska	
2	Wymagania jakościowe ogólne		
	Opis produktu	Element tuszki z indyka, bez skóry, obejmujący mięsień piersiowy powierzchniowy z polędwicą, doczyszczony z warstwy tłuszczu podskórnego, kości i chrząstek.	
	Masa produktu [kg]	18	
	Masa surowca [kg]	Nienormalizowana	
3	Wymagania organoleptyczne		
	Barwa	Typowa dla mięśni piersiowych z indyka, jasnoróżowa do różowej, z dopuszczalnymi lekkimi przebarwieniami. Zazielenienia oraz inne zmiany barwy niedopuszczalne.	
	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, świadczący o zepsuciu.	
	Struktura i konsystencja	Właściwa dla produktu w stanie świeżym.	



		SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA PRODUKTU		Strona: 2 / 3	
		NAZWA HANDLOWA: FILET Z PIERSI Z INDYKA		Data utworzenia: 2023-10-25 08:59:42	
		NAZWA SYSTEMOWA: FILET B/SK B/K W18/1 P2WN18KG			
		INDEKS WYROBU GOTOWEGO: 9160681			
4	Wymagania jakościowe szczegółowe				
Niedopuszczalne		* zabrudzenia i zanieczyszczenia obce, * krwaki po stronie zewnętrznej i wewnętrznej fileta, * pozostałości skóry, tłuszczu, chrząstek twardych i kości, * luźne kawałki mięsa niezwiązane z mięśniem, * duże otwory po wycięciu krwaków na powierzchni zewnętrznej,			
Dopuszczalne		* uszkodzenia i niewielkie otwory zewnętrzne powstałe po wycięciu krwaków zewnętrznych, * pozostałość tkanki ścięgnistej w miejscu wycięcia skrzydła, * plamy, zaczerwienienia na całej powierzchni fileta, * osuszka miejscowa wynikająca z technologii wychładzania, * znaczne docięcia po linii bocznej fileta, * ścięgnię przy połędwicy, jeśli jest związane z mięśniem, * występowanie błony z obecnością okostnej od wewnętrznej strony fileta w okolicy połędwicy, * omięsna od strony zewnętrznej fileta, * obecność 2 chrząstek nie większych niż 3 cm w przeliczeniu na opakowanie zbiorcze, * niewielki wyciek w opakowaniu,			
5	Wymagania mikrobiologiczne				
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE		Salmonella Typhimurium/Enteritidis nieobecne w 25 g			
6	Opakowanie jednostkowe				
Forma przeważania		Masa wynikowa			
Rodzaj pakowania		Pakowanie luz			
Masa opakowania jednostkowego netto [kg]		18			

		SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA PRODUKTU		Strona: 3 / 3	
		NAZWA HANDLOWA: FILET Z PIERSI Z INDYKA		Data utworzenia: 2023-10-25 08:59:42	
		NAZWA SYSTEMOWA: FILET B/SK B/K W18/1 P2WN18KG			
		INDEKS WYROBU GOTOWEGO: 9160681			
7	Opakowanie zbiorcze				
Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu zbiorczym [szt.]		1			
Rodzaj opakowania zbiorczego		Pojemnik			
Forma przewożenia		Masa wynikowa przewożana			
Masa opakowania zbiorczego netto [kg]		18			
Wymiary [dł. x szer. x wys.]		600X400X200			
Ilość opakowań zbiorczych w warstwie na palecie [szt.]		4			
Ilość warstw na palecie [szt]		7			
Ilość opakowań zbiorczych na palecie [szt]		28			
Wysokość palety z towarem [m]		1,6			
8	Dodatkowe informacje				
Instrukcje dotyczące zastosowania		Do spożycia po obróbce cieplnej.			

## KARTA JAKOŚCIOWA PRODUKTU



**Nazwa produktu: FRANKFURTERKI SUROWE**

**Odbiorca:**

**Producent: Balcerzak Sp. z o.o., Wróblów 38; 67-410 Sława, nr. wet. PL 08120301 WE**

**Dane kontaktowe:** [www.balcerzak.pl](http://www.balcerzak.pl); tel. +48 68 356 66 82

Lp	Przedmiot danych	
1.	Nr KJP	KJP-1.2.3-1
2.	Kod produkcyjny	52 003 00
3.	Nazwa prawna produktu	Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, surowa, wędzona
4.	Forma pakowania, waga	Map, ok. 700g
5.	Składniki	100 g produktu wyprodukowano ze 116 g mięsa wieprzowego <b>Składniki:</b> mięso wieprzowe, sól, wzmacniacz smaku: E621; maltodekstryna, przyprawy (w tym <b>gorczyca</b> ), ekstrakty przypraw, przeciwutleniacz: E300; barwnik: E120; białko wieprzowe, glukoza, kultury startowe bakterii, substancja konserwująca: E250. O słonka jadalna jelito baranie. Może zawierać <b>seler, soję, mleko</b> .
6.	Wartość odżywcza	<b>Wartość odżywcza 100 g produktu:</b> Wartość energetyczna: 1465 kJ / 354 kcal Tłuszcz: 31 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 11,8 g Węglowodany: 0,4 g w tym cukry: 0,3 g Białko: 18,3 g Sól: 3,0 g
7.	Wymagania fizyko – chemiczne (ustalone na podstawie etykiety zgodnie z tolerancjami wartości odżywczych)	Białko – nie mniej niż 14,64 % Tłuszcz – nie więcej niż 37,2 % Sól – nie więcej niż 3,6 % Woda – nie więcej niż 65%
8.	Wygląd ogólny	Kiełbasa w jelicie baranym kaliber 18/20; batony długości ok. 16 cm; powierzchnia czysta, sucha.
9.	Struktura i konsystencja	Wsad równomiernie rozmieszczony na przekroju; konsystencja elastyczna.
10.	Barwa	Barwa powierzchni jasnobrązowa do brązowej; barwa mięsa na przekroju jasnoczerwona do czerwonej, tłuszczu biała do kremowej.
11.	Smak i zapach	Smak i zapach charakterystyczny dla wędlin surowych, wędzonych i użytych przypraw.
12.	Wymagania mikrobiologiczne (zgodne z obowiązującymi aktami prawnymi)	Liczba <b>Listeria monocytogenes</b> (n=5, c= 0; limity: m=M=100 jtk/g w ciągu okresu przydatności do spożycia); Liczba <b>Escherichia coli</b> (n=5, c=2; limity: m=500 jtk/g, M=5000 jtk/g); <b>Salmonella</b> (nieobecna w 25g)
13.	Warunki przechowywania	Przechowywać w temperaturze od 0 do +7°C Po otwarciu przechowywać w lodówce, spożyć w ciągu 4 dni.
14.	Przewidywane przeznaczenie; grupa docelowa	Przeznaczenie dla wszystkich grup konsumenckich, z wyjątkiem przeciwwskazań zdrowotnych i wiekowych, do spożycia po obróbce termicznej. Alergeny są wymienione na etykiecie produktu.

Sporządził: Justyna Wewior  
Specjalista ds. rozwoju produktu

15.	Kod PKWiU / CN / CN 10	10.13.14-60.02 1601 00 91 1601 00 91 10
16.	Dodatkowe informacje	Pakowano w atmosferze ochronnej. Spożyć po obróbce termicznej.
17.	Komunikaty w oznakowaniu	Produkt bezglutenowy.
18.	Tłumaczenie składu – j. niemiecki	<p>Frankfurter Frische Mettwürstchen geräuchert nach polnischer Art 100 g Fertigerzeugnis werden aus 116 g Schweinefleisch hergestellt. <b>Zutaten:</b> Schweinefleisch, Speisesalz, Geschmacksverstärker: E621; Maltodextrine, Gewürze (mit <b>Senf</b>), Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: E300; Farbstoff: E120; Schweineeiweiß, Dextrose, Starterkulturen, Konservierungsstoff: E250; Naturdarm (Schaf). Rauch. <b>Kann Spuren von Sellerie, Soja, Milch enthalten.</b> Glutenfrei.</p> <p><b>Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:</b> Brennwert: 1465 kJ / 354 kcal; Fett: 31 g, davon gesättigte Fettsäuren: 11,8 g; Kohlenhydrate: 0,4 g, davon Zucker: 0,3 g; Eiweiß: 18,3 g; Salz: 3,0 g.</p> <p>Unter Schutzatmosphäre verpackt. Vor dem Verzehr erhitzen. Ungeöffnet bei unter +7°C</p>
19.	Tłumaczenie składu – j. angielski	<p>Frankfurters, Polish Smoked Pork Sausage Prepared with 116 g of Pork per 100 g of Finished Product. <b>Ingredients:</b> Pork, Salt, Flavour Enhancer: E621; Maltodextrin, Spices (contain <b>Mustard</b>), Spice Extracts, Antioxidant: E300; Colours: E120; Glucose, Pork Protein, Bacterial Starter Cultures, Preservative: E250; Smoke, Edible Sheep Intestine Casing. <b>Allergy Advice:</b> For allergens, see ingredients in <b>bold</b>. May also contain Celery, Soya, Milk. Gluten free.</p> <p><b>Nutrition Information</b> – Typical values per 100 g: Energy: 1465 kJ / 354 kcal; Fat: 31 g, of which saturates: 11,8 g; Carbohydrate: 0,4 g, of which sugars: 0,3 g; Protein: 18,3 g; Salt: 3,0 g. <b>Storage Instructions:</b> Once opened, keep refrigerated and consume within 2 days and by the use by date. <b>Additional information:</b> Packaged in a protective atmosphere. Produced in Poland using EU pork. Consume after heat treatment.</p>
20.	Tłumaczenie składu – j. niderlandzki	<p><b>Rauwe worstjes</b> 100 g van het product wordt uit 116 g varkensvlees bereid. <b>Ingrediënten:</b> varkensvlees, zout, smaakversterker E621; maltodextrine, specerijen (inclusief <b>mosterd</b>), specerijenextracten, antioxidant: E300; kleur: E120; varkensvleesproteïne, dextrose, bacteriële starterculturen, conserveermiddel: E250; rook, natuurlijke szaperdarm. Kan <b>selderij, soja en melk</b> bevatten. Glutenvrij product. Verpakt onder beschermende atmosfeer. Koel bewaren tussen 0°C en +7°C. Na opening binnen 4 dagen consumeren. Warmte vóór consumptie.</p> <p><b>Voedingswaarde per 100g:</b> Energie: 1465 kJ / 354 kcal; Vetten: 31 g, waarvan verzadigd: 11,8 g; Koolhydraten: 0,4 g, waarvan suikers: 0,3 g; Eiwitten: 18,3 g; Zout: 3,0 g</p>
21.	Tłumaczenie składu – j. francuski	<p><b>Saucisses crues</b> On prépare 100 g de produit à partir de 116 g de porc. <b>Ingédients:</b> viande de porc, sel, exhausteur de goût: E621; maltodextrine, épices (y compris la <b>moutarde</b>), extraits d'épices, antioxydant: E300; couleur: E120; protéines de porc, dextrose, ferments bactériens, conservateur: E250; fumée, intestin naturel. Ce produit peut contenir des traces de <b>céleri</b>, de <b>soja</b> et de <b>lait</b>. Produit sans gluten. A conserver entre 0°C et + 7°C. A consommer dans les 4 jours après ouverture. Chaleur avant consommation. <b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:</b> Energie 1465 kJ / 354 kcal; Matières grasses: 31 g, dont acides gras saturés: 11,8 g; Glucides: 0,4 g, dont sucres: 0,3 g; Protéines: 18,3 g; Sel: 3,0 g.</p>
22.	Data	15.09.2025



# KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

NR KARTY:

Nik-Pol Sp. z o.o.  
41-709 Ruda Śląska  
ul. Chorzowska 58  
tel. +48 32 287-41-07



NAZWA PRODUKTU:

NUMER PRODUKTU:

KOD PLU:

**INDYK BRACKI MAP**

**2012571002**

**252171**

DANE ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO:

Nazwa i adres zakładu:	Nik-Pol Sp. z o.o. 41-709 Ruda Śląska ul. Chorzowska 58	NIP:	625-21-41-938
		Regon:	276922613
		Weterynaryjny nr identyfik.:	PL 24720307 WE

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Grupa rodzajowa:	Wędzonka drobiowa. Filet
Metody obróbki:	Parzony, pieczony
Skład surowcowy:	filet z indyka, sól, cukier, mieszanka przypraw, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 112g filetu z indyka.
Pochodzenie surowców:	mięśnych: kraje UE
GMO:	Produkt wolny od GMO
Składniki alergenne:	Nie zawiera w rozumieniu Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności [Załącznik 2]
Gluten:	Produkt bezglutenowy
Przeznaczenie:	Wszystkie grupy konsumentów z wyjątkiem osób nietolerujących lub uczulonych na którykolwiek ze składników
Przygotowanie:	Produkt do bezpośredniego spożycia
Sposób wytworzenia:	Produkt wędzony dymem bukowo-olchowym
Gramatura:	~1,8 kg
Okres trwałości:	20 dni lub więcej wg. badań przechowalniczych
Warunki przech. i transp.:	2° C do 6° C
Systemy jakości:	HACCP

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE I FIZYKOCHEMICZNE:

E. coli:	Nieobecne w 0,001 g	Azotyny:	do 150 mg/kg
Listeria:	Nieobecna w 25 g	Fosforany:	do 5 g/kg w przeliczeniu na P2O5

WARTOŚĆ ODŻYWCZA:

Wartość energetyczna:	492 kJ/117 kcal	Ilość węglowodanów:	0 g
Ilość tłuszczu:	2,4 g	Ilość cukrów:	0 g
Ilość kwasów tłuszcz. nas.:	1,1 g	Ilość białka:	23 g
Ilość soli:	2 g		

CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Wygląd zewnętrzny:	Produkt w kształcie zbliżonym do dużego bochenka chleba.
Struktura i konsystencja:	Struktura zwarta, może się rozpadać. Konsystencja delikatna, krucha.
Barwa, w tym na przekroju:	Produkt w kolorze ciemnowiśniowym do brązowego. Na przekroju baldoróżowy do różowego.
Smak i zapach:	Wyczuwalny aromat użytych przypraw naturalnych. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

FORMA PAKOWANIA:

System pakowania:	Wyrób pakowany w atmosferze ochronnej (MAP).
Materiał opakowaniowy:	Folia spożywcza przeznaczona do kontaktu z żywnością
Wkładka:	Brak
Informacje na etykiecie:	Nazwa produktu, skład surowcowy, informacja o warunkach przechowywania i sposobie pakowania, termin przydatności do spożycia, masa netto, kod kreskowy, nr partii produkcyjnej, wartość odżywcza, znak weterynaryjny i dane producenta.

Data opracowania:	2014-06-13		
Wersja:	9		
Opracował:	Matusz Anna	Zatwierdził:	Dariusz Nikiel

Nota weryfikacyjna:

Niniejszy opis produktu został zweryfikowany i zatwierdzony przez zakładowy zespół HACCP.

# KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

NR KARTY:

Nik-Pol Sp. z o.o.  
41-709 Ruda Śląska  
ul. Chorzowska 58  
tel. +48 32 287-41-07



NAZWA PRODUKTU:

NUMER PRODUKTU:

KOD PLU:

**INDYK Z BOBROWNIK MAP**

**2012575002**

**258710**

DANE ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO:

Nazwa i adres zakładu:	Nik-Pol Sp. z o.o. 41-709 Ruda Śląska ul. Chorzowska 58	NIP:	625-21-41-938
		Regon:	276922613
		Weterynaryjny nr identyfik.:	PL 24720307 WE

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Grupa rodzajowa:	Produkt blokowy drobiowy. Grubo rozdrobniony
Metody obróbki:	Parzony
Skład surowcowy:	filet z indyka 96%, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu.
Pochodzenie surowców:	mięsnych: kraje UE
GMO:	Produkt wolny od GMO
Składniki alergenne:	Nie zawiera w rozumieniu Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności [Załącznik 2]
Gluten:	Produkt bezglutenowy
Przeznaczenie:	Wszystkie grupy konsumentów z wyjątkiem osób nietolerujących lub uczulonych na którykolwiek ze składników
Przygotowanie:	Produkt do bezpośredniego spożycia
Sposób wytworzenia:	Produkt poddany delikatnej obróbce gotowania (parzenia)
Gramatura:	~2,3 kg
Okres trwałości:	32 dni lub więcej wg. badań przechowalniczych
Warunki przech. i transp.:	2° C do 6° C
Systemy jakości:	HACCP

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE I FIZYKOCHEMICZNE:

E. coli:	Nieobecne w 0,001 g	Azotyny:	do 150 mg/kg
Listeria:	Nieobecna w 25 g	Fosforany:	do 5 g/kg w przeliczeniu na P2O5

WARTOŚĆ ODŻYWCZA:

Wartość energetyczna:	425 kJ/100 kcal	Ilość węglowodanów:	0 g
Ilość tłuszczu:	1,2 g	Ilość cukrów:	0 g
Ilość kwasów tłuszcz. nas.:	0,5 g	Ilość białka:	22 g
Ilość soli:	1,8 g		

CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Wygląd zewnętrzny:	Produkt w kształcie rolady, w opatentowanej NIEJADALNEJ osłonce materiałowej.
Struktura i konsystencja:	Konsystencja jędrna, soczysta. Dopuszczalne niewielkie pęcherzyki powietrza.
Barwa, w tym na przekroju:	Na przekroju barwa od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała do kremowej.
Smak i zapach:	Charakterystyczny dla tej grupy asortymentu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

FORMA PAKOWANIA:

System pakowania:	Wyrób pakowany w atmosferze ochronnej (MAP).
Materiał opakowaniowy:	Folia spożywcza przeznaczona do kontaktu z żywnością
Wkładka:	Brak
Informacje na etykiecie:	Nazwa produktu, skład surowcowy, informacja o warunkach przechowywania i sposobie pakowania, termin przydatności do spożycia, masa netto, kod kreskowy, nr partii produkcyjnej, wartość odżywcza, znak weterynaryjny i dane producenta.

Data opracowania:	2017-03-13 14:12:30		
Wersja:	10		
Opracował:	Matusz Anna	Zatwierdził:	Dariusz Nikiel
<i>Nota weryfikacyjna:</i>  Niniejszy opis produktu został zweryfikowany i zatwierdzony przez zakładowy zespół HACCP.			



# KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

NR KARTY:

Nik-Pol Sp. z o.o.  
41-709 Ruda Śląska  
ul. Chorzowska 58  
tel. +48 32 287-41-07



NAZWA PRODUKTU:

NUMER PRODUKTU:

KOD PLU:

**INDYK Z PASIEKI MAP**

**2012583002**

**215761**

DANE ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO:

Nazwa i adres zakładu:	Nik-Pol Sp. z o.o. 41-709 Ruda Śląska ul. Chorzowska 58	NIP:	625-21-41-938
		Regon:	276922613
		Weterynaryjny nr identyfik.:	PL 24720307 WE

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Grupa rodzajowa:	Produkt blokowy drobiowy. Grubo rozdrobniony
Metody obróbki:	Parzony
Skład surowcowy:	mięso z indyka 80%, woda, sól, syrop klonowy, cukier, przyprawy naturalne, substancja zagęszczająca: karagen, substancja konserwująca: azotyn sodu.
Pochodzenie surowców:	mięsnych: kraje UE
GMO:	Produkt wolny od GMO
Składniki alergenne:	Nie zawiera w rozumieniu Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności [Załącznik 2]
Gluten:	Produkt bezglutenowy
Przeznaczenie:	Wszystkie grupy konsumentów z wyjątkiem osób nietolerujących lub uczulonych na którykolwiek ze składników
Przygotowanie:	Produkt do bezpośredniego spożycia
Sposób wytworzenia:	Produkt poddany delikatnej obróbce gotowania (parzenia)
Gramatura:	~1,5 kg
Okres trwałości:	38 dni lub więcej wg. badań przechowalniczych
Warunki przech. i transp.:	2° C do 6° C
Systemy jakości:	HACCP, IFS, BRC

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE I FIZYKOCHIMICZNE:

E. coli:	Nieobecne w 0,001 g	Azotyny:	
Listeria:	Nieobecna w 25 g	Fosforany:	

WARTOŚĆ ODŻYWCZA:

Wartość energetyczna:	392 kJ/93 kcal	Ilość węglowodanów:	0,8 g
Ilość tłuszczu:	1,7 g	Ilość cukrów:	0,8 g
Ilość kwasów tłuszcz. nas.:	0,6 g	Ilość białka:	18 g
Ilość soli:	2,4 g		

CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Wygląd zewnętrzny:	Produkt w opatentowanej NIEJADALNEJ osłonce materiałowej.
Struktura i konsystencja:	Konsystencja jędrna, soczysta. Dopuszczalne niewielkie pęcherzyki powietrza.
Barwa, w tym na przekroju:	Na przekroju barwa od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała do kremowej.
Smak i zapach:	Charakterystyczny dla tej grupy asortymentu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

FORMA PAKOWANIA:

System pakowania:	Wyrób pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Po otwarciu opakowania zużyć do 5 dni.
Materiał opakowaniowy:	Folia spożywcza przeznaczona do kontaktu z żywnością
Wkładka:	Brak
Informacje na etykiecie:	Nazwa produktu, skład surowcowy, informacja o warunkach przechowywania i sposobie pakowania, termin przydatności do spożycia, masa netto, kod kreskowy, nr partii produkcyjnej, wartość odżywcza, znak weterynaryjny i dane producenta.

Data opracowania:	2020-09-07		
Wersja:	3		
Opracował:	Matusz Anna	Zatwierdził:	Dariusz Nikiel
<i>Nota weryfikacyjna:</i>  Niniejszy opis produktu został zweryfikowany i zatwierdzony przez zakładowy zespół HACCP.			

Animex Foods sp. z o. o.

**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**

NAZWA: **KARKÓWKA BEZ KOŚCI KORONY I WARKOCZA**

INDEKS: 1455 (14320029/14321029)

PRODUCT NAME: **PORK COLLAR WITHOUT BONES, CROWN AND BUNDLE**

Wydanie nr. / Issue No 12 15.12.2025

Anuluje wydanie nr Cancels revision No 11 08.04.2025

Obowiązuje

od: Effective date 15.12.2025

	Stanowisko Position	Imię i Nazwisko Full name	Data Date	Podpis Signature
<b>Opracował</b> Made by	Specjalista Ds. Optymalizacji i Dokumentacji Technologicznej	Karolina Sadowska	15.12.2025	
<b>Sprawdził</b> Verified by	Mistrz Rozbioru	Krzysztof Zbroja	15.12.2025	
<b>Zatwierdził</b> Confirmed by	Dyrektor Produkcji Mięsa	Rafał Zięba	15.12.2025	
<b>Zatwierdził</b> Confirmed by	Główny Technolog	Adam Sala	15.12.2025	

**WYKRAWANIE/ OBRÓBKA**  
**TRIMMING / PROCESSING**

<b>INDEKS WYKRAWANIA</b> <b>SWR / SAP</b>  TRIMMING INDEX SWR / SAP	PL SWR - 14550000; SAP - 3007623 EU SWR - 14551000; SAP - 3017381
<b>NR I OPIS OBRÓBK:</b> NO. AND PROCESSING DESCRIPTION	<b>1323 - KARK.B/K/KOR/WAR.</b>
<b>OPIS</b> DESCRIPTION	<p>Element uzyskany z rozbioru z grzbietowej, przedniej części półtuszy wieprzowej. Linie cięć:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• od przodu po linii oddzielenia głowy;</li><li>• od tyłu pomiędzy 3 a 4 kręgiem piersiowym i odpowiadającymi im żebrami;</li><li>• od góry po linii podziału tusz;</li><li>• od dołu cięciem biegnącym wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i dalej, przecinając żebra, równoległe do kręgów piersiowych.</li></ul> <p>Karkówka wytrybowana, bez warkocza i korony. Dopuszcza się pozostawienie na powierzchni okrywy tłuszczowej punktowo do 2mm. Z wewnętrznej strony usunięte mięso krwawe. Niedopuszczalne pozostawienie kości, okostnej, gruczołów oraz luźnych kawałków mięsa i tłuszczu. Główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu.</p> <p><b>Dla indeksów sprzedażowych</b> <b>14320029 i 14321029</b> <b>14320051 AUCHAN</b> cięcie na 2-3 kawałki po ok 1,2 kg (0,7-1,6)kg element produkowany z koroną tak aby nie tworzyła się kieszeń oraz z przyciętym , wyrównanym warkoczem .</p>

**Animex Foods sp. z o. o.**

**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**

**NAZWA: KARKÓWKA BEZ KOŚCI KORONY I WARKOCZA**

**INDEKS: 1455 (14320029/14321029)**

**PRODUCT NAME: PORK COLLAR WITHOUT BONES, CROWN AND BUNDLE**

**Wydanie nr. / Issue No 12 15.12.2025**

**Anuluje wydanie nr Cancels revision No 11 08.04.2025**

**Obowiązuje**

**od: Effective date 15.12.2025**

	<p>Element extracted after cutting back front part of pork half-carcass. Cutting lines:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• from the front along the head cut-off line;</li><li>• from the back between 3rd and 4th thoracic vertebrae and respective ribs;</li><li>• from the top along the half-carcasses separation cut-off line;</li><li>• from the bottom with a cut along the vertebral body and further cutting ribs parallelly to thoracic vertebrae.</li></ul> <p>Pork collar deboned, without bundle and crown. Fat layer in places up to 2 mm left on the surface is permissible. Internal bloody meat removed. Leaving bones, periosteum, glands, loose meat scraps and fat is not permissible. Main muscles: neck muscles; part of longissimus.</p>
<b>Pochodzenie</b> Origin	<b>Wieprzowina. Pochodzenie surowca Polska oraz Kraje Unii Europejskiej.</b> Pork. Origin of the raw material: Poland and European Union Member Countries.
<b>Masa elementu</b> Weight of the part	<b>Nie określamy masy elementu. Masa elementu anatomiczna.</b> Not specified. Weight according to anatomy.
<b>CECHY</b> <b>ORGANOLEPTYCZNE:</b> ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:	
<b>Wygląd</b> Appearance	<b>Surowiec bez zanieczyszczeń mechanicznych, opilków kości, mięs krwawych i innych zanieczyszczeń fizycznych.</b> Raw material with no mechanical contaminants, bone chips, bloody meat or other physical contaminants.
<b>Barwa</b> Colour	<b>mięsa: jasnoróżowa do czerwonej</b> <b>tluszczu: biała z odcieniem kremowym</b> of meat: light pink to red of fat: white with cream shade
<b>Zapach</b> Smell	<b>Wyczuwalny zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wieprzowego.</b> A perceptive characteristic smell, characteristic of fresh pork meat.
<b>Inne aspekty:</b> Other aspects:	<b>W przypadku asortymentów zapakowanych w opakowania tzw. luz, górna folia, która jest stosowana w celu zabezpieczenia surowca przed zanieczyszczeniami podczas dystrybucji, po dostarczeniu towaru, musi zostać natychmiast usunięta.</b> In the case of assortments packed in so-called packaging loose, upper foil, which is used to protect the raw material against contamination during distribution, after delivery of the goods, must be removed immediately.
<b>Wymagania fizyczne:</b> Physical requirements:	



**Animex Foods sp. z o. o.**

**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**

**NAZWA: KARKÓWKA BEZ KOŚCI KORONY I WARKOCZA**

**INDEKS: 1455 (14320029/14321029)**


**PRODUCT NAME: PORK COLLAR WITHOUT BONES, CROWN AND BUNDLE**

**Wydanie nr. / Issue No 12 15.12.2025**

**Anuluje wydanie nr Cancels revision No 11 08.04.2025**

**Obowiązuje**

**od: Effective date 15.12.2025**

<b>Temperatura przechowywania:</b> Storage temperature:	<b>elementy chłodzone: od 0°C do +4°C</b> <b>elementy mrożone: poniżej -18°C</b> cooled elements from 0 °C to +4°C frozen elements below -18°C
<b>Wymagania chemiczne:</b> Chemical requirements:	
<b>pH / pH</b>	
<b>woda / water</b>	
<b>tluszcz / fat</b>	
<b>białko / protein</b>	
<b>MIKROBIOLOGIA</b> MICROBIOLOGY	<b>Zgodnie z aktualnymi wymaganiami.</b> In accordance with current requirements.
<b>MATERIAŁ ZDJĘCIOWY</b>  PHOTOS	 <p><b>Dla indeksów sprzedażowych</b> <b>14320029 i 14321029</b> <b>4031669 14320051PL KARK.B/K/KOR/WAR.OK1.2KGVOK6KGKTAUCH</b> <b>element produkowany z koroną tak aby nie tworzyła się kieszeń oraz z przyciętym warkoczem .</b></p>

**Animex Foods sp. z o. o.**

**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**

**NAZWA: KARKÓWKA BEZ KOŚCI KORONY I WARKOCZA**

**INDEKS: 1455 (14320029/14321029)**

**PRODUCT NAME: PORK COLLAR WITHOUT BONES, CROWN AND BUNDLE**

**Wydanie nr. / Issue No 12 15.12.2025**

**Anuluje wydanie nr Cancels revision No 11 08.04.2025**

**Obowiązuje**

**od: Effective date 15.12.2025**



**Animex Foods sp. z o. o.**

**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**

**NAZWA: KARKÓWKA BEZ KOŚCI KORONY I WARKOCZA**

**INDEKS: 1455 (14320029/14321029)**

**PRODUCT NAME: PORK COLLAR WITHOUT BONES, CROWN AND BUNDLE**

**Wydanie nr. / Issue No** 12 15.12.2025

**Anuluje wydanie nr** Cancels revision No 11 08.04.2025

**Obowiązuje**

**od: Effective date** 15.12.2025



**INDEKSY PAKOWANIE**

**3015105 14550007 PL KARK.B/K/KOR/WAR.PBX CH1 / 3017686 14551007 EU KARK.B/K/KOR/WAR.PBX CH1-**  
Indeksy przeznaczone na przesypownię pakowane w plastboks po około 500kg./ Indexes intended for the transfer room, packed in plastbox, about 500kg each.

**3020251 14550900 PL KARK.B/K/KOR.CH2 / 3020532 14550907 PL KARK.B/K/KOR/WAR.PBX CH2 / 3020535 14551907 EU KARK.B/K/KOR/WAR.PBX CH2** Indeksy urynkowane przeznaczone na produkcję. / Marketed indices intended for processing.

**3019955 14320529 PL KARK.WP.B/K/KOR.OK25KG KT DMR EX**

**3019956 14321529 EU KARK.WP.B/K/KOR.OK25KGKT DMR EX**

**4013471 14320029 PL KARK.B/K/KOR/WAR.OK25KGWOR KT MR EX**

**4013472 14321029 EU KARK.B/K/KOR/WAR.OK25KGWOR KT MR EX**

Indeksy przeznaczone do mrożenia pakowanie luz w karton wyłożony niebieskim workiem foliowym po około 25kg w karton szary góra/dół o wymiarach 586x349x153mm z nadrukiem Animex.

/ Indices intended for freezing, loose packing in a cardboard lined with a blue foil bag, about 25kg each, in a gray cardboard with dimensions of 586x349x153mm printed with Animex .

**Animex Foods sp. z o. o.**

**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**

**NAZWA: KARKÓWKA BEZ KOŚCI KORONY I WARKOCZA**

**INDEKS: 1455 (14320029/14321029)**

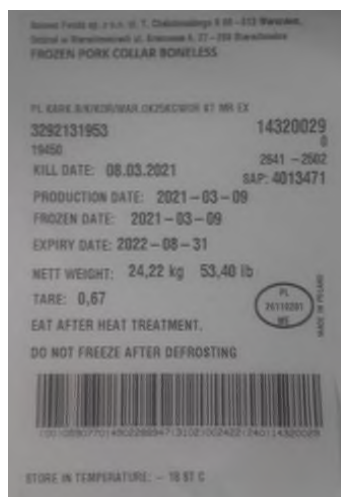
**PRODUCT NAME: PORK COLLAR WITHOUT BONES, CROWN AND BUNDLE**

**Wydanie nr. / Issue No 12 15.12.2025**

**Anuluje wydanie nr Cancels revision No 11 08.04.2025**

**Obowiązuje**

**od: Effective date 15.12.2025**



**3026050 14320076 PL KARK.WP.B/K.WOR OK15KG PJ CH ST**

Asortyment spakowany w pojemnik wyłożony niebieskim workiem foliowym po około 15kg. Logistyka na palecie – 32 pojemniki na palecie. / Assortment packed in a container lined with a blue foli bag, about 15kg each. Logistics on a pallet – 32 containers per pallet.

**4003814 14320020 PL KARK.B/K.EXTRA LUZ KT**

Asortyment spakowany w karton o wymiarach 580x385x160mm wyłożony niebieskim workiem foliowym po około 20kg. Logistyka na palecie – 32 kartonów na palecie. / Assortment packed in a cardboard box with dimensions of 580x385x160mm, lined with a blue foli bag, about 20kg each. Logistics on a pallet – 32 boxes on a pallet.

**4008380 14320041 PL KARK.B/K.EXT.1STVAC OK15KGKT**

Asortyment spakowany po 1 szt vacuum na maszynie rolowej, opakowanie zbiorcze karton o wymiarach 580x380x120mm po około 15kg. Logistyka na palecie – 52 kartonów na palecie (4x8). / Assortment packed by vacuum on a rolling machin, collective packaging, cardboard with dimensions of 580x380x120mm, about 20kg each. Logistics on a pallet – 32 boxes on a pallet.

**4012808 14320043 PL KARK.B/K/KOR/WAR.1STVAC OK8KGKT PIP**

Asortyment spakowany po 1 szt vacuum na maszynie rolowej, opakowanie zbiorcze karton o wymiarach 580x380x120mm po około 8kg. Logistyka na palecie – 52 kartonów na palecie (4x8). / Assortment packed by vacuum on a rolling machin, collective packaging cardboard with dimensions of 580x380x120mm, about 8kg each. Logistics on



**Animex Foods sp. z o. o.**

**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**

**NAZWA: KARKÓWKA BEZ KOŚCI KORONY I WARKOCZA**

**INDEKS: 1455 (14320029/14321029)**

**PRODUCT NAME: PORK COLLAR WITHOUT BONES, CROWN AND BUNDLE**

**Wydanie nr. / Issue No** 12 15.12.2025

**Anuluje wydanie nr** Cancels revision No 11 08.04.2025

**Obowiązuje**

**od: Effective date** 15.12.2025

a pallet – 32 boxes on a pallet.

**4013888 14320044 PL KARK.WP.B/K.1STVAC OK15KG PJ MOR**

Asortyment spakowany po 1 szt vacuum na maszynie rolowej, opakowanie zbiorcze pojemnik E2 po około 15kg. Asortyment pod marką Morliny. Logistyka na palecie – 52 pojemniki na palecie (4x8). / Assortment packed by vacuum on a rolling machin, collective packaging E2 container, about 15kg each. Asortmnet under the Morliny brand.Logisttics on a pallet – 32 containers per pallet.

**4019535 14320058 PL KARK.B/K.EXT.1STVAC OK16KGKT SEL**

Asortyment spakowany po 1 szt vacuum na maszynie rolowej, opakowanie zbiorcze karton szary klapowy o wymiarach 580x385x160mm po około 16kg. Asortyment pod marką „Mięsne Specjały”. Logistyka na palecie – 52 kartony na palecie (4x8). / Assortment packed by vacuum on a rolling machin, collective packaging cardboard with dimensions of 580x385x160mm, about 16kg each. Asortmnet under the „Mięsne Specjały”. Logisttics on a pallet – 32 boxes on a pallet.

**4031669 14320051 PL KARK.B/K/KOR/WAR OK1.2KGVOK6KGKTAUCH**

Asortyment pakowany vac na maszynie rolowej po około 1,2kg(0,7-1,6 KG) z wkładem absorpcyjnym oraz etykietami marki własnej odbiorcy. Pakowanie po około 6kg do kartonu o wymiarach 380x290x90mm. Logistyka – 112 kartonów na palecie (8x14).



 <p>P.P.H.U. „MARK’S” Sp. z o.o. Prusak 23, 98-420 Sokolniki PL 10180302 WE</p>	<b>SPECYFIKACJA TECHNICZNA</b>	STRONA: 1 z 2
	ST/HACCP/ ŚREDNIOROZDROBNIONA /05	WYDANIE: 6
	<b>KIEŁBASA BIAŁA PARZONA Z SZYNKI</b>	DATA ZATWIERDZENIA: 07.02.2024
OPRACOWAŁ: J.KUŚMIEREK-PINKOS	SPRAWDZIŁ: K.MAŁECKI	ZATWIERDZIŁ: J.WERESZCZYŃSKI

PRODUKT	<b>KIEŁBASA BIAŁA PARZONA Z SZYNKI</b>
KOD ASORTYMENTU	1308
GRUPA TECHNOLOGICZNA	KIEŁBASA WIEPRZOWO-WOŁOWA, ŚREDNIO ROZDROBNIONA, PARZONA
OPIS PRODUKTU	Kiełbasa wieprzowa- wołowa, parzona w osłonce naturalnej jelicie wieprzowym.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	<b>Wygląd ogólny:</b> Kiełbasa w jelicie naturalnym wieprzowym o średnicy jelita 28-30 mm, batony o długości 16-18 cm, dwustronnie odkręcana, ściśle przylegająca do farszu. Powierzchnia czysta, lekko wilgotna z widocznymi przyprawami pod osłonką. .
	<b>Struktura i konsystencja:</b> : Charakterystyczna dla danego asortymentu, średnio rozdrobniona, ścisła. Rozłożenie składników równomierne. Na przekroju widoczne zastosowane przyprawy: majeranek.
	<b>Barwa:</b> powierzchnia biała charakterystyczna do wyrobu parzonego z widocznymi przyprawami pod osłonką. Na przekroju barwa mięsa jasno różowa do różowej. .
	<b>Smak /Zapach:</b> Smak charakterystyczny dla wyrobu wieprzowo-wołowego, parzonego lekko słonawy, z wyczuwalnym smakiem zastosowanych przypraw w szczegółności majeranku, czosnku. Bez obcych smaków. Nie wyczuwalny smak kwaśny świadczący o zepsuciu. Zapach charakterystyczny dla wyrobu, parzonego, brak obcych smaków.
SKŁADNIKI	Mięso wieprzowe z szynki 83%, mięso wołowe 9%, woda, sól, przyprawy, glukoza, aromaty ( zawierają: regulator kwasowości: ocet buforowany); przeciwutleniacz: kwas askorbinowy; regulator kwasowości: chlorek potasu; żelatyna wieprzowa, ekstrakt czosnku, substancja konserwująca: azotyn sodu. Osłonka – jelito wieprzowe. Produkt może zawierać: <b>gluten ( z pszenicy, z jęczmienia), soję, gorczycę, seler, mleko z laktozą.</b>

 <p>P.P.H.U. „MARK’S” Sp. z o.o. Prusak 23, 98-420 Sokolniki PL 10180302 WE</p>	<b>SPECYFIKACJA TECHNICZNA</b>	STRONA: 2 z 2
	ST/HACCP/ ŚREDNIOROZDROBNIONA /05	WYDANIE: 6
	<b>KIELBASA BIAŁA PARZONA Z SZYNKI</b>	DATA ZATWIERDZENIA: 07.02.2024
OPRACOWAŁ: J.KUŚMIEREK-PINKOS	SPRAWDZIŁ: K.MAŁECKI	ZATWIERDZIŁ: J.WERESZCZYŃSKI

	Wartość odżywcza w 100g produktu: wartość energetyczna: 1028 kJ/ 248 kcal, tłuszcz: 19 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 7,6 g, węglowodany: 2,1 g w tym cukry: < 0,5 g, białko: 16 g, sól: 1,8 g.(z obliczeń).
CECHY CHEMICZNE	Zawartość białka % (m/m) nie mniej niż : 12,8
	Zawartość tłuszczu % (m/m) nie więcej niż: 22,8
	Zawartość soli % (m/m) nie więcej niż : 2,16
CECHY MIKROBIOLOGICZNE	Zgodnie z Rozporządzeniem: (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych z późniejszymi zmianami.
FORMA PAKOWANIA	Pakowany w atmosferze ochronnej MAP ( gaz: azot 70% + dwutlenek węgla 30%). Pakowany próżniowo vacuum.
WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Temperatura od 0°C do +6°C. Po otwarciu należy spożyć w ciągu 24 godzin.
OKRES TRWAŁOŚCI	21 dni
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE I SPOSÓB PRZYGOTOWANIA	Do bezpośredniego spożycia, bez ograniczeń dla konsumentów z alergią. Można spożyć po podgrzaniu lub na zimno.

KARTA PRODUKTU

Marka	Nazwa asortymentu	Indeks handlowy i nazwa				Indeks produkcyjny		Rodzaj etykiety	Skład na bizerbie
MADEJ WRÓBEL	KIEŁBASA ŚLĄSKA Z SZYNKI	517125 Kielbasa śląska z szynki am				465171 L UE ŚLĄSKA		141376 E NOWA BIZERBA MW - CZARNA	x
Rodzaj opakowania jednostkowego									
Seal PAK	Worki perforowane	VAC	FLOWPACK	MAP	LUZ	Folia Górna	Folia Dolna	Osłonka	
				x		144295 FX FOLIA UNIWERSALNA MAŁY MAP + 148022 TAŚMA TERMOTRANSFER. BIAŁA 1300mm*1200m	145066 F DOLNA Multifol GA 135 / FO PA/PE 150/424		

Wymiary produktu					
Długość:		Wysokość:		Szerokość:	

Waga produktu jednostkowa		Termin przydatności spożycia TPS			GTIN	Rodzaj kodu	Cena det na opak jednostkowym	GTIN karton
netto	tara	max z buforem (technologiczny)	max dla klienta	min. dla klienta (przy dostawie) / Kierunek	2954020	wagowy		
około 0,6 kg	0,006 kg	40 dni		18 dni	CN	PKWiU	Numer wewnętrzny Klienta dla asortymentu	
Temperatura przechowywania			od +1°C do +7°C		1601 00 99	10.13.14.0		

Logistyka:										
Rodzaj pakowania zbiorczego		pojemnik	Ilość sztuk w pojemniku		16	Ilość sztuk w kartonie	-			
Rodzaj kartonu	Indeks kartonu	Wymiar kartonu (dł.×szer.×wys.) TARA	Waga kartonu [kg]/ Waga pojemnika		Ilość kartonów na warstwie	Ilość warstw kartonów	Ilość kartonów na palecie	Wymiar palety (dł. × szer. × wys.)	Waga palety [kg]	
			około						około	
			netto	brutto					netto	brutto
-	-	600x400x200 TARA 2 kg	9,6	11,696	4	8	32	120x80x174,4	307,2	401,272

UWAGI:

WDRUK NAZWY NA FOLII



Skład na etykietę	
<p><b>Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona.</b></p> <p>Składniki: mięso wieprzowe 90 %, woda, sól, białko SOJOWE, stabilizatory: E460, E451, E450, E452, E407; białko wieprzowe, glukoza, wzmacniacz smaku: E621, przeciwutleniacz: E316, maltodekstryna, substancje zagęszczające: E412, E425; czosnek, ekstrakty przypraw, aromaty, substancja konserwująca: E250, osłonka jadalna: jelito wieprzowe. Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten, gorczycę, seler, mleko (łącznie z laktozą). Pakowano w atmosferze ochronnej. Po otwarciu przechowywać w podanej temperaturze i spożyć w ciągu 48 godzin. Przechowywać w temperaturze od +1°C do +7°C.</p>	

Opracował: M. Urbańczyk  
Wydanie: 40  
Karta ważna od: 05.09.2024

Wartość odżywcza	na 100 g
Wartość energetyczna	1180 kJ/ 285 kcal
Tłuszcz	25 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	9,3 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Białko	15 g
Sól	2,4 g



Zakłady Mięsne Łuków S.A.  
ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków  
Zakład Produkcyjny w Śmitowie  
Śmitowo ul. Przemysłowa 4, 64-810 Kaczory  
tel. +48 67 28 14 140



## Specyfikacja Produktu

Ważne od: 24.05.2022	<b>Program HACCP</b>
	Księga HACCP Wyd.01 z dn. 01.09.2013 z późniejszymi zmianami

**Nazwa wyrobu:**

### Kiełbasa z wędzarni MAP Kiełbasa z wędzarni 300g MAP Łuków

**Nazwa opisowa:**

Kiełbasa wieprzowo – wołowa, średnio rozdrobniona, pieczona, parzona, wędzona.

**Składniki:**

mięso wieprzowe, mięso wołowe, przyprawy, sól, ocet, syrop glukozowy, hydrolizowane białko kukurydziane, ekstrakty przypraw, aromat, dekstroza, substancja konserwująca E250.  
Na wyprodukowanie 100g wyrobu zużyto 98g mięsa wieprzowego i 24g mięsa wołowego. Wyrób w jelicie naturalnym wieprzowym, jadalnym.

**Description name:**

Sausage and pork - beef, medium minced, roasted, steamed, smoked.

**Ingredients:**

pork, beef, spices, salt, vinegar, glucose syrup, hydrolyzed corn protein, spice extracts, flavor, dextrose, preservative E250.  
To produce 100g of product were used 98g of pork and beef 24g.  
Product in a natural, edible pork gut.

**Norma:**

**Kod kreskowy EAN**

#### Pakowanie

Rodzaj opakowania	LUZ	VACUM	MAP
Indeks towarowy			55551046 55551056
Warunki przechowywania/Storage temperature			pakowany w atmosferze ochronnej 2-6°C
Termin przydatności do spożycia			28 dni
"Należy spożyć do"/Use by date			
Numer partii/Seria tłoczony na klipsie			
Masa netto/netto weight			

#### Wartość odżywcza

Przeciętne wartości odżywcze w 100 g produktu		%RWS - w 100g produktu
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1244kJ/ 299kcal	15
Tłuszcz	22 g	31
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	9,9 g	50
Węglowodany	1,1 g	0,0
w tym cukry	0,8 g	1,0
Białko	23 g	46
Sól	2,1 g	35

\*Referencyjna Wartość Spożycia dla przecietnej osoby dorosłej (8 400 kJ/2 000 kcal).

Numer kategorii wg (WE) w1333/2008 ze zmianami			08.3.2	
Substancje dodatkowe limitowane w mg/kg (zgodnie z Rozp. Ministra Zdrowia z dn. 18 września 2008 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych z późniejszymi zmianami)			<b>Alergeny</b> (zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 10.07.2007 w spr. znakowania środków spożywczych)	
Nazwa/Symbol	Max. Dawka	w produkcie (nie więcej niż)	zawiera + nie zawiera -	
E250	150	100	Zboża zawierające gluten	-
			Skorupiaki	-
			Jaja	-
			Ryby	-
			Orzeszki ziemne/arachidowe	-
			Soja	-
			Mleko (łącznie z laktozą)	-
			Orzechy	-
			Seler	-
			Gorczyca	-
			Nasiona sezamu	-
			Dwutlenek siarki i siarczyny w stęż. powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO2	-
			Łubin	-
			Mięczaki	-
Numer identyfikacyjny <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 100px; height: 100px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 10px auto;">             PL 30190231 WE           </div>			<b>Wzór etykiety</b>  <div style="border: 1px solid black; height: 200px; width: 100%;"></div>	
<b>Cechy charakterystyczne</b>				
Cechy organoleptyczne				
Kiełbasa średnio rozdrobniona wytwarzana z mięsa wieprzowego i wołowego z udziałem dodatków funkcjonalnych oraz przypraw. Poddana procesowi pieczenia, parzenia i wędzenia. WYGLĄD ZEWNĘTRZNY: wyrób w jelicie naturalnym wieprzowym o Ø 32-34, batony o długości ok. 26 cm, wędlina parzona, wędzona, barwa ciemno brązowa. PRZEKRÓJ WYROBU: na przekroju mięso od jasnoróżowego do jasnoczerwonego, tłuszcz od białego do kremowego; KONSYSTENCJA: krucha SMAK /ZAPACH: charakterystyczny dla użytych składników mięsnych i przypraw, typowy dla wyrobu mięsnego wyprodukowanego z użyciem wołowiny. PAKOWANIE: w atmosferze ochronnej, opakowanie po 4szt lub stała masa 300g (2 sztuki), z banderolą, folia z nadrukiem i z etykieta handlową, wymiary opakowania: duże: mm*mm, małe: 95mm*350mm.				
<b>Wyróżniki analityczne</b>				
Wymagania chemiczne		Wymagania mikrobiologiczne		
<b>Składniki</b>	<b>Zawartość (%)</b>	<b>Rodzaj drobnoustrojów</b>	<b>Maksymalny dopuszczalny wynik lub zakres</b>	
białko (nie mniej niż)	15	Listeria monocytogenes n=5 c=0	Nieobecne w 25g	
tłuszcz (nie więcej niż)	40			
woda (nie więcej niż)	63			
sól (nie więcej niż)	3,5	Salmonella n=5, c=0	Nieobecne w 25g	
<b>Wyróżniki analityczne dodatkowe</b>				
Ołów (nie więcej niż)	0,1 mg/kg	Dioksyny i polichlorowane bifenyle o działaniu podobnym do dioksyn (nie więcej niż)	Suma dioksyn WHOPCDD/F-TEQ 1pg/g tłuszczu	
Kadm (nie więcej niż)	0,05 mg/kg		Suma dioksyn i polichlorowanych bifenili o działaniu podobnym do dioksyn WHO-PCDD/F-PCBTEQ 1,5pg/g tłuszczu	
<b>Podpis</b>	Sporządził:		Zatwierdził:	Przyjął:
	Pasowska A.			



Kielbasa z wędzarni luz



Kielbasa z wędzarni MAP



Kielbasa krucha z wołowiną 300g



KARTA PRODUKTU

Marka	Nazwa asortymentu	Indeks handlowy i nazwa	Indeks produkcyjny	Rodzaj etykiety	Skład na bizerbie
MADEJ WRÓBEL	KRAKOWSKA PARZONA	507420 Krakowska parzona am	465074 L KRAKOWSKA PARZONA	141212 EX ETYKIETOBIZERBA OGÓLNA 78X118	x
Rodzaj opakowania jednostkowego					
Seal PAK	Worki perforowane	VAC	FLOWPACK	MAP	LUZ
				x	
				144016 folia górna PA/PE 55	145066 F DOLNA Multifol GA 135 / FO PA/PE 150/424

Wymiary produktu					
Długość:	30	Wysokość:	10	Szerokość:	10

Waga produktu jednostkowa		Termin przydatności spożycia TPS			GTIN	Rodzaj kodu	Cena det na opak jednostkowym	GTIN karton
netto	tara	max z buforem (technologiczny)	max dla klienta	min. dla klienta (przy dostawie) / Kierunek	2907470			
około 1,4 kg	0,012kg	30 dni		18 dni	CN	PKWiU	Numer wewnętrzny Klienta dla asortymentu	
Temperatura przechowywania			od +1°C do +7°C		1601 00 99	10.13.14.0		

Logistyka:										
Rodzaj pakowania zbiorczego		pojemnik	Ilość sztuk w pojemniku		8	Ilość sztuk w kartonie	-			
Rodzaj kartonu	Indeks kartonu	Wymiar kartonu (dł.xszer.xwys.) TARA	Waga kartonu		Ilość kartonów na warstwie	Ilość warstw kartonów	Ilość kartonów na palecie	Wymiar palety (dł. x szer. x wys.)	Waga palety [kg]	
			około						około	
			netto	brutto					netto	brutto
-	-	600x400x200 TARA 2 kg	11,2	13,296	4	8	32	120x80x174,4	358,4	452,472



Opracował: J.Chwieja	
Wydanie: 4	
Karta ważna od: 02.12.2025	
Wartość odżywcza	na 100 g
Wartość energetyczna	436kJ/104kcal
Tłuszcz	3,6 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,3 g
Węglowodany	2,8 g
w tym cukry	0 g
Białko	15 g
Sól	2,1 g

Skład
Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona, wędzona, w osłonce niejadalnej.
Składniki: mięso wieprzowe 71 %, woda, skrobia, sól, białko wieprzowe, stabilizatory: E451, E262, E450, E452; substancja zagęszczająca: E407a, błonnik PSZENNY bezglutenowy, glukoza, przeciwutleniacze: E316, E300; wzmacniacz smaku: E621, regulator kwasowości: E331, ekstrakty przypraw, aromaty, hydrolizat białka SOJOWEGO, maltodekstryna, czosnek, substancja konserwująca: E250.
Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten, seler, gorczycę, mleko (łącznie z laktozą).
Pakowano w atmosferze ochronnej.
Przechowywać w temperaturze od +1°C do +7°C.
Po otwarciu przechowywać w podanej temperaturze i spożyć w ciągu 48 godzin.

# KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

NR KARTY:

Nik-Pol Sp. z o.o.  
41-709 Ruda Śląska  
ul. Chorzowska 58  
tel. +48 32 287-41-07



NAZWA PRODUKTU:	NUMER PRODUKTU:	KOD PLU:
<b>KRAKOWSKA SUCHA</b>	<b>2012561102</b>	<b>251758</b>

DANE ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO:

Nazwa i adres zakładu:	Nik-Pol Sp. z o.o. 41-709 Ruda Śląska ul. Chorzowska 58	NIP:	625-21-41-938
		Regon:	276922613
		Weterynaryjny nr identyfik.:	PL 24720307 WE

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Grupa rodzajowa:	Kiełbasa wieprzowa. Grubo rozdrobniona
Metody obróbki:	Wędzona, parzona
Skład surowcowy:	Składniki: mięso wieprzowe, sól, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, aromaty (SELER, GORCZYCA), cukier, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 116g mięsa wieprzowego.
Pochodzenie surowców:	mięsnych: kraje UE
GMO:	Produkt wolny od GMO
Składniki alergenne:	Zawiera seler i gorczycę
Gluten:	Produkt bezglutenowy
Przeznaczenie:	Wszystkie grupy konsumentów z wyjątkiem osób nietolerujących lub uczulonych na którykolwiek ze składników
Przygotowanie:	Produkt do bezpośredniego spożycia
Sposób wytworzenia:	Produkt wędzony dymem bukowo-olchowym
Gramatura:	~0,9 kg
Okres trwałości:	30 dni lub więcej wg. badań przechowalniczych
Warunki przech. i transp.:	2° C do 6° C
Systemy jakości:	HACCP

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE I FIZYKOCHEMICZNE:

E. coli:	Nieobecne w 0,001 g	Azotyny:	do 150 mg/kg
Listeria:	Nieobecna w 25 g	Fosforany:	do 5 g/kg w przeliczeniu na P2O5

WARTOŚĆ ODŻYWCZA:

Wartość energetyczna:	645 kJ/154 kcal	Ilość węglowodanów:	0,5 g
Ilość tłuszczu:	7 g	Ilość cukrów:	0 g
Ilość kwasów tłuszcz. nas.:	2,7 g	Ilość białka:	22 g
Ilość soli:	2,4 g		



CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Wygląd zewnętrzny:	Produkt w kształcie podłużnego batonu, w przekroju poprzecznym okrągły. Kiełbasa w osłonce NIEJADALNEJ.
Struktura i konsystencja:	W przekroju zauważalne nierównomierne ułożenie składników. Widoczne użyte przyprawy. Dopuszczalne niewielkie skupiska tłuszczu.
Barwa, w tym na przekroju:	Od jasnobrązowej do ciemno brązowej. Na przekroju barwa od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała do kremowej.
Smak i zapach:	Charakterystyczny dla tej grupy asortymentu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

FORMA PAKOWANIA:

System pakowania:	Wyrób pakowany w atmosferze ochronnej (MAP).
Materiał opakowaniowy:	Folia spożywcza przeznaczona do kontaktu z żywnością
Wkładka:	Brak
Informacje na etykiecie:	Nazwa produktu, skład surowcowy, informacja o warunkach przechowywania i sposobie pakowania, termin przydatności do spożycia, masa netto, kod kreskowy, nr partii produkcyjnej, wartość odżywcza, znak weterynaryjny i dane producenta.

Data opracowania:	2015-10-09 12:16:57		
Wersja:	9		
Opracował:	Matusz Anna	Zatwierdził:	Dariusz Nikiel
<i>Nota weryfikacyjna:</i>  Niniejszy opis produktu został zweryfikowany i zatwierdzony przez zakładowy zespół HACCP.			

	<p><b>Tarczyński S.A.</b>  <b>Ujeździec Mały 80</b>  <b>55-100 Trzebnica</b></p>
<p><b>NAZWA PRODUKTU</b></p>	<p><b>Kurczak Gotowany Vacuum</b></p>
<p><b>GRUPA ASORTYMENTOWA</b></p>	<p>Wyrób drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony.  Wyprodukowano z dodatkiem białka wieprzowego i białek mleka.</p>
<p><b>EAN</b></p>	<p><b>produkt wagowy</b></p>
<p><b>SKŁAD</b></p>	<p>Wyrób drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony.  Wyprodukowano z dodatkiem białka wieprzowego i białek mleka.  Składniki: filet z piersi kurczaka 85%, woda, skrobia, sól, aromaty,  glukoza, błonnik <b>pszenny</b> bezglutenowy, białko wieprzowe, białka  <b>mleka</b>, stabilizatory: cytryniany sodu, karagen; wzmacniacz smaku:  glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu,  substancja konserwująca: azotyn sodu.  Produkt może zawierać: <b>soję, gluten, orzechy, seler, gorczycę.</b>  Vacuum.  Osłonka niejadalna.</p>
<p><b>WARTOŚĆ ODŻYWCZA</b></p>	<p>Wartość odżywcza w 100g: Wartość energetyczna: 434 kJ/103 kcal,  Tłuszcz: 2,8 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1,0 g; Węglowodany:  3,2 g, w tym cukry 0,6 g; Białko: 16 g, Sól: 1,8 g</p>
<p><b>MASA NETTO</b></p>	<p>ok. 2,86 kg</p>
<p><b>TERMIN</b></p>	<p>14 dni</p>
<p><b>FORMA PAKOWANIA</b></p>	<p>VAC</p>
<p><b>PRZECHOWYWANIE</b></p>	<p>Przechowywać w temperaturze od + 2°C do + 6°C</p>
<p><b>ZDJĘCIE PRODUKTU</b></p>	




Zakład Przetwórstwa Mięsnego „JBB” Import – Eksport, Józef Bałdyga  
07-437 Łyse, ul. Kościelna 25, NIP 758 000 32 07, e-mail: jbb@jbb.pl  
tel. centrala: 00 48 (29) 76 41 500, tel. fax: 00 48 (29) 76 41 510

www.jbb.pl

**JBB**  
Bałdyga

## KARTA PRODUKTU

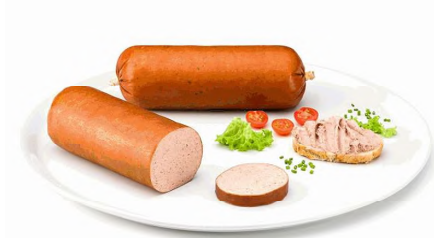
PRODUCENT	Zakład Przetwórstwa Mięsnego "JBB"
NUMER PRODUKTU	71215380
NAZWA PRODUKTU	KURCZAK W GALARECIE
GRUPA TECHNOLOGICZNA	Wyrób drobiowy z dodatkiem białka wieprzowego parzony, w osłonce niejadalnej
SKŁADNIKI	Mięso z kurczaka (40%), woda, warzywa w zmiennych proporcjach (13%) [marchew, ogórek, cukier, ocet, sól], skrobia ziemniaczana, żelatyna wieprzowa, glukoza, sól, wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, 5'- rybonukleotydy disodowe; hydrolizat białka SOJOWEGO, przyprawy, stabilizatory: difosforany, trifosforany; aromaty (zawierają SELER), cukier, ekstrakty przypraw, przeciwutleniacz: askorbinian sodu; substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten (PSZENNY, OWSIANY), MLEKO, JAJA i GORCZYCĘ..Wartość odżywcza w 100 g produktu: Wartość energetyczna 420 kJ/100 kcal, Tłuszcz 4,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,2 g, Węglowodany 5,5 g, w tym cukry 1,0 g, Białko 10 g, Sól 2,2 g
FORMA PAKOWANIA	Pakowane luzem
TERMIN PRZYDAT. DO SPOŻYCIA (dni)	60
TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA	2° - 8°C
WAGA PRODUKTU JEDNOSTKOWA (kg)	2,100 - 2,600
WAGA PRODUKTU ZBIORCZA (kg)	12,600 - 15,600
MAKSYMALNA ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6
PKWiU	10.13.15.0
KOD KRESKOWY	252363
KOD CN	1602 32 30
KOD TARIC	1602 32 30 90
STAWKA VAT (%)	0
ZDJĘCIE	

Zakład Przetwórstwa Mięsnego „JBB” Import – Eksport, Józef Bałdyga  
07-437 Łyse, ul. Kościelna 25, NIP 758 000 32 07, e-mail: jbb@jbb.pl  
tel. centrala: 00 48 (29) 76 41 500, tel. fax: 00 48 (29) 76 41 510

www.jbb.pl

**JBB**  
Bałdyga

## KARTA PRODUKTU

PRODUCENT	Zakład Przetwórstwa Mięsnego "JBB"
NUMER PRODUKTU	67211570
NAZWA PRODUKTU	LEBERKA WĘDZONA
GRUPA TECHNOLOGICZNA	Wędlina wieprzowa podrobowa wędzona parzona, w osłonce niejadalnej.
SKŁADNIKI	Mięso wieprzowe (55%), tłuszcz wieprzowy, wątroba wieprzowa (17%), woda, sól, przyprawy (zawierają GORCZYCĘ), warzywa suszone (zawierają SELER), wzmacniacz smaku: E621; ekstrakty przypraw, emulgator: E471; błonnik PSZENNY bezglutenowy, mąka ryżowa, substancja zagęszczająca: E407; glukoza, laktoza z MLEKA, białka MLEKA, przeciwutleniacz: E301; aromat dymu wędzarniczego, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten (PSZENNY, OWSIANY), SOJĘ i JAJA..Wartość odżywcza w 100 g produktu: Wartość energetyczna 1493 kJ/362 kcal, Tłuszcz 35 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 14 g, Węglowodany 1,2 g, w tym cukry 0,9 g, Białko 10 g, Sól 1,8 g
FORMA PAKOWANIA	Pakowano w atmosferze ochronnej
TERMIN PRZYDAT. DO SPOŻYCIA (dni)	30
TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA	2° - 8°C
WAGA PRODUKTU JEDNOSTKOWA (kg)	0,600 - 0,650
WAGA PRODUKTU ZBIORCZA (kg)	9,000 - 9,750
MAKSYMALNA ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	15
PKWiU	10.13.14.0
KOD KRESKOWY	217088
KOD CN	1601 00 10
KOD TARIC	1601 00 10 19
STAWKA VAT (%)	0
ZDJĘCIE	

**ANIMEX FOODS sp. z o. o.**  
**SPECYFIKACJA SUROWCA****NAZWA: ŁOPATKA 3D**

Wydanie nr. 9 07.03.2022

Anuluje wydanie nr. 8 14.07.2020

**INDEKS: 1930**

Obowiązuje od: 07.03.2022

	Stanowisko	Imię i Nazwisko	Data	Podpis
<b>Opracował</b>	St.Spec.ds.optym.i dok.tech.	Beata Sikorska	06.03.2026	
<b>Sprawdził</b>	Główny Technolog	Adam Sala	06.03.2026	
<b>Zatwierdził</b>	Kierownik Rozbioru	Daniel Nowak	06.03.2026	
<b>Zatwierdził</b>	Dyrektor Produkcji Mięsa	Rafał Zięba	06.03.2026	

**WYKRAWANIE/ OBRÓBKA**

<b>INDEKS WYKRAWANIA SWR / SAP</b>	PL SWR - 19300000; SAP - 3015972 EU SWR - 19301000; SAP - 3017796 PP SWR - 19304000; SAP - 3036151
<b>NR I OPIS OBRÓBK:</b>	1313 - ŁOP.3D
<b>OPIS</b>	Element uzyskany z rozbioru półtuszy wieprzowej. Łopatka bez skóry i kości, drobna okostna pozostawiona. Zewnętrzna okrywa tłuszczowa do 3 mm, dopuszcza się pozostawienie tłuszczu punktowo do 5mm. Usunięte większe skupiska tłuszczu wewnętrznego. Element składa się z mięśnia: trójgłowego, podgrzebieniowego, nadgrzebieniowego, golonkowego, zespół mięśni ramiennych. Dopuszcza się pozostawienie mięśnia podłopatkowego. Usunięte chrząstki, pozostałości kości, bez grubych okostnych bez grubych ścięgien.
<b>Pochodzenie</b>	Wieprzowina. Pochodzenie surowca Polska oraz Kraje Unii Europejskiej.
<b>Masa elementu</b>	Nie określamy masy elementu. Masa elementu anatomiczna.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE:</b>	
Wygląd	Surowiec bez zanieczyszczeń mechanicznych, opiłków kości, mięs krwawych i innych zanieczyszczeń fizycznych.
Barwa	<b>mięsa:</b> jasnoróżowa do czerwonej <b>tłuszczu:</b> biała z odcieniem kremowym
Zapach	Wyczuwalny zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wieprzowego.
Inne aspekty:	W przypadku asortymentów zapakowanych w opakowania tzw. luz, górna folia, która jest stosowana w celu zabezpieczenia surowca przed zanieczyszczeniami podczas dystrybucji, po dostarczeniu towaru, musi zostać natychmiast usunięta.
<b>Wymagania fizyczne:</b>	
Temperatura przechowywania:	<b>elementy chłodzone:</b> od 0°C do +4°C <b>elementy mrożone:</b> poniżej -18°C
<b>Wymagania chemiczne:</b>	


**ANIMEX FOODS sp. z o. o.**  
**SPECYFIKACJA SUROWCA****NAZWA: ŁOPATKA 3D**

Wydanie nr. 9 07.03.2022

Anuluje wydanie nr. 8 14.07.2020

**INDEKS: 1930**

Obowiązuje od: 07.03.2022

pH	
woda	
tłuszcz	<15%
białko	
MIKROBIOLOGIA	Zgodnie z aktualnymi wymaganiami.
<b>MATERIAŁ ZDJĘCIOWY</b>	

**FORMA PAKOWANIA:****3020280 19300900 PL ŁOP.3D CH2**

Indeks urynkowany przeznaczony do wykorzystania na produkcji przetwórczej.

**3024956 19300007 PL ŁOP.3D PBX CH ST1**

Asortyment chłodzony przeznaczony do wykorzystania na produkcji przetwórczej, pakowanie w palboks.

**3025853 19300076 PL ŁOP.3D WOR PJ ST**

Asortyment chłodzony pakowany w pojemnik wyłożony workiem foliowym po około 20kg, przeznaczony do sprzedaży na grupę Animex.

**ANIMEX FOODS sp. z o. o.**  
**SPECYFIKACJA SUROWCA**

**NAZWA: ŁOPATKA 3D**

Wydanie nr. 9 07.03.2022

Anuluje wydanie nr. 8 14.07.2020

**INDEKS: 1930**

Obowiązuje od: 07.03.2022

**3029588 19300087 PL ŁOP.3D OK500KGPBX CH ST**

**3033450 19300088 PL ŁOP.3D OK500KGPBX AF ST**

**3036298 19304087 PP ŁOP.3D PBX ST**

Asortyment chłodzony pakowany w palbox po około 500kg, przeznaczmy do sprzedaży na grupę Animex.

**4019010 19300040 PL ŁOP.3D VAC OK20KGKT MET CZ**

Asortyment chłodzony pakowany po 1 sztuce vacuum, następnie w karton klapowy po około 20kg. Asortyment przeznaczony do sprzedaży na export – Metro Czechy.



ANIMEX FOODS sp. z o. o.  
SPECYFIKACJA SUROWCA

NAZWA: MIĘSIEŃ CZTEROGŁOWY NIEOBROBIONY Z NAPINACZEM

INDEKS:27960000 (USR 2763)

Wydanie nr. 10 17.06.2025

Anuluje wydanie nr 9 17.06.2022

Obowiązuje od: 17.06.2025


	Stanowisko	Imię i Nazwisko	Data	Podpis
Opracował	Specjalista Ds. Optymalizacji i Dokumentacji Technologicznej	Karolina Sadowska	17.06.2025	
Sprawdził	Główny Technolog	Adam Sala	17.06.2025	
Zatwierdził	Kierownik Rozbioru	Daniel Nowak	17.06.2025	
Zatwierdził	Dyrektor Produkcji Mięsa	Rafał Zięba	17.06.2025	

WYKRAWANIE/ OBRÓBKA

INDEKS WYKRAWANIA SWR / SAP	PL SWR - 27960000; SAP - 3015913 EU SWR - 27961000; SAP - 3017897 PP SWR – 27964000; SAP - 3035856
NR I OPIS OBRÓBK:	1003 - MŚ.CZTEROG.N/OBR.Z/NAP.
OPIS	Mięsień czterogłowy z napinaczem uzyskany w procesie wykrawania szynki. Element obrobiony do omięsnej, tłuszcz z powierzchni usunięty tak, aby mięśnie nie zostały uszkodzone. Pozostała warstwa tłuszczu zewnętrznego punktowo do 2 mm. Mięsień nie poddany odbłonieniu. W skład elementu wchodzi mięsień czterogłowy i napinacz. Mięso bez widocznych wad mięśni zaparzonych (PSE), marmurkowatych. Niedopuszczalne pozostałości kości, gruczołów oraz luźnych kawałków mięsa i tłuszczu.
Pochodzenie	Wieprzowina. Pochodzenie surowca Polska oraz Kraje Unii Europejskiej.
Masa elementu	Nie określamy masy elementu. Masa elementu anatomiczna.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE:	
Wygląd	Surowiec bez zanieczyszczeń mechanicznych, opiłków kości, mięs krwawych i innych zanieczyszczeń fizycznych.
Barwa	mięsa: jasnoróżowa do czerwonej tłuszczu: biała z odcieniem kremowym
Zapach	Wyczuwalny zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wieprzowego.
Inne aspekty:	W przypadku asortymentów zapakowanych w opakowania tzw. luz, górna folia, która jest stosowana w celu zabezpieczenia surowca przed zanieczyszczeniami podczas dystrybucji, po dostarczeniu towaru, musi zostać natychmiast usunięta.
Wymagania fizyczne:	
Temperatura przechowywania:	elementy chłodzone: od 0°C do +4°C elementy mrożone: poniżej -18°C

**ANIMEX FOODS sp. z o. o.**  
**SPECYFIKACJA SUROWCA**  
 NAZWA: **MIĘSIEŃ CZTEROGŁOWY NIEOBROBIONY Z NAPINACZEM**  
 INDEKS:**27960000 (USR 2763)**

Wydanie nr. 10 17.06.2025                                      Anuluje wydanie nr 9 17.06.2022                                      Obowiązuje od: 17.06.2025

Wymagania chemiczne:	
pH	
woda	
tłuszcz	
białko	
MIKROBIOLOGIA	Zgodnie z aktualnymi wymaganiami.
<div>MATERIAŁ ZDJĘCIOWY</div>	

**FORMA PAKWOANIA:**  
**3011315 27960007                      PL MŚ.CZTER.N/OBR.Z/NAP.PBX1**  
 Indeks chłodzony przesypowy, pakowany w palboksie po około 500kg, przeznaczony do wykorzystania na produkcji przetwórczej.

**3025096 27960907                      PL MŚ.CZTER.N/OBR.Z/NAP.PBX2**  
 Indeks urynkowiony przeznaczony do wykorzystania na produkcji przetwórczej.

**3032572 27630077    PL MŚ.CZTEROG.N/OBR.Z/NAP.OK20KGWORPJ ST**  
**3035882 27634077    PP MŚ.CZTEROG.N/OBR.Z/NAP.OK20KGWORPJ ST**  
 Asortyment chłodzony pakowany w pojemnik wyłożony workiem foliowym po około 20kg, przeznaczony do sprzedaży na grupę Animex.

**4009110 27630020                      PL MŚ.CZTEROG.Z/NAP.LUZ OK20KGKT**  
 Asortyment chłodzony pakowany w karton kartowy o wymiarach 580x385x160mm wyłożony workiem foliowym po około 20kg, przeznaczony do sprzedaży na hurt.

**ANIMEX FOODS sp. z o. o.**

**SPECYFIKACJA SUROWCA**

**NAZWA: MIĘSIEŃ CZTEROGŁOWY NIEOBROBIONY Z NAPINACZEM**

**INDEKS: 27960000 (USR 2763)**

Wydanie nr. 10 17.06.2025

Anuluje wydanie nr 9 17.06.2022

Obowiązuje od: 17.06.2025

**4009716 27630040 PL MŚ.CZTEROG.Z/NAP.OK3KGVAC OK15KG KT H**

Asortyment chodzony zapakowany po 3kg vacuum, następnie w karton o wymiarach 587x374x120mm po około 15kg. Asortyment sprzedawany do sprzedaży na hurt.

**4009949 27630075 PL MŚ.CZTEROG.Z/NAP.OK20KGWOR PJ**

Asortyment chłodzony pakowany w pojemnik wyłożony workiem foliowym po około 20kg, przeznaczony do sprzedaży hurtowej.

**4010010 27630051 PL SZYN.B/K.2STVAC OK8KGKT MOR EX**

Asortyment chodzony zapakowany po 2 sztuki vacuum, następnie w karton o wymiarach 587x374x120mm po około 8kg. Asortyment sprzedawany do sprzedaży pod marką Morliny Expert.

**4012785 27630041 PL MŚ.CZTEROG.Z/NAP.2STVAC OK10KGKT PIP**

Asortyment chodzony zapakowany po 2 sztuki vacuum, następnie w karton o wymiarach 587x374x120mm po około 10kg. Asortyment sprzedawany dla sieci Piotr i Paweł.

**4015274 27630052 PL MŚ.CZTER.Z/NAP.2STTRM OK15KGPJ**

Asortyment chodzony zapakowany po 2 sztuki vacuum, następnie w pojemnik E2 po około 15kg. Asortyment sprzedawany dla sieci hurtowej.

**4024963 27630053 PL SZYN.B/K.2STVAC OK12KGKT MORE EX**

Asortyment chodzony zapakowany po 2 sztuki vacuum, następnie w karton o wymiarach 587x374x120mm po około 12kg. Asortyment sprzedawany do sprzedaży pod marką Morliny Expert.

**3042972 27634502 PP MŚ.CZTER.N/OBR.Z/NAP.OK20KG NB DMR**

**3042974 27634002 PP MŚ.CZTER.N/OBR.Z/NAP.OK20KGNB MR ST**

Indeksy przeznaczone do mrożenia pakowane w formie nagiego bloku.

**4028203 27634021 PP MŚ.CZTER.N/OBR.Z/NAP.OK4.5KGWORKTBIED**

Indeksy pakowany luz w karton wyłożony workiem foliowym po około 4,5kg. Asortyment dla sieci Biedronka.

**4028246 27634043 PPMŚ.CZTER.N/O.Z/N.OK4.5KGVOK4.5KGKTBIED**

Indeksy pakowany vacuum na maszynie rolowej po około 4,5kg, opakowanie zbiorcze karton otwarty po około 4,5kg. Asortyment dla sieci Biedronka.

# KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

NR KARTY:

Nik-Pol Sp. z o.o.  
41-709 Ruda Śląska  
ul. Chorzowska 58  
tel. +48 32 287-41-07



NAZWA PRODUKTU:

NUMER PRODUKTU:

KOD PLU:

**MS SĘKACZ Z MASARSKIEGO STRAGANU MAP**

**2045030002**

**256790**

DANE ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO:

Nazwa i adres zakładu:	Nik-Pol Sp. z o.o. 41-709 Ruda Śląska ul. Chorzowska 58	NIP:	625-21-41-938
		Regon:	276922613
		Weterynaryjny nr identyfik.:	PL 24720307 WE

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Grupa rodzajowa:	Wędzonka wieprzowa. Schab
Metody obróbki:	Wędzony, parzony
Skład surowcowy:	schab wieprzowy, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 117g schabu wieprzowego.
Pochodzenie surowców:	mięsnych: kraje UE
GMO:	Produkt wolny od GMO
Składniki alergenne:	Nie zawiera w rozumieniu Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności [Załącznik 2]
Gluten:	Produkt bezglutenowy
Przeznaczenie:	Wszystkie grupy konsumentów z wyjątkiem osób nietolerujących lub uczulonych na którykolwiek ze składników
Przygotowanie:	Produkt do bezpośredniego spożycia
Sposób wytworzenia:	Produkt wędzony dymem bukowo-olchowym
Gramatura:	~0,7 kg
Okres trwałości:	30 dni lub więcej wg. badań przechowalniczych
Warunki przech. i transp.:	2° C do 6° C
Systemy jakości:	HACCP

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE I FIZYKOCHEMICZNE:

E. coli:	Nieobecne w 0,001 g	Azotyny:	do 150 mg/kg
Listeria:	Nieobecna w 25 g	Fosforany:	do 5 g/kg w przeliczeniu na P2O5

WARTOŚĆ ODŻYWCZA:

Wartość energetyczna:	540 kJ/128 kcal	Ilość węglowodanów:	0,9 g
Ilość tłuszczu:	3,7 g	Ilość cukrów:	0,9 g
Ilość kwasów tłuszcz. nas.:	1,6 g	Ilość białka:	23 g
Ilość soli:	2,6 g		

CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Wygląd zewnętrzny:	Produkt o zachowanym kształcie mięśnia, w siatce.
Struktura i konsystencja:	Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła. Konsystencja soczysta. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna.
Barwa, w tym na przekroju:	Barwa zewnętrzna od jasnobrazowej do ciemno brązowej. Na przekroju barwa mięśnia od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała do kremowej. Niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju.
Smak i zapach:	Charakterystyczny dla tej grupy asortymentu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

FORMA PAKOWANIA:

System pakowania:	Wyrób pakowany w atmosferze ochronnej (MAP).
Materiał opakowaniowy:	Folia spożywcza przeznaczona do kontaktu z żywnością
Wkładka:	Brak
Informacje na etykiecie:	Nazwa produktu, skład surowcowy, informacja o warunkach przechowywania i sposobie pakowania, termin przydatności do spożycia, masa netto, kod kreskowy, nr partii produkcyjnej, wartość odżywcza, znak weterynaryjny i dane producenta.

Data opracowania:	2017-05-24 09:53:58		
Wersja:	4		
Opracował:	Matusz Anna	Zatwierdził:	Dariusz Nikiel

Nota weryfikacyjna:

Niniejszy opis produktu został zweryfikowany i zatwierdzony przez zakładowy zespół HACCP.



# KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

NR KARTY:

Nik-Pol Sp. z o.o.  
41-709 Ruda Śląska  
ul. Chorzowska 58  
tel. +48 32 287-41-07



NAZWA PRODUKTU:

NUMER PRODUKTU:

KOD PLU:

**MS SZTUKA MIĘSA Z MASARSKIEGO STRAGANU MAP**

**2045070002**

**256794**

DANE ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO:

Nazwa i adres zakładu:	Nik-Pol Sp. z o.o. 41-709 Ruda Śląska ul. Chorzowska 58	NIP:	625-21-41-938
		Regon:	276922613
		Weterynaryjny nr identyfik.:	PL 24720307 WE

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Grupa rodzajowa:	Wędzonka wieprzowa. Szynka
Metody obróbki:	Wędzona, parzona
Skład surowcowy:	szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 108g szynki wieprzowej.
Pochodzenie surowców:	mięsnych: kraje UE
GMO:	Produkt wolny od GMO
Składniki alergenne:	Nie zawiera w rozumieniu Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności [Załącznik 2]
Gluten:	Produkt bezglutenowy
Przeznaczenie:	Wszystkie grupy konsumentów z wyjątkiem osób nietolerujących lub uczulonych na którykolwiek ze składników
Przygotowanie:	Produkt do bezpośredniego spożycia
Sposób wytworzenia:	Produkt wędzony dymem bukowo-olchowym
Gramatura:	~0,8 kg
Okres trwałości:	21 dni lub więcej wg. badań przechowalniczych
Warunki przech. i transp.:	2° C do 6° C
Systemy jakości:	HACCP

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE I FIZYKOCHEMICZNE:

E. coli:	Nieobecne w 0,001 g	Azotyny:	do 150 mg/kg
Listeria:	Nieobecna w 25 g	Fosforany:	do 5 g/kg w przeliczeniu na P2O5

WARTOŚĆ ODŻYWCZA:

Wartość energetyczna:	444 kJ/105 kcal	Ilość węglowodanów:	0,9 g
Ilość tłuszczu:	1,8 g	Ilość cukrów:	0,8 g
Ilość kwasów tłuszcz. nas.:	0,6 g	Ilość białka:	21 g
Ilość soli:	1,7 g		

CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Wygląd zewnętrzny:	Produkt o zachowanym kształcie mięśnia.
Struktura i konsystencja:	Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła. Konsystencja soczysta, krucha. Powierzchnia przekroju wilgotna.
Barwa, w tym na przekroju:	Barwa typowa dla produktu parzonego, niedopuszczalna barwa świadcząca o zepsuciu.
Smak i zapach:	Charakterystyczny dla tej grupy asortymentu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

FORMA PAKOWANIA:

System pakowania:	Wyrób pakowany w atmosferze ochronnej (MAP).
Materiał opakowaniowy:	Folia spożywcza przeznaczona do kontaktu z żywnością
Wkładka:	Brak
Informacje na etykiecie:	Nazwa produktu, skład surowcowy, informacja o warunkach przechowywania i sposobie pakowania, termin przydatności do spożycia, masa netto, kod kreskowy, nr partii produkcyjnej, wartość odżywcza, znak weterynaryjny i dane producenta.

Data opracowania:	2016-10-19 13:45:12		
Wersja:	5		
Opracował:	Matusz Anna	Zatwierdził:	Dariusz Nikiel
<i>Nota weryfikacyjna:</i>  Niniejszy opis produktu został zweryfikowany i zatwierdzony przez zakładowy zespół HACCP.			

# KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

NR KARTY: 3.5.4.1.1

Nik-Pol Sp. z o.o.  
41-709 Ruda Śląska  
ul. Chorzowska 58  
tel. +48 32 287-41-07



NAZWA PRODUKTU:

NUMER PRODUKTU:

KOD PLU:

**NIK - POL SOPOCKA TRADYCYJNA**

**2007539402**

**251776**

DANE ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO:

Nazwa i adres zakładu:	Nik-Pol Sp. z o.o. 41-709 Ruda Śląska ul. Chorzowska 58	NIP:	625-21-41-938
		Regon:	276922613
		Weterynaryjny nr identyfik.:	PL 24720307 WE

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Grupa rodzajowa:	Wędzonka wieprzowa. Schab
Metody obróbki:	Wędzony, parzony
Skład surowcowy:	schab wieprzowy, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 116g schabu wieprzowego.
Pochodzenie surowców:	mięsnych: kraje UE
GMO:	Produkt wolny od GMO
Składniki alergenne:	Nie zawiera w rozumieniu Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności [Załącznik 2]
Gluten:	Produkt bezglutenowy
Przeznaczenie:	Wszystkie grupy konsumentów z wyjątkiem osób nietolerujących lub uczulonych na którykolwiek ze składników
Przygotowanie:	Produkt do bezpośredniego spożycia
Sposób wytworzenia:	Produkt wędzony dymem bukowo-olchowym
Gramatura:	~1,6 kg
Okres trwałości:	27 dni lub więcej wg. badań przechowalniczych
Warunki przech. i transp.:	2° C do 6° C
Systemy jakości:	HACCP

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE I FIZYKOCHEMICZNE:

E. coli:	Nieobecne w 0,001 g	Azotyny:	do 150 mg/kg
Listeria:	Nieobecna w 25 g	Fosforany:	do 5 g/kg w przeliczeniu na P2O5

WARTOŚĆ ODŻYWCZA:

Wartość energetyczna:	652 kJ/156 kcal	Ilość węglowodanów:	0,6 g
Ilość tłuszczu:	7 g	Ilość cukrów:	0,6 g
Ilość kwasów tłuszcz. nas.:	3 g	Ilość białka:	22 g
Ilość soli:	1,4 g		

CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Wygląd zewnętrzny:	Produkt w naturalnym kształcie, w siatce wędliniarskiej.
Struktura i konsystencja:	Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła. Konsystencja soczysta. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna.
Barwa, w tym na przekroju:	Barwa zewnętrzna od jasnobrązowej do ciemno brązowej. Na przekroju barwa mięśnia od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała do kremowej. Niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju.
Smak i zapach:	Wyczuwalny aromat użytych przypraw naturalnych. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

FORMA PAKOWANIA:

System pakowania:	Wyrób pakowany w atmosferze ochronnej (MAP).
Materiał opakowaniowy:	Folia spożywcza przeznaczona do kontaktu z żywnością
Wkładka:	Brak
Informacje na etykiecie:	Nazwa produktu, skład surowcowy, informacja o warunkach przechowywania i sposobie pakowania, termin przydatności do spożycia, masa netto, kod kreskowy, nr partii produkcyjnej, wartość odżywcza, znak weterynaryjny i dane producenta.


Data opracowania:	2014-03-21		
Wersja:	7		
Opracował:	Matusz Anna	Zatwierdził:	Dariusz Nikiel
<i>Nota weryfikacyjna:</i>  Niniejszy opis produktu został zweryfikowany i zatwierdzony przez zakładowy zespół HACCP.			

	<b>OPIS PRODUKTU</b>	Nr dokumentu OP18/V	
		Wersja nr: 03	Data opracowania: 09.03.2026
	<b>Udziec cielęcy</b>	Strona 1 z 1	

<b>Nazwa produktu</b>	Udziec cielęcy bez kości MAP
<b>Opis produktu</b>	Element z tuszy cielęcej bez kości; element uzyskany po odcięciu między ostatnim kręgiem lędźwiowym a pierwszym kręgiem kości krzyżowej, porcjowany
<b>Składniki</b>	Mięso cielęce bez kości
<b>Wymagania szczegółowe:</b>	
<b>Czystość</b>	Mięso cielęce powinno być czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi
<b>Zapach</b>	Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez obcego lub wskazującego na rozpoczynające się psucie
<b>Konsystencja</b>	Jędrna, elastyczna
<b>Barwa</b>	Od jasnoróżowej do ciemnoróżowej
<b>Wymagania mikrobiologiczne i chemiczne</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego
<b>Materiał opakowaniowy</b>	Pojemnik PP 227x178
<b>Masa</b>	Okolo 1 kg
<b>Warunki przechowywania i transportu</b>	Temperatura od 0°C do ÷ 4°C Okres trwałości 7 dni od zapakowania
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Do dalszej obróbki, do spożycia po obróbce termicznej
<b>Znakowanie</b>	Etykieta: nazwa produktu, nazwa producenta i adres, termin przydatności do spożycia, waga netto produktu, numer identyfikacyjny producenta, temperatura przechowywania, kraj pochodzenia zwierzęcia, wiek zwierzęcia przy uboju, miejsce ubicia zwierzęcia, rozbioru tuszy i zapakowania produktu, numer partii.


<b>Opracował:</b>	<b>Data:</b>	<b>Zatwierdził:</b>	<b>Data:</b>
Anna Gortat-Flis	09.03.2026	Tadeusz Wiśniewski	09.03.2026



	KARTA PRODUKTU		do receptury	
	<p>PASZTET BOROWIKOWY</p>		Wydanie	1
			Obowiązuje od	04.07.2024
			Strona	1/ 2

## 1. Specyfikacja wyrobu gotowego – opis produktu

1.	<b>Nazwa produktu:</b>	Grupa technologiczna: <b>WYROBY PODROBOWE</b> Rodzaj: Wędlina podrobowa wieprzowa parzona, wędzona
2.	<b>Opis produktu:</b>	Wędlina podrobowa z surowców wieprzowych. W osłonce sztucznej viskoflex Ø65. Składniki farszu średnio rozdrobnione. Konsystencja smarowna, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu jasnokremowa z szarym odcieniem. Wiązana w batony o długości ok. 25cm. Wyczuwalny smak i zapach borowików.
3.	<b>Składniki:</b>	<b>WĘDLINA WIEPRZOWA PODROBOWA</b> SKŁADNIKI: Tłuszcz wieprzowy 30,4%, mięso wieprzowe 13,5%, tkanka łączna wieprzowa 6,2%, przyprawy naturalne, odtłuszczona mąka sojowa, wzmacniacz smaku E 621, glutaminian monosodowy, glukoza, stabilizatory (E 450;E452), dekstroza, emulgator (E 471;E 472), maltodekstryna, MLEKO W PROSZKU, przeciwutleniacz (E 316; E 315; E 300), BIAŁKO PSZENNE, sól, borowik szlachetny - susz, ekstrakt pieprzu, barwnik E 120, regulator kwasowości.
4.	<b>Materiał opakowaniowy:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Osłonki naturalne powinny odpowiadać wymaganiom norm lub posiadać atest kompetentnych jednostek resortu zdrowia</li> <li>➤ Pakowana w Vacuum</li> <li>➤ Opakowania transportowe - pojemniki plastikowe z tworzyw sztucznych, dopuszczone do stosowania w przemyśle mięsnym. Opakowania powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości wędlin</li> </ul>
5.	<b>Cechy mikrobiologiczne:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Listeria monocytogenes badanie po produkcji w 25 gramach</li> </ul> Zgodnie z rozporządzeniem Komisji WE NR2073/2005 z dnia 15.11.2005 W sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych ( z aktualnymi zmianami)
6.	<b>Warunki przechowywania</b>	Przechowywać w warunkach chłodniczych w temperaturze +2 - +7°C
7.	<b>Okres przydatności do spożycia</b>	21 dni
8.	<b>Alergeny</b>	Brak
9.	<b>Znakowanie</b>	Zgodnie z rozporządzeniem MR i RW z dnia 10 lipca 2007r w sprawie znakowania środków spożywczych Dz. U. nr 137, poz.967 ze zmianami
10.	<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Produkt ogólnego spożycia

	KARTA PRODUKTU	do receptury	
	PASZTET BOROWIKOWY	Wydanie	1
		Obowiązuje od	04.07.2024
		Strona	2/ 2

11. **Wartość odżywcza**


Wartość odżywcza obliczona szacunkowo na podstawie programu Meat Calculation 2.4. Autor Piotr Szymański

<b>Wartość energetyczna</b>	<b>1478 kJ/358 kcal</b>
<b>tłuszcz</b>	<b>35,0 g</b>
w tym	
<b>kwasy tłuszczowe nasycone</b>	<b>12,0 g</b>
<b>węglowodany</b>	<b>1,8 g</b>
w tym	
<b>cukry</b>	<b>1,1 g</b>
<b>białko</b>	<b>8,4 g</b>
<b>sól</b>	<b>2,0 g</b>

12. **Wzór etykiety**



**KARTA PRODUKTU**

<b>PRODUCENT</b>	JBB BAŁDYGA
<b>NUMER PRODUKTU</b>	71312370
<b>NAZWA PRODUKTU</b>	PIECZEŃ Z INDYKA Z SUSZONYMI POMIDORAMI
<b>GRUPA TECHNOLOGICZNA</b>	Wyrób drobiowy, drobno rozdrobniony, z dodatkiem pomidorów suszonych, pieczony.
<b>SKŁADNIKI</b>	Mięso z indyka (77%), woda, skrobia ziemniaczana, sól, pomidor suszony (2,3%), błonnik grochowy, stabilizatory: trifosforany, polifosforany, białka roślinne (SOJOWE, kukurydziane), regulatory kwasowości: cytryniany sodu, octany sodu, glukoza, LAKTOZA (z MLEKA), wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przyprawy, ekstrakty warzyw, ekstrakty przypraw, aromaty (zawierają SOJĘ, MLEKO), aromat dymu wędzarniczego, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać: ZBOŻA zawierające GLUTEN (PSZENICA, OWIES), JAJA, SELER i GORCZYCĘ. Wartość odżywcza w 100 g produktu: Wartość energetyczna 815 kJ/196 kcal, Tłuszcz 14 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4,3 g, Węglowodany 4,8 g, w tym cukry 0,9 g, Białko 12 g, Sól 2,1 g
<b>FORMA PAKOWANIA</b>	Pakowano w atmosferze ochronnej
<b>TERMIN PRZYDAT. DO SPOŻYCIA (dni)</b>	30
<b>Termin przydatności po otwarciu opakowania</b>	Po otwarciu opakowania produkt zachowuje gwarantowaną jakość przez 3 dni
<b>TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA</b>	2° - 8°C
<b>WAGA PRODUKTU JEDNOSTKOWA (kg)</b>	1,000 - 1,400
<b>WAGA PRODUKTU ZBIORCZA (kg)</b>	12,000 - 16,800
<b>MAKSYMALNA ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE</b>	12
<b>PKWiU</b>	10.13.15.0
<b>KOD KRESKOWY</b>	272686
<b>KOD CN / KOD TARIC</b>	1602 31 19 / 1602 31 19 00
<b>STAWKA VAT (%)</b>	5
<b>ZDJĘCIE</b>	

# KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

NR KARTY:

Nik-Pol Sp. z o.o.  
41-709 Ruda Śląska  
ul. Chorzowska 58  
tel. +48 32 287-41-07



NAZWA PRODUKTU:

NUMER PRODUKTU:

KOD PLU:

**TD PODWÓJNA PIERŚ Z KURCZAKA**

**2098650001**

DANE ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO:

Nazwa i adres zakładu:	Nik-Pol Sp. z o.o. 41-709 Ruda Śląska ul. Chorzowska 58	NIP:	625-21-41-938
		Regon:	276922613
		Weterynaryjny nr identyfik.:	PL 24720307 WE

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Grupa rodzajowa:	Mięso świeże. Drobiowe
Metody obróbki:	Chłodzone
Skład surowcowy:	podwójna pierś z kurczaka z mostkiem 100 %
Pochodzenie surowców:	mięsnych: kraje UE
GMO:	Produkt wolny od GMO
Składniki alergenne:	Nie zawiera w rozumieniu Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności [Załącznik 2]
Gluten:	-
Przeznaczenie:	Wszystkie grupy konsumentów z wyjątkiem dzieci do lat 3
Przygotowanie:	Produkt do spożycia po obróbce termicznej (min. 72°C)
Sposób wytworzenia:	Element tuszki kurczaka - wykrojony podwójny mięsień piersiowo powierzchniowy i/lub głęboki.
Gramatura:	~1,4 kg
Okres trwałości:	9 dni
Warunki przech. i transp.:	0° C do 2° C
Systemy jakości:	HACCP, IFS, BRC

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE I FIZYKOCHEMICZNE:

Salmonella:	nieobecna w 25 g		
E. coli:		Azotyny:	
Listeria:		Fosforany:	

CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Wygląd zewnętrzny:	Pierś z kurczaka podwójna, połączona mostkiem, bez skóry, powierzchnia czysta, lekko błyszcząca, może być wilgotna.
Struktura i konsystencja:	Charakterystyczna dla produktu, nieco miękką, sprężystą.
Barwa, w tym na przekroju:	Naturalna, jasnoróżowa z białymi przerostami tłuszczu, kości i chrząstki kremowa, charakterystyczna dla produktu.
Smak i zapach:	Naturalny, charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego.

FORMA PAKOWANIA:

System pakowania:	Wyrób pakowany w atmosferze ochronnej (MAP).
Materiał opakowaniowy:	Tacka i folia górna transparentna, spożywcza, przeznaczona do kontaktu z żywnością.
Wkładka:	Wkład absorbujący.
Informacje na etykiecie:	Nazwa produktu, pochodzenie, informacja o warunkach przechowywania i sposobie pakowania, termin przydatności do maso netto, kod kreskowy, nr partii produkcyjnej, znak weterynaryjny i dane producenta.



Data opracowania:	2024-12-02 10:38:54		
Wersja:	1		
Opracował:	MACHURA Anna	Zatwierdził:	Dariusz Nikiel
<div>Nota weryfikacyjna:</div> <div>Weryfikacja: Rafał Odrzywołek</div>			

Formularz KARTA INFORMACYJNA PRODUKTU				P-BK-3-PWNA-Z2	
Producent		CEDROB S.A.			
Wersja:	I	Kod kreskowy:	kod Ean: 2783023+waga		
Indeks zakładowy	013023				
CN:	16023230	Stawka VAT:	5,0	(% )	
PKWiU:	10.13.15.0				
Data wypełnienia druku	16.09.2024	Sporządził	Anna Brylak-Kania		
Nazwa handlowa: <b>POŁĘDWICA ANI</b>	Nazwa zwyczajowa:	Nazwa opisowa (technologiczna): <b>Produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych, z połączonych kawałków mięsa, parzony, w osłonce niejadalnej.</b>			
Informacje logistyczne					
Sposób pakowania (zakreślić właściwe)	MAP	VAC osłonka poliamidowa	plastry	Jednostka zakupu (zakreślić właściwe)	szt./ <b>kg</b>
średnia masa sztuki:	ok. 2,1 - 2,1 kg	maksymalna ilość sztuk w pojemniku:		szacunkowa masa pojemnika:	ok. 17 kg
Temperatura przechowywania:	Przechowywać w temperaturze od +2 °C do +9 °C.			temperatura transportu:	Przechowywać w temperaturze od +2 °C do +9 °C.
Termin przydatności do spożycia (dni) MINIMALNY	TPS MIN 21 DNI		Okres trwałości po otwarciu opakowania (dni):		Po otwarciu opakowania spożyć w ciągu 4 dni.
Cechy produktu					
Cechy zewnętrzne	Produkt blokowy w osłonce poliamidowej z nadrukiem. Osłonka powinna ściśle przylegać do farszu. Powierzchnia czysta. Niedopuszczalne są zabrudzenia, oślizgłość powierzchni wyrobu.				
Cechy na przekroju	Charakterystyczna dla danego asortymentu. Konsystencja soczysta, plaster o grubości 3 mm nie powinien się rozpadać. Surowce na przekroju równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne na przekroju bez zmiany barwy. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników.				
Cechy sensoryczne	<p><u>Barwa:</u> Charakterystyczna i typowa dla użytego mięsa i zastosowanej obróbki technologicznej. Barwa powierzchni - nadana przez osłonkę. Barwa przekroju - od jasnoróżowej do różowej. Niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa.</p> <p><u>Smak i zapach:</u> Charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>				
Określenie wyrobu / wydajność	Produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych, z połączonych kawałków mięsa, parzony, w osłonce niejadalnej.				
wartość odżywcza	Białko [g]	10	Tłuszcze [g]	1,8	kwasy tłuszczowe nasycone: 0,7 g
	węglowodany [g]	5,6	sól/sód [g]	2,2	
wartość kaloryczna	332 kJ / 79 kcal	kJ/kcal	cukry proste [g]	0,6	
Alergeny:	występujące w produkcie pochodzące z użytych surowców	<b>soja</b>	pochodzące z zanieczyszczeń krzyżowych	<b>zboża zawierające gluten, jaja, seler, gorczycę, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).</b>	
Treść etykiety - Zgodnie z wymaganiami na etykiecie wyrobów mięsnych powinny się znaleźć następujące informacje:	nazwa produktu (z uwzględnieniem procesów technologicznych) Produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych, z połączonych kawałków mięsa, parzony, w				
	dane producenta (nazwa, adres) CEDROB S.A. 06-400 Ciechanów, Ujazdówek 2A Zakład Cedrob Foods				
	dane producenta (nazwa, adres)				
	numer weterynaryjny zakładu PL 24750321 UE				
	warunki przechowywania Przechowywać w temperaturze od +2 °C do +9 °C.				
	numer partii: xyyzz, gdzie x – nr zmiany, y – dzień, z – miesiąc				
	termin przydatności do spożycia: <b>TPS MIN 21 DNI</b>				
	masa netto: ok. 2,1 - 2,2 kg				
	kraj pochodzenia Wyprodukowano w Polsce				

skład produktu (z uwzględnieniem funkcji technologicznej jakie substancje dodatkowe pełnia w danym produkcie)
<b>POŁĘDWICA ANI</b> Produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych, z połączonych kawałków mięsa, parzony, w osłonce niejadalnej.  Składniki: woda, filet z kurczaka 36 %, skrobia, skórki wieprzowe 5 %, białko <b>sojowe</b> , sól, substancje zagęszczające (karagen, koniak), maltodekstryna, glukoza, stabilizatory (trifosforany, octany sodu), wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), aromaty, przeciwutleniacz (izoaskorbinian sodu), substancja konserwująca (azotyn sodu).  Produkt może zawierać: <b>zboża</b> zawierające <b>gluten, jaja, seler, gorczycę, mleko</b> i produkty pochodne (łącznie z <b>laktozą</b> ). Należy spożyć do/Numer partii: patrz nadruk na etykiecie.  <b>Wartość odżywcza 100 g produktu:</b> Wartość energetyczna 332 kJ/79 kcal, Tłuszcz 1,8 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,7 g, Węglowodany 5,6 g, w tym cukry 0,6 g, Białko 10 g, Sól 2,2 g.  Przechowywać w temperaturze od +2 °C do +9 °C.
występowanie substancji alergennych Produkt może zawierać: <b>soję</b> . Produkt może zawierać: <b>zboża</b> zawierające <b>gluten, jaja, seler, gorczycę, mleko</b> i produkty pochodne ( <b>łącznie z laktozą</b> )
wartość odżywcza <b>Wartość odżywcza 100 g produktu:</b> Wartość energetyczna 332 kJ/79 kcal, Tłuszcz 1,8 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,7 g, Węglowodany 5,6 g, w tym cukry 0,6 g, Białko 10 g, Sól 2,2 g.
informacja o jadalności /niejadalności osłonki (jeśli jadalna - skład) <b>osłonka niejadalna</b>
kod kreskowy: 2783023+waga

**ZDJĘCIE PRODUKTU (przekrój, wygląd zewnętrzny, w przykładowym opakowaniu)**




W jednostkach systemu oświaty mogą być sprzedawane dzieciom i młodzieży grupy środków spożywczych, (...), pod warunkiem że nie zawierają więcej niż: 1) 15 g cukru w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, a w przypadku produktów mlecznych (...) nie więcej niż 13,5 g cukru w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia; 2) 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia; 3) 0,4 g sodu/ 1 g soli w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia (...) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach

Formularz KARTA INFORMACYJNA PRODUKTU				P-BK-3-PWNA-Z1	
Producent		CEDROB S.A.			
Wersja:	1	Kod kreskowy:	2780611 + waga		
Indeks zakładowy	000611				
CN:	16024911	Stawka VAT:	5	(%)	
PKWiU	10.13.15.0				
Data wypełnienia druku	23.05.2024		Sporządził	Paulina Hagno-Kamińska	
Nazwa handlowa:	Nazwa zwyczajowa:		Nazwa opisowa (technologiczna):		
POŁĘDWICA SOPOCKA			Wędzonka wieprzowa z dodatkiem wody, wędzona, parzona.		
Informacje logistyczne					
Sposób pakowania (zakreślić właściwe)	MAP	VAC	plastry	Jednostka zakupu (zakreślić właściwe)	szt./kg
średnia masa sztuki:	ok. 1,5-3 kg	maksymalna ilość sztuk w kartonie:	pojemnik	szacunkowa masa kartonu:	ok. 16 kg
Temperatura przechowywania:	Przechowywać w temperaturze od +2°C do +9°C			temperatura transportu:	od +2°C do +9°C
Termin przydatności do spożycia (dni) MINIMALNY	TPS MIN 18 DNI		Okres trwałości po otwarciu opakowania (dni):		48 godzin
Cechy produktu					
Cechy zewnętrzne	Wędzonka wieprzowa wędzona parzona z dodatkiem wody, pakowana vacuum. Powierzchnia batonu czysta, lekko wilgotna. Niedopuszczalne uszkodzenia i zabrudzenia batonów.				
Cechy na przekroju	Struktura charakterystyczna dla danego asortymentu. Konsystencja soczysta, krucha; powierzchnia przekroju lekko wilgotna; struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni. Niedopuszczalne skupiska gąłaretv na przekroju oraz wyciek soku.				
Cechy sensoryczne	Barwa Powierzchni – koloru wędzenia: jasnobrązowa do brązowej; na przekroju mięsa – różowa do ciemno różowej; tłuszczu biała z odcieniem różowym. Smak i zapach charakterystyczny dla wędliny wieprzowej wędzonej, parzonej. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw oraz wędzenia. Niedopuszczalny smak i zapach obcy, przykry świadczący o Wędzonka wieprzowa z dodatkiem wody, wędzona, parzona.				
Określenie wyrobu / wydajność					
wartość odżywcza	Białko [g]	17	Tłuszcze [g]	2,8	w tym kwasy tłuszczowe nasycone [g]: 1,3
	węglowodany	1,6	sól/sód [g]	2,4	
wartość kaloryczna	417 kJ / 100 kcal	kJ / kcal	cukry proste [g]	0,6	
Alergeny:	występujące w produkcie pochodzące z użytych surowców	soja	pochodzące z zanieczyszczeń krzyżowych	seler, gorczycę, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).	
Treść etykiety - Zgodnie z wymaganiami na etykiecie wyrobów mięsnych powinny się znaleźć następujące informacje:	nazwa produktu (z uwzględnieniem procesów technologicznych) Wędzonka wieprzowa z dodatkiem wody, wędzona, parzona.				
	dane producenta (nazwa, adres) CEDROB S.A. 06-400 Ciechanów, Ujazdówek 2A Zakład Cedrob Foods				
	numer weterynaryjny zakładu: PL 24100311 WE				
	warunki przechowywania: Przechowywać w temperaturze od +2°C do +9°C				
	numer partii: Numer partii stanowi 10- cio cyfrowy szereg cyfr: 2002074101 z których każda oznacza: 20-rok 02- MIESIĄC 07 -DZIEŃ 3-ZAKŁAD GOCZAŁKOWICE 1-ZMIANA 01-PORCJA				
	termin przydatności do spożycia: TPS MIN 18 DNI				
	masa netto: ok. 16 kg				
	kraj pochodzenia: Polska				

skład produktu (z uwzględnieniem funkcji technologicznej jakie substancje dodatkowe pełnią w danym produkcie)

### **POŁĘDWICA SOPOCKA**

**Wędzonka wieprzowa z dodatkiem wody, wędzona, parzona.**

*Składniki: schab wieprzowy 65 %, woda, sól, białko **sojowe**, stabilizatory [E451, E450, E508, E331, E327, E262], substancje zagęszczające [E407a, E407, E415], błonnik roślinny (w tym **pszenny** bezglutenowy), skrobia modyfikowana, przeciwutleniacze [E301, E316], regulator kwasowości [E332], aromaty, glukoza, hemoglobina wieprzowa, substancja konserwująca [E250].*

*Produkt może zawierać: **seler, gorczycę, mleko** i produkty pochodne (łącznie z **laktozą**).*

*Przechowywać w temperaturze od +2°C do +9°C.*

*Po otwarciu opakowania spożyć w ciągu 48 godzin.*

występowanie substancji alergennych: Produkt może zawierać: **seler, gorczycę, mleko** i produkty pochodne (łącznie z **laktozą**).

wartość odżywcza: Wartość odżywcza 100 g produktu:

Wartość energetyczna 417 kJ / 100 kcal, Tłuszcz 2,8 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,3 g, Węglowodany 1,6 g, w tym cukry 0,6 g, Białko 17 g, Sól 2,4 g.

informacja o jadalności /niejadalności osłonki (jeśli jadalna - skład): *nd*

kod kreskowy 2780611 + waga

### **ZDJĘCIE PRODUKTU (przekrój, wygląd zewnętrzny, w przykładowym opakowaniu)**



W jednostkach systemu oświaty mogą być sprzedawane dzieciom i młodzieży grupy środków spożywczych, (...), pod warunkiem że nie zawierają więcej niż: 1) 15 g cukru w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, a w przypadku produktów mlecznych (...) nie więcej niż 13,5 g cukru w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia; 2) 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia; 3) 0,4 g sodu/ 1 g soli w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia (...) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach



 Polskie Mięso i Wędliny Łukosz Sp. z o.o. Ul. Bielska 69 43-520 Chybie	<b>Specyfikacja produktu</b>	<b>DATA WYDANIA</b> 09-11-2023
		<b>WERSJA I</b>

### 1. Nazwa, numer, zdjęcie, waga i wymiary produktu

<u>Nazwa produktu</u>	<b>POŁĘDWICA WĘDZONA Z PIERSI INDYKA</b>
<u>Numer produktu</u>	<b>1100220</b>
Zdjęcie poglądowe produktu: 	
<u>Waga produktu</u> [kg]	Okolo 1,5 kg
<u>Wymiary opakowania jednostkowego</u> [mm]	
- długość	Okolo 43 cm
- szerokość	Okolo 16 cm
- wysokość	Okolo 8 cm

### 2. Kod EAN

EAN-13 219124XgggggC
----------------------

### 3. Warunki przechowywania

Przechowywać w temperaturze od +2°C do +8°C.
--

### 4. Opis produktu

Produkt z mięsa z fileta z piersi indyka grubo rozdrobniony, parzony, wędzony. Osłonka produktu niejadalna. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej. Po otwarciu zaleca się spożyć w ciągu 48 godzin. <b>PRODUKT BEZGLUTENOWY</b>
--

### 5. Termin przydatności do spożycia

21 dni
--------

 Polskie Mięso i Wędliny Lukosz Sp. z o.o. Ul. Bielska 69 43-520 Chybie	<b>Specyfikacja produktu</b>	<b>DATA WYDANIA</b> 09-11-2023
		<b>WERSJA I</b>

## 6. Składniki produktu

**Składniki:** mięso z fileta z piersi indyka (96%), sól spożywcza, białko SOJOWE, stabilizatory (E450, E451), skrobia, substancja zagęszczająca (E407), błonnik PSZENNY (bezglutenowy), przyprawy, glukoza, aromaty (zawierają MLEKO), ekstrakt drożdży, maltodekstryna, przeciwutleniacz (E316), cukier, wzmacniacze smaku (E621, E635), ekstrakty przypraw (zawierają SELER), regulator kwasowości (E330), substancja konserwująca (E250).

## 7. Specyfikacja pakowania, wymiary pojemnika

Wymiary pojemnika E-2 [mm]	
Długość	595 mm
Szerokość	395 mm
Wysokość	195 mm
Specyfikacja pakowania	
Ilość sztuk w pojemniku	12 sztuk
Waga jednego pojemnika netto [kg]	Okolo 18 kg
Ilość pojemników w warstwie palety	4
Ilość warstw palety	9
Ilość pojemników na palecie	36
Waga palety netto [kg]	Okolo 648 kg

## Informacje dodatkowe

### 1. Informacja o alergenach

(Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności)

Produkt zawiera alergeny: soja, seler, mleko.

Produkt może zawierać alergeny: gorczyca.

### 2. Informacja o GMO

(Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 oraz Rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r.)

Produkt nie zawiera w swoim składzie organizmów modyfikowanych genetycznie.

### 3. Informacja o wartości odżywczej produktu

(Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) Nr 1169/2011)

 Polskie Mięso i Wędliny Łukosz Sp. z o.o. Ul. Bielska 69 43-520 Chybie	<b>Specyfikacja produktu</b>	<b>DATA WYDANIA</b> 09-11-2023
		<b>WERSJA I</b>

z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności)

<b>Wartość odżywcza na 100 g produktu:</b>	
Wartość energetyczna	472 kJ / 112 kcal
Tłuszcz	3,0 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,1 g
Węglowodany	1,0 g
- w tym cukry	0,5 g
Błonnik	0,5 g
Białko	20 g
Sól	1,9 g

KARTA PRODUKTU

Marka	Nazwa asortymentu	Indeks handlowy i nazwa	Indeks produkcyjny	Rodzaj etykiety	Skład na bizerbie
Unimies	POLĘDWICA WIŚNIOWA	555710 Polędwica wiśniowa vac ok.2,7kg Unimies	465557 L POLĘDWICA WIŚNIOWA PEKLIMAR	141897 E BIZERBA 85x110 FIRMOWA UNIMIĘS	X
Rodzaj opakowania jednostkowego:					
Seal PAK	Worki perforowane	VAC	FLOWPACK	MAP	LUZ
		X			
			146011 f FLO 21 VC NR 4 550 HS		

Wymiary produktu:					
Długość:		Wysokość:		Szerokość:	

Waga produktu jednostkowa		Termin przydatności spożycia TPS			GTIN	Rodzaj kodu	cena det na opak jednostk	GTIN karton
netto	tara	max z buforem (technologiczny)	max dla klienta	min. dla klienta (przy dostawie) / Kierunek	292247			
ok. 2,7 kg	0,012 kg	29 dni		18 dni	CN	PKWiU	Nr wew. klienta dla asortymentu	
Temperatura przechowywania:			od +1°C do +7°C		1602 49 11	10.13.15.0		

Logistyka:										
Rodzaj pakowania zbiorczego:		pojemnik	Ilość sztuk w pojemniku:		4	Ilość sztuk w kartonie:	-			
Rodzaj kartonu	Indeks kartonu	Wymiar kartonu (dl. x szer. x wys.) TARA	Waga kartonu [kg]		Ilość kartonów na warstwie	Ilość warstw kartonów	Ilość kartonów na palecie	Wymiar palety (dl. x szer. x wys.)	Waga palety [kg]	
			netto	brutto					netto	brutto
-	-	600x400x200 2 kg	10,8	12,848	4	8	32	120x80x174,4	345,6	438,1



**PROSZĘ NADRUKOWAĆ NA ETYKIECIE:**  
**nr wet: PL 24720306 UE**  
**i producenta: MADEJ WRÓBEL sp. z o.o.**  
**ul. Magazynowa 45, 41-700 Ruda Śląska.**

Skład na etykietę	
<b>Schab wieprzowy, wędzony, parzony, z dodaną wodą.</b> Składniki: schab wieprzowy 61 %, woda, białko SOJOWE, sól, stabilizatory: E451, E450, E415; błonnik bambusowy, substancja zagęszczająca: E407a, białko wieprzowe, regulator kwasowości: E262, glukoza, przeciwutleniacz: E301, wzmacniacz smaku: E621, cukier, olej rzepakowy, aromaty, substancja konserwująca: E250. Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten, seler, gorczycę, mleko (łącznie z laktozą). Po otwarciu opakowania przechowywać w podanej temperaturze i spożyć w ciągu 48 godzin. Przechowywać w temperaturze od +1°C do +7°C. MADEJ WRÓBEL sp. z o.o. ul. Magazynowa 45, 41-700 Ruda Śląska.	

Opracował: M. Urbańczyk/K.Moderska
Wydanie: 1
Karta ważna od: 17.12.2024
Wartość odżywcza na 100 g
Wartość energetyczna 384kJ/91kcal
Tłuszcz 3,0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,2 g
Węglowodany 1,7 g
w tym cukry 0,7 g
Białko 14 g
Sól 2,3 g

WO tabela



**ANIMEX FOODS sp. z o. o.**

**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**

**NAZWA: POLĘDWICZKA Z GŁÓWKĄ BEZ WARKOCZA**

**NAME: TENDERLOIN, HEAD ON, CHAIN OFF**

**INDEX: 1972**

Wydanie nr. / Version No: 13 02.02.2026    Anuluje wydanie nr / Replaces version No: 12 17.01.2025  
od / Effective as of: 02.02.2026

Obowiązuje

	Stanowisko Position	Imię i Nazwisko Name	Data Date	Podpis Signature
<b>Opracował</b> Developed by	Specjalista Ds. Optymalizacji i Dokumentacji Technologicznej	Karolina Sadowska	02.02.2026	
<b>Sprawdził</b> Verified by	Kierownik Rozbioru	Daniel Nowak	02.02.2026	
<b>Zatwierdził</b> Approved by	Dyrektor Produkcji Mięsa	Rafał Zięba	02.02.2026	
<b>Zatwierdził</b> Approved by	Główny Technolog	Adam Sala	02.02.2026	

**WYKRAWANIE/ OBRÓBKA:**  
**BONING/ PROCESSING**

<b>INDEKS WYKRAWANIA</b> <b>SWR / SAP</b>  BONING INDEX SWR / SAP	PL SWR - 19720000; SAP - 3015959 EU SWR - 19721000; SAP - 3017793 CZ SWR - 19725000; SAP - 3035205 PP SWR - 19724000; SAP - 3035683
<b>NR I OPIS OBRÓBK:</b> PROCESSING NUMBER AND DESCRIPTION:	1904 - POL.Z/GŁ.B/WAR.
<b>OPIS</b> DESCRIPTION	<p><b>Mięsień biodrowo-lędźwiowy z główką, warkocz odcięty (oderwany). Element doczyszczony z tłuszczu i mięsa krwawego, obrobiony do omięsnej. Dopuszczalne jest pozostawienie tłuszczu miękkiego pod główką. Element bez luźnych kawałków mięs oraz brak głębokich nacięć nożem.</b></p> <p><b>Do produkcji polędwiczki wędzonej Krakus indeks 7012 maksymalna waga elementu 400-650g.</b></p> <p>Hip and lumbar muscle, head on, chain cut off (torn off). Element cleaned of fat and bloody meat, processed to the perimysium. Leaving soft fat under the head permitted. Element without loose pieces of meat and lack of deep incisions with a knife.</p> <p><b>For the production of smoked sirloin Krakus index 7012 maximum weight of the element 400-650g.</b></p>
<b>Pochodzenie</b> Origin	<b>Wieprzowina. Pochodzenie surowca Polska oraz Kraje Unii Europejskiej.</b> Pork. Origin of the raw material Poland and EU countries.
<b>Masa elementu</b> Weight of element	<b>Nie określamy masy elementu. Masa elementu anatomiczna.</b> <b>Do produkcji polędwiczki wędzonej Krakus indeks 7012 maksymalna waga elementu 400-650g.</b>



**ANIMEX FOODS sp. z o. o.**

**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**

**NAZWA: POLĘDWICZKA Z GŁÓWKĄ BEZ WARKOCZA**

**NAME: TENDERLOIN, HEAD ON, CHAIN OFF**

**INDEX: 1972**

Wydanie nr. / Version No: 13 02.02.2026    Anuluje wydanie nr / Replaces version No: 12 17.01.2025  
od / Effective as of: 02.02.2026

Obowiązuje

	We do not specify the weight. Weight of element - anatomical. For the production of smoked sirloin Krakus index 7012 maximum weight of the element 400-650g.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE:</b> ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:	
<b>Wygląd</b> Appearance	<b>Surowiec bez zanieczyszczeń mechanicznych, opilków kości, mięs krwawych i innych zanieczyszczeń fizycznych.</b> Raw material without mechanical contamination, bone filings, bloody meat or other physical contamination.
<b>Barwa</b> Colour	<b>Mięsa: jasnoróżowa do czerwonej</b> <b>Tłuszczu: biała z odcieniem kremowym</b> Meat: light pink to red Fat: white with creamy shade
<b>Zapach</b> Smell	<b>Wyczuwalny zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wieprzowego.</b> Detectable typical smell, typical of fresh pork meat.
<b>Inne aspekty:</b> Other aspects:	<b>W przypadku asortymentów zapakowanych w opakowania tzw. luz, górna folia, która jest stosowana w celu zabezpieczenia surowca przed zanieczyszczeniami podczas dystrybucji, po dostarczeniu towaru, musi zostać natychmiast usunięta.</b> In the case of items packed in bulk, the upper film, used for the purpose of protecting the raw material from contamination during distribution, must be removed immediately after the goods are delivered.
<b>Wymagania fizyczne:</b> Physical requirements:	
<b>Temperatura przechowywania:</b> Storage temperature:	<b>elementy chłodzone: od 0°C do +4°C</b> <b>elementy mrożone: poniżej -18°C</b> cooled elements: from 0°C to +4°C frozen elements: below -18°C
<b>Wymagania chemiczne:</b> Chemical requirements:	
<b>pH / pH</b>	
<b>Woda / Water</b>	
<b>Tłuszcz / Fat</b>	
<b>Białko / protein</b>	
<b>MIKROBIOLOGIA / MICROBIOLOGY</b>	<b>Zgodnie z aktualnymi wymaganiami.</b> Following current requirements.

**ANIMEX FOODS sp. z o. o.**

**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**

**NAZWA: POLĘDWICZKA Z GŁÓWKĄ BEZ WARKOCZA**

**NAME: TENDERLOIN, HEAD ON, CHAIN OFF**

**INDEX: 1972**

Wydanie nr. / Version No: 13 02.02.2026    Anuluje wydanie nr / Replaces version No: 12 17.01.2025  
od / Effective as of: 02.02.2026

Obowiązuje

**PHOTOGRAPHIC  
MATERIAL**



**FORMA PAKOWANIA**

**3025850 16460076 PL POL.Z/GŁ.OK15KGWOR PJ ST**

**3036435 16461076 EU POL.Z/GŁ.B/WAR.OK15KGWOR PJ ST**

**3035905 16464076 PP POL.Z/GŁ.OK15KGWOR PJ ST**

Asortyment pakowany w pojemnik wyłożony workiem foliowym po około 15kg. Sprzedaż na grupę Animex. / The assortment is packed in a container lined with a foil bag, about 15 kg each. Sales to the Animex group.

**3027054 16460078 PL POL.Z/GŁ.OK15KG WOR PJ AF ST**

Asortyment Antybiotyk Free pakowany w pojemnik wyłożony workiem foliowym po około 15kg. Sprzedaż na grupę Animex. / Assortment Antibiotic Free packed in a container lined with a foil bag, about 15 kg each. Sales to the Animex group.

**4003859 16460020 PL POL.Z/GŁ.OK20KGWOR KT**

**4011609 16461020 EU POL.Z/GŁ.OK20KGWOR KT**

Asortyment pakowany w karton wyłożony workiem foliowym po około 20kg. / The assortment is packed in a cardboard box lined with a foil bag, about 20 kg each.

**4003865 16460041 PL POL.WP.Z/GŁ.5STMAP 2STKT KAUF**

Asortyment przeznaczony do sprzedaży dla sieci Kaufland. Pakowanie po 5 szt. MAP, po 2 opakowania jednostkowe w kartonie o wymiarach 580x374x120mm. / Assortment intended for sale to the Kaufland chain. Packing 5 pcs of MAP, 2 unit packages in a cardboard box with dimensions of 580x374x120mm.

**4003866 16460042 PL POL.Z/GŁ.OK2KGVAC OK4KGKT TESC**

Asortyment przeznaczony do sprzedaży dla sieci Tesco Pakowanie po około 2kg VAC, po około 4kg w kartonie o

**ANIMEX FOODS sp. z o. o.**

**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**

**NAZWA: POLĘDWICZKA Z GŁÓWKĄ BEZ WARKOCZA**

**NAME: TENDERLOIN, HEAD ON, CHAIN OFF**

**INDEX: 1972**

Wydanie nr. / Version No: 13 02.02.2026    Anuluje wydanie nr / Replaces version No: 12 17.01.2025  
od / Effective as of: 02.02.2026

**Obowiązuje**

wymiarach 580x375x70mm. / Assortment for sale to the Tesco chain. Packing about 2 kg VAC, about 4 kg in a 580x375x70mm cardboard box.

**4007812 16460045 PL POL.Z/GŁ.OK2.5KGVAC OK15KGKT**

**4011756 16461045 EU POL.Z/GŁ.OK2.5KGVAC OK15KGKT**

**4023881 16465045 CZ POL.Z/GŁ.OK2.5KGVAC OK15KGKT**

Asortyment pakowanie po około 2,5kg VAC, po około 15kg w kartonie o wymiarach 580x374x120mm. / Assortment packing, approx. 2.5 kg VAC, approx. 15 kg in a cardboard box with dimensions of 580x374x120mm.

**4012787 16460049 PL POL.Z/GŁ.B/WAR.OK2.5KGVAC OK5KGKT PIP**

**4012788 16461049 EU POL.Z/GŁ.B/WAR.OK2.5KGVAC OK5KGKT**

Asortyment przeznaczony do sprzedaży dla sieci Piotr i Paweł, pakowanie po około 2,5kg VAC, po około 5kg w kartonie o wymiarach 390x287x90mm. / Assortment intended for sale to the Piotr i Paweł chain, packing about 2.5 kg VAC, about 5 kg in a cardboard box with dimensions of 390x287x90mm.

**4015049 16460061 PL POL.WP.Z/GŁ.OK1.5KGVAC OK12KGPJ ECS**

**4015048 16461061 EU POL.Z/GŁ.B/WAR.OK1.5KGVAC OK12KGPJ ECS**

Asortyment przeznaczony do sprzedaży dla sieci Eurocasha, pakowanie po około 1,5kg VAC, po około 12kg w pojemniku E2. Assortment for sale to the Eurocash chain, packing about 1.5 kg VAC, about 12 kg in an E2 container.

**4015450 16460063 PL POL.Z/GŁ.OK1.5KGVAC OK6KGKT SEL**

Asortyment przeznaczony do sprzedaży dla sieci Selgros, pakowanie po około 1,5kg VAC, po około 6kg w kartonie o wymiarach 580x375x120mm. / Assortment intended for sale to the Selgros chain, packing about 1.5 kg VAC, about 6 kg each in a 580x375x120mm carton.

**4019604 16460055 PP POL.Z/GŁ.OK2GVAC OK4KGKT BIED**

Asortyment przeznaczony do sprzedaży dla sieci Biedronka, pakowanie po około 2kg VAC, po około 4kg w kartonie o wymiarach 390x287x90mm. / Assortment intended for sale to the Biedronka chain, packing about 2 kg VAC, about 4 kg in a cardboard box with dimensions of 390x287x90mm.

**4021195 16460065 PL POL.Z/GŁ.B/WAR.OK2.5KGVAC OK10KGKT MR**

Asortyment mrożony pakowany po około 2,5kg VAC, około 10kg w opakowaniu zbiorczym o wymiarach 535x320x105mm. / Frozen assortment packed in about 2.5 kg VAC, about 10 kg in a collective packaging with dimensions of 535x320x105mm.

**4022100 16460051 PL POL.Z/GŁ.B/WAR.OK2.5KGVAC OK20KGPJ**

Asortyment pakowanie po około 2,5kg VAC, po około 20kg w pojemniku E2. / Assortment packing about 2.5 kg VAC, about 20 kg in an E2 container.

**4024636 16460056 PL POL.Z/GŁ.B/WAR. 4-5STVAC 2STKT KAUF**

Asortyment przeznaczony do sprzedaży dla sieci Kaufland. Pakowanie po 4-5 szt VAC, po 2 opakowania jednostkowe w kartonie o wymiarach 390x283x120mm. / Assortment intended for sale to the Kaufland chain. Packing 4-5 VAC items, 2 unit packages in a cardboard box with dimensions of 390x283x120mm.

**ANIMEX FOODS sp. z o. o.**

**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**

**NAZWA: POLĘDWICZKA Z GŁÓWKĄ BEZ WARKOCZA**

**NAME: TENDERLOIN, HEAD ON, CHAIN OFF**

**INDEX: 1972**

Wydanie nr. / Version No: 13 02.02.2026    Anuluje wydanie nr / Replaces version No: 12 17.01.2025  
od / Effective as of: 02.02.2026

**Obowiązuje**

**4025017 16460057 PL POL.Z/GŁ.B/WAR.OK2.5KGVAC OK15KGKT EX**

Asortyment pakowanie po około 2,5kg VAC, po około 15kg w kartonie o wymiarach 580x374x120mm. / Assortment packing, approx. 2.5 kg VAC, approx. 15 kg in a cardboard box with dimensions of 580x374x120mm.

**4025609 16460074 PL POL.Z/GŁ. MAX.20KGLUZ PJ AGRO**

Asortyment pakowany w pojemnik wyłożony workiem foliowym maksymalnie do 20kg. / Assortment packed in a container lined with a foil bag up to a maximum of 20 kg.

**Animex Foods sp. z o. o.**  
**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**  
**NAZWA: POLICZEK ZEWNĘTRZNY**  
**PRODUCT NAME: PORK CHEEK**  
**INDEKS: 18980000**

**Wydanie nr. / Issue No 7 26.09.2025**      **Anuluje wydanie nr** Cancels revision No 6 26.05.2025  
**Obowiązuje od: Effective date 26.09.2025**

	Stanowisko Position	Imię i Nazwisko Full name	Data Date	Podpis Signature
Opracował Made by	Specjalista Ds. Optymalizacji i Dokumentacji Technologicznej	Karolina Sadowska	26.09.2025	
Sprawdził Verified by	Kierownik Rozbioru	Daniel Nowak	26.09.2025	
Zatwierdził Confirmed by	Dyrektor Produkcji Mięsa	Rafał Zięba	26.09.2025	
Zatwierdził Confirmed by	Główny Technolog	Adam Sala	26.09.2025	

**WYKRAWANIE/ OBRÓBKA**  
**TRIMMING / PROCESSING**

INDEKS WYKRAWANIA SWR / SAP  TRIMMING INDEX SWR / SAP	PL SWR - 18980000; SAP - 3016906
NR I OPIS OBRÓBK NO. AND PROCESSING DESCRIPTION	2760 - POLICZKI ZEW.
OPIS DESCRIPTION	Element pochodzący z trybowania głów wieprzowych, w skład którego wchodzi mięśnie policzkowe zewnętrzne. Niedopuszczalne zanieczyszczenia z kości i zanieczyszczenia mechaniczne.  Element extracted after boning of pork heads, including external buccinator muscles. Contaminants out of bones and mechanical contaminants are not permissible.
Pochodzenie Origin	Wieprzowina. Pochodzenie surowca Polska oraz Kraje Unii Europejskiej. Pork. Origin of the raw material: Poland and European Union Member Countries.
Masa elementu Weight of the part	Nie określamy masy elementu. Masa elementu anatomiczna. Not specified. Weight according to anatomy.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE: ORGANOLEPTIC	



**Animex Foods sp. z o. o.**

**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**

**NAZWA: POLICZEK ZEWNĘTRZNY**

**PRODUCT NAME: PORK CHEEK**

**INDEKS: 18980000**

**Wydanie nr. / Issue No 7 26.09.2025**

**Anuluje wydanie nr Canceled revision No 6 26.05.2025**

**Obowiązuje od: Effective date 26.09.2025**

<b>CHARACTERISTICS:</b>	
<b>Wygląd</b> Appearance	<b>Surowiec bez zanieczyszczeń mechanicznych, opilków kości, mięs krwawych i innych zanieczyszczeń fizycznych.</b> Raw material with no mechanical contaminants, bone chips, bloody meat or other physical contaminants.
<b>Barwa</b> Colour	<b>mięsa: jasnoróżowa do czerwonej</b> <b>tluszczu: biała z odcieniem kremowym</b> of meat: light pink to red of fat: white with cream shade
<b>Zapach</b> Smell	<b>Wyczuwalny zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wieprzowego.</b> A perceptive characteristic smell, characteristic of fresh pork meat.
<b>Inne aspekty:</b> Other aspects:	<b>W przypadku asortymentów zapakowanych w opakowania tzw. luz, górna folia, która jest stosowana w celu zabezpieczenia surowca przed zanieczyszczeniami podczas dystrybucji, po dostarczeniu towaru, musi zostać natychmiast usunięta.</b> In the case of assortments packed in so-called packaging loose, upper foil, which is used to protect the raw material against contamination during distribution, after delivery of the goods, must be removed immediately.
<b>Wymagania fizyczne:</b> Physical requirements:	
<b>Temperatura przechowywania:</b> Storage temperature:	<b>elementy chłodzone: od 0°C do +4°C</b> <b>elementy mrożone: poniżej -18°C</b> cooled elements from 0 °C to +4°C frozen elements below -18°C
<b>Wymagania chemiczne:</b> Chemical requirements:	
<b>pH / pH</b>	
<b>woda / water</b>	
<b>tluszcz / fat</b>	
<b>białko / protein</b>	
<b>MIKROBIOLOGIA</b> MICROBIOLOGY	<b>Zgodnie z aktualnymi wymaganiami.</b> In accordance with current requirements.

**Animex Foods sp. z o. o.**

**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**

**NAZWA: POLICZEK ZEWNĘTRZNY**

**PRODUCT NAME: PORK CHEEK**

**INDEKS: 18980000**

**Wydanie nr. / Issue No 7 26.09.2025**

**Anuluje wydanie nr Canceled revision No 6 26.05.2025**

**Obowiązuje od: Effective date 26.09.2025**

**MATERIAŁ  
ZDJĘCIOWY**

**PHOTOS**



**FORMA PAKOWANIA:**

**4024675 18980019 POLICZEK ZEW.OK20KG PB MR EX**

**3036613 18980519 POLICZEK ZEW.OK20KG PB DMR**

Asortyment mrożony w formie polibloku. / Frozen assortment in the form of polyblock.

**4024676 18980041 POLICZEK ZEW.OK5KGVAC OK20KGKT MR EX**

**3036614 18980541POLICZEK ZEW.OK5KGVAC OK20KGKT DMR**

**Animex Foods sp. z o. o.**

**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**

**NAZWA: POLICZEK ZEWNĘTRZNY**

**PRODUCT NAME: PORK CHEEK**

**INDEKS: 18980000**

**Wydanie nr. / Issue No 7 26.09.2025**

**Anuluje wydanie nr Canceled revision No 6 26.05.2025**

**Obowiązuje od: Effective date 26.09.2025**

Asortyment pakowany vacuum po około 5kg, opakowanie zbiorcze karton szary klapowy o wymiarach 580x385x160mm po około 20kg. Asortyment poddany mrożeniu. Pakowanie na palecie jednorazowej o wymiarach 1200x800mm, ułożenie na palecie 32 kartony.

**3020277 18980900**

**POLICZEK ZEW.CH2**

Indeks urynkowany, przeznaczony do wykorzystania na produkcji przetwórczej.

**3020986 18980502**

**POLICZEK ZEW.OK20KG NB DMR**

**3020987 18980002**

**POLICZEK ZEW.OK20KG NB MR ST**

Asortyment mrożony w formie nagiego bloku, przeznaczony do sprzedaży na grupę Animex. / Frozen assortment in the form of a bare block, intended for sale to the Animex group.

**3022863 18980075**

**POLICZEK ZEW.OK20KGLUZ PJ ST**

Asortyment chłodzony pakowany w pojemnik E2 bez worka po około 20kg, przeznaczony do sprzedaży na grupę Animex. / Refrigerated assortment packed in an E2 container without a bag of about 20kg, intended for sale to the Animex group.

**3037071 18980542**

**POLICZEK ZEW.OK1.5-2KGVAC OK20KGKT DMR**

**4025191 18980042**

**POLICZEK ZEW.OK1.5-2KGVAC OK20KGKT MR EX**

Asortyment mrożony pakowany vacuum na maszynie rolowej po około 1,5-2kg, opakowanie zbiorcze karton klapowy o wymiarach 580x380x160mm po około 20kg, opakowanie zaklejone taśmą z nr weterynaryjnym zakładu. Etykieta w języku angielsko-polskim. / Frozen assortment packed vacuum on a roll machine of about 1.5-2kg, collective packaging flap carton with dimensions of 580x380x160mm of about 20kg, packaging sealed with tape with the veterinary number of the plant. Label in English-Polish.

**4026177 18980043**

**PL POLICZEK ZEW.OK1.5-2KGVAC OK20KGKT**

Asortyment chłodzony pakowany vacuum na maszynie rolowej po około 1,5-2kg, opakowanie zbiorcze karton klapowy o wymiarach 580x380x160mm po około 20kg, opakowanie zaklejone taśmą z nr weterynaryjnym zakładu. / Assortment cooled vacuum packed on a roll machine of about 1.5-2kg, collective packaging flap carton with dimensions of 580x380x160mm of about 20kg, packaging sealed with tape with the veterinary number of the plant.

**4027285 18980076**

**PL POLICZEK ZEW.OK20KGWOP PJ**

Asortyment chłodzony pakowany w pojemnik E2 z workiem po około 20kg, przeznaczony do sprzedaży dla zewnętrznego odbiorcy. / Refrigerated assortment packed in an E2 container with a bag of about 20kg, intended for sale to an external customer.


**3051933 18980525 PL POLICZEK ZEW.OK1KGVAC OK10KGKT DMR**

**4035089 18980025 PL POLICZEK ZEW.OK1KGVAC OK10KGKT MR EX**


Asortyment mrożony pakowany vacuum na maszynie rolowej po około 1 kg opakowanie zbiorcze karton klapowy o wymiarach 534X319X103 mm po około 10kg, opakowanie zaklejone taśmą z nr weterynaryjnym zakładu. Etykieta w języku angielsko-polskim. / Frozen assortment packed vacuum on a roll machine of about 1kg, collective packaging flap carton with dimensions of 534X319X103mm of about 10kg, packaging sealed with tape with the veterinary number of the plant. Label in English-Polish.

**4035058 18980048 PL POLICZEK ZEW.OK1KGVAC OK12KGKT SEL**

Asortyment chłodzony pakowany vacuum na maszynie rolowej po około 1kg, opakowanie zbiorcze taca kartonowa 587X374X120 mm po około 12kg,. / Assortment cooled vacuum packed on a roll machine of about 1kg, collective packaging flap carton with dimensions of 587X374X120mm of about 12kg,.

Bell Polska Sp. z o. o 32-005 Niepołomice, ul. Mokra 11 tel. (012) 281-00-30	<b>OPIS GOTOWEGO WYROBU</b>  <b>Opracował: Gabriela Franczak</b>  <b>Zatwierdził: Krzysztof Więclaw</b>	
Data wydania: 10.02.2016		
Wersja: 7 z 21.11.2024		
Strona: 1 z 2		
<b>Nr. indeksu:</b> <b>3052193</b>		

NAZWA WYROBU (Handlowa)	Salami Boomerang Standard
NAZWA WYROBU (Prawna)	Kiełbasa wieprzowa, drobno rozdrobniona, surowa, wędzona, dojrzewająca, suszona, w osłonce niejadalnej.
MASA NETTO	Okolo 1 kg
OPIS PRODUKTU	Kiełbasa wyprodukowana z mięsa i tłuszczu wieprzowego, drobno rozdrobniona, nadziana w osłonkę w kształcie rogala, poddana procesom dojrzewania, wędzenia i suszenia. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej. Kategoria żywności wg.Rozp. 1333/2008w sprawie dodatków do żywności: mięso przetworzone nie poddane obróbce cieplnej (8.3.1)
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Na przekroju widoczne równomiernie rozdrobnione kawałki mięsa i tłuszczu. Barwa mięsa na przekroju ciemno różowa, tłuszczu – biała do jasno kremowej. Struktura plastra ścisła, elastyczna. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców, przypraw i stosowanych procesów. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o zepsuciu lub inny, obcy.
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	Salmonella w 25 g nieobecne( kryterium higieny procesu) E. coli $<1,0 \times 10^1$ jtk/g( kryterium higieny procesu) Listeria monocytogenes – nieobecne w 25 g ( jako kryterium bezpieczeństwa żywności)
WYMAGANIA FIZYKO-CHEMICZNE	Białko nie mniej niż 12 % Sól nie więcej niż 4,2 % Tłuszcz nie więcej niż 43 % Woda – nie więcej niż 39,0 %
WARTOŚĆ ODŻYWCZA I ENERGETYCZNA	Wartość odżywcza w 100g Wartość energetyczna: 1671 kJ / 404 kcal Tłuszcz: 36 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 16 g Węglowodany: 5,1 g W tym cukry: 0,5 g Białko: 16 g

Bell Polska Sp. z o. o 32-005 Niepołomice, ul. Mokra 11 tel. (012) 281-00-30	<b>OPIS GOTOWEGO WYROBU</b>  <b>Opracował: Gabriela Franczak</b>  <b>Zatwierdził: Krzysztof Więclaw</b>	
Data wydania: 10.02.2016		
Wersja: 7 z 21.11.2024		
Strona: 2 z 2		
<b>Nr. indeksu:</b> <b>3052193</b>		

	Sól: 3,4 g
SKŁADNIKI	<p><b>100 g wyrobu gotowego wyprodukowano ze 118 g mięsa wieprzowego.</b></p> <p><b>Składniki:</b> mięso wieprzowe (UE), tłuszcz wieprzowy, sól, pieprz biały, czosnek, maltodekstryna, glukoza, dekstroza, cukier, syrop glukozowy, barwnik: kwas karminowy (E120); suszony burak czerwony, przeciwutleniacze: ekstrakty z rozmarynu (E392), kwas askorbinowy (E300), askorbinian sodu (E301); kultury starterowe, substancja konserwująca: azotyn sodu (E250). Na powierzchnię osłonki naniesiono substancję konserwującą: sorbinian potasu (E 202).</p>
ALERGENY	<b>Może zawierać soję, seler, gorczycę, gluten, mleko z laktozą, orzechy laskowe</b>
TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA	Termin całkowity: 150 dni
WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Przechowywać w temperaturze od 0 do +7°C
WARUNKI DYSTRYBUCJI	Przy zachowaniu łańcucha chłodniczego
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Produkt przeznaczony do bezpośredniego spożycia.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	Rodzaj opakowania: folia PE  Ilość sztuk: 1  Wymiary: 400/140 mm
OPAKOWANIE ZBIORCZE	Rodzaj opakowania: karton  Wymiary kartonu: 495x275x75 mm  Ilość sztuk w opakowaniu zbiorczym: 5



KARTA PRODUKTU

Marka	Nazwa asortymentu	Indeks handlowy nazwa		Indeks produkcyjny nazwa		Rodzaj bizerby			Etykieta ozdobna		
MW	SCHAB NA MAŚLE	560870 Schab na maśle fp ok.1,75kg		465608 L SCHAB NA MAŚLE		141947 EX Bizerba "dobry skład" 76x110			141097 EX OZDOBNA SCHAB NA MAŚLE 95X11		
#ARG1											
Rodzaj opakowania jednostkowego:						Wymiary produktu w opakowaniu jednostkowym [cm]:				CN	Nr wew. klienta dla asortymentu
MAP			VAC		FLOWPACK	INNE	Długość:	Wysokość:	Szerokość:		
Folia górna	Folia dolna	Maszyna i forma pakowania	Folia	Maszyna	Folia						
					146201 F FLOWPACK PRODUKTY "DOBRY SKŁAD" 560 mm		35	10	10	1602 49 11	

Masa produktu jednostkowa [kg]			Termin przydatności spożycia TPS [dni]			GTIN	Rodzaj kodu	CENA JEDNOSKOWA [zł]	GTIN KARTON	KOD QR
Produkt	NETTO	TARA	max z buforem (technologiczny)	max dla klienta	min. dla klienta (przy dostawie)	295351				TAK
zmiennowagowy	1,5-2	0,012			18					

LOGISTYKA											
Rodzaj pakowania zbiorczego:	POJEMNIK	Ilość sztuk w opakowaniu zbiorczym:	8	Ilość warstw:	8	Ilość na warstwie	4	Ilość kartonów/ pojemników na palecie	32	Strecz 148026 [411PL] [kg]	0,7
Karton	Taśma do kartonu	Etykieta na karton	Wymiar kartonu (dł. x szer. x wys.) [cm]	Tara kartonu	Waga kartonu NETTO [kg]	Waga kartonu BRUTTO [kg] (produkty + folia + tara kartonu)	Wymiar palety (dł. x szer. x wys.)	Waga palety NETTO [kg]	Waga palety brutto [kg]	Przekładka 142149 [210PL] [szt]	Kątowniki 142082 [210PL] [szt]
-	-	-	60x40x20	2,000	ok. 12-16	ok. 14,096 18,096	120x80x174,4	ok. 384- 512	ok. 478,072- 606,072	-	-



SKŁAD		SCAN ETYKIETY JEDNOSTKOWEJ	SCAN ETYKIETY NA KARTON
<p>Schab wieprzowy, wędzony, parzony. 100 g produktu otrzymano ze 100 g schabu wieprzowego.</p> <p>Składniki: schab wieprzowy, sól, aromaty, ekstrakty owoców i warzyw, masło (z MLEKA) 0,2%, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten, soję, seler, gorczycę.</p> <p>Pakowano w atmosferze ochronnej. Przechowywać w temperaturze od +1°C do +7°C. Po otwarciu przechowywać w podanej temperaturze i spożyć w ciągu 48 godzin.</p>			

Opracowała: J.Chwieja  
Wydanie: 1  
Karta ważna od: 26.11.2025

Wartość odżywcza	na 100 g
Wartość energetyczna	436 kJ/103 kcal
Tłuszcz	2,6 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,6 g
Węglowodany	1,0 g
w tym cukry	0,6 g
Białko	19 g
Sól	2,1 g

# KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

NR KARTY:

Nik-Pol Sp. z o.o.  
41-709 Ruda Śląska  
ul. Chorzowska 58  
tel. +48 32 287-41-07



NAZWA PRODUKTU:

NUMER PRODUKTU:

KOD PLU:

**SCHAB PIECZONY Z BOBROWNIK MAP**

**2007560002**

**217133**

DANE ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO:

Nazwa i adres zakładu:	Nik-Pol Sp. z o.o. 41-709 Ruda Śląska ul. Chorzowska 58	NIP:	625-21-41-938
		Regon:	276922613
		Weterynaryjny nr identyfik.:	PL 24720307 WE

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Grupa rodzajowa:	Wędzonka wieprzowa. Karczek
Metody obróbki:	Parzony, pieczony
Skład surowcowy:	mięso wieprzowe, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto: 125g mięsa wieprzowego.
Pochodzenie surowców:	mięsnych: kraje UE
GMO:	Produkt wolny od GMO
Składniki alergenne:	Nie zawiera w rozumieniu Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności [Załącznik 2]
Gluten:	Produkt bezglutenowy
Przeznaczenie:	Wszystkie grupy konsumentów z wyjątkiem osób nietolerujących lub uczulonych na którykolwiek ze składników
Przygotowanie:	Produkt do bezpośredniego spożycia
Sposób wytworzenia:	Produkt pieczony
Gramatura:	~1,5 kg
Okres trwałości:	21 dni lub więcej wg badań przechowalniczych
Warunki przech. i transp.:	2° C do 6° C
Systemy jakości:	HACCP, IFS, BRC

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE I FIZYKOCHEMICZNE:

E. coli:	Nieobecne w 0,001g	Azotyny:	
Listeria:	Nieobecna w 25g	Fosforany:	

WARTOŚĆ ODŻYWCZA:

Wartość energetyczna:	634 kJ/151 kcal	Ilość węglowodanów:	0 g
Ilość tłuszczu:	6,3 g	Ilość cukrów:	0 g
Ilość kwasów tłuszcz. nas.:	2,4 g	Ilość białka:	24 g
Ilość soli:	2 g		


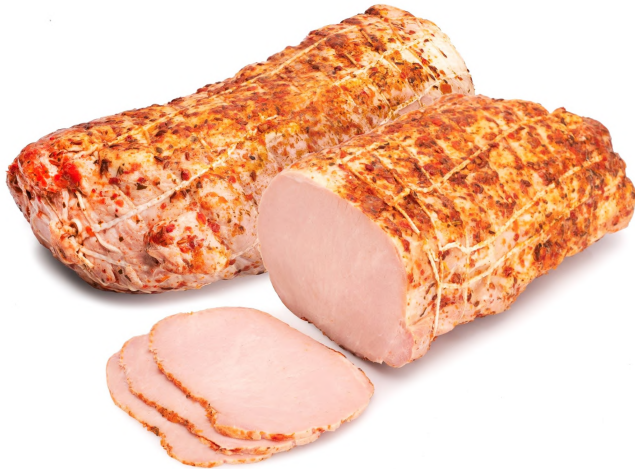
CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Wygląd zewnętrzny:	Kształt mięśnia zachowany.
Struktura i konsystencja:	Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła. Konsystencja soczysta, krucha. Powierzchnia przekroju wilgotna. Możliwe zgrubienia skórki.
Barwa, w tym na przekroju:	Barwa zewnętrzna od jasnobrązowej do ciemno brązowej. Na przekroju barwa mięśnia od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała do kremowej. Niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju.
Smak i zapach:	Charakterystyczny dla tej grupy asortymentu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

FORMA PAKOWANIA:

System pakowania:	Wyrób pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Po otwarciu opakowania zużyć do 5 dni.
Materiał opakowaniowy:	Folia spożywcza przeznaczona do kontaktu z żywnością
Wkładka:	Brak
Informacje na etykiecie:	Nazwa produktu, skład surowcowy, informacja o warunkach przechowywania i sposobie pakowania, termin przydatności do spożycia, masa netto, kod kreskowy, nr partii produkcyjnej, wartość odżywcza, znak weterynaryjny i dane producenta.

Data opracowania:	2021-02-04		
Wersja:	1		
Opracował:	Matusz Anna	Zatwierdził:	Dariusz Nikiel
<b>Nota weryfikacyjna:</b> Niniejszy opis produktu został zweryfikowany i zatwierdzony przez zakładowy zespół HACCP.			

KARTA PRODUKTU							
Producent		Olewnik Sp. z o.o.					
Towar		SCHAB PO KRÓLEWSKU					
Indeks		7529					
Marka Towaru		OLEWNIK					
CN		16024930					
VAT		5%					
Termin Przydatności (od daty produkcji do daty utraty ważności)		24					
Termin Przydatności do przyjęcia na magazyn (75% w/w terminu)		18					
Temperatura przechowywania		od + 2°C do + 8°C					
Skład surowcowy towaru		<p>SCHAB PO KRÓLEWSKU SCHAB WIEPRZOWY PARZONY, Z WODĄ DODANĄ</p> <p>Składniki: schab wieprzowy 63%, woda, białko SOJOWE, substancja żelująca: E407; stabilizator: E451; błonnik PSZENNY bezglutenowy, białko wieprzowe (z krwi), przeciwutleniacz: E301; glukoza, sól, wzmacniacz smaku: E621; cukier, aromaty, przyprawy, warzywa suszone (papryka, czosnek, cebula, marchew), ekstrakty przypraw, substancja konserwująca: E250. Może zawierać: GORCZYCĘ, MLEKO (łącznie z LAKTOZĄ ), SELER, ZBOŻA zawierające GLUTEN. Przechowywać w temperaturze od +2°C do +8°C. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 72 godzin. Wartość odżywcza w 100 g produktu: Wartość energetyczna 519 kJ/123 kcal; Tłuszcz 4,4 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,0 g; Węglowodany 1,4 g w tym cukry &lt;0,5 g; Białko 19 g Sól 1,6 g.</p>					
Dane Logistyczne		jedn. miary kg/szt	waga opk. jedn. Netto <sup>1</sup> 2,5 kg	waga opk. jedn. Brutto 2,52 kg	liczba opk. jedn. w opk. zb. <sup>2</sup> 8	liczba opk. zb. na warstwie 4	liczba warstw na palecie 8
Forma pakowania jednostkowego		vac					
Forma pakowania zbiorczego		pojemnik					
Kod kreskowy wagowy/szt		279559					
Kod kreskowy opk. zbiorcze wagowy/szt		279559					
Zdjęcie							

1. Waga opakowania jednostkowego (np. map, vac) podawana w kg lub waga 1 szt produktu stałowagowego

2. Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu zbiorczym podawana w sztukach





# KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

NR KARTY:

Nik-Pol Sp. z o.o.  
41-709 Ruda Śląska  
ul. Chorzowska 58  
tel. +48 32 287-41-07



NAZWA PRODUKTU:	NUMER PRODUKTU:	KOD PLU:
<b>SCHAB Z KIJA MAP</b>	<b>2030260002</b>	<b>256911</b>

DANE ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO:

Nazwa i adres zakładu:	Nik-Pol Sp. z o.o. 41-709 Ruda Śląska ul. Chorzowska 58	NIP:	625-21-41-938
		Regon:	276922613
		Weterynaryjny nr identyfik.:	PL 24720307 WE

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Grupa rodzajowa:	Wędzonka wieprzowa. Schab
Metody obróbki:	Wędzony, parzony
Skład surowcowy:	mięso wieprzowe 93%, sól, woda, glukoza, stabilizatory: difosforan disodowy, trifosforan pentasodowy, polifosforan sodu, substancja zagęszczająca: karagen, aromaty, białko wieprzowe, substancja konserwująca: azotyn sodu.
Pochodzenie surowców:	mięsnych: kraje UE
GMO:	Produkt wolny od GMO
Składniki alergenne:	Nie zawiera w rozumieniu Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności [Załącznik 2]
Gluten:	Produkt bezglutenowy
Przeznaczenie:	Wszystkie grupy konsumentów z wyjątkiem osób nietolerujących lub uczulonych na którykolwiek ze składników
Przygotowanie:	Produkt do bezpośredniego spożycia
Sposób wytworzenia:	Produkt wędzony dymem bukowo-olchowym
Gramatura:	~2,2 kg
Okres trwałości:	32 dni
Warunki przech. i transp.:	2° C do 6° C
Systemy jakości:	HACCP, IFS, BRC

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE I FIZYKOCHEMICZNE:

Salmonella:			
E. coli:	Nieobecne w 0,001 g	Azotyny:	do 150 mg/kg
Listeria:	Nieobecna w 25 g	Fosforany:	do 5 g/kg w przeliczeniu na P2O5

WARTOŚĆ ODŻYWCZA:

Wartość energetyczna:	584 kJ/13 kcal	Ilość węglowodanów:	1 g
Ilość tłuszczu:	5,9 g	Ilość cukrów:	1 g
Ilość kwasów tłuszcz. nas.:	2,6 g	Ilość białka:	20 g
Ilość soli:	2,8 g		

CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Wygląd zewnętrzny:	Produkt o zachowanym kształcie mięśnia, w siatce.
Struktura i konsystencja:	Struktura plastru o grubości 3 mm dość ścisła. Konsystencja soczysta. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna.
Barwa, w tym na przekroju:	Barwa zewnętrzna od jasnobrazowej do ciemno brązowej. Na przekroju barwa mięśnia od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała do kremowej. Niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju.
Smak i zapach:	Charakterystyczny dla tej grupy asortymentu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

FORMA PAKOWANIA:

System pakowania:	Wyrób pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Po otwarciu opakowania zużyć do 5 dni.
Materiał opakowaniowy:	Folia spożywcza przeznaczona do kontaktu z żywnością
Wkładka:	Brak
Informacje na etykiecie:	Nazwa produktu, skład surowcowy, informacja o warunkach przechowywania i sposobie pakowania, termin przydatności do spożycia, masa netto, kod kreskowy, nr partii produkcyjnej, wartość odżywcza, znak weterynaryjny i dane producenta.

Data opracowania:	2024-03-19		
Wersja:	3		
Opracował:	Paramonow Olga	Zatwierdził:	Dariusz Nikiel
Nota weryfikacyjna:			

ANIMEX FOODS sp. z o. o.

**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**

NAZWA: **SCHAB BEZ KOŚCI BEZ TŁUSZCZU**

NAME: LOIN WITHOUT BONES WITHOUT FAT

INDEKS / INDEX: 1166/ 1128

Wydanie nr/Revision no 11 14.07.2025    Anuluje wydanie nr/Cancels revision no 10 13.07.2022    Obowiązuje od:/Effective date: 14.07.2025

	Stanowisko Position	Imię i Nazwisko Name and surname	Data Date	Podpis Signature
<b>Opracował</b> Made by	Specjalista Ds. Optymalizacji i Dokumentacji Technologicznej	Karolina Sadowska	14.07.2025	
<b>Sprawdził</b> Checked by	Główny Technolog	Adam Sala	14.07.2025	
<b>Zatwierdził</b> Approved by	Kierownik Rozbioru	Daniel Nowak	14.07.2025	
<b>Zatwierdził</b> Approved by	Dyrektor Produkcji Mięsa	Rafał Zięba	14.07.2025	

**WYKRAWANIE/ OBRÓBKA**  
**TRIMMING / PROCESSING**

<b>INDEKS WYKRAWANIA</b> <b>SWR / SAP</b>  TRIMMING INDEX SWR / SAP	<b>PL SWR: 11660000 SAP: 3015889</b> <b>EU SWR: 11661000 SAP: 3017729</b> <b>PP SWR: 11664000 SAP: 3035460</b> <b>EU SWR: 11665000 SAP: 3035215</b>
<b>NR I OPIS OBRÓBK:</b> PROCESSING NO. AND DESCRIPTION	<b>1660 - SCH.B/K/TŁ.</b>
<b>OPIS</b> DESCRIPTION	<p><b>Element uzyskany z rozbioru półtuszy wieprzowej. Linie cięć:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• od góry po linii podziału tuszy na półtusze,</li><li>• od dołu po linii prostej poniżej granicy przyczepu najdłuższego grzbietu,</li><li>• od przodu między 3 a 4 kręgiem piersiowym (po linii odcięcia karkówki),</li><li>• od tyłu przed ostatnim kręgiem kości lędźwiowej (po linii cięcia biodrówki tj. po przedniej krawędzi kości biodrowej).</li></ul> <p><b>Mięsień najdłuższy grzbietu pozostawiony w anatomicznym połączeniu z mięśniem karkowym oraz mięśniem biodrowym. Pozostawiona warstwa tłuszczu punktowo do 2mm, mierzona na mizdrze. Niedopuszczalne pozostawienie kości, okostnej, gruczołów oraz luźnych kawałków mięsa i tłuszczu (chrząstka kości biodrowej i łopatkowej usunięta). Dopuszczalne jest nieznaczne zacięcie mizdry.</b></p> <p>Elements extracted after cutting pork half-carass. Cutting lines:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- from the top along the line of cutting pork carcass into half-carasses,</li><li>- from the bottom along the straight line below the border of where longissimus is attached,</li></ul>

Page 1 of 3

ADRESAT JEST ZOBOWIĄZANY DO ZNISZCZENIA ANULOWANEJ WERSJI DOKUMENTU

DOKUMENT JEST WŁASNOŚCIĄ FIRMY Animex Foods sp. z o. o. ul. T. Chałubińskiego, 00-613 Warszawa, oddział w Starachowicach ul. Krańcowa 4, 27-200 Starachowice,

KOPIOWANIE I ROZPOWSZECZNIANIE BEZ ZGODY JEST ZABRONIONE

THE RECIPIENT IS OBLIGED TO DESTROY THE CANCELED VERSION OF THE DOCUMENT

THE DOCUMENT IS THE PROPERTY OF Animex Foods sp. z o. o. ul. T. Chałubińskiego, 00-613 Warszawa, branch in Starachowice ul. Krańcowa 4, 27-200 Starachowice,

COPYING AND DISTRIBUTION WITHOUT PERMISSION IS PROHIBITED

**ANIMEX FOODS sp. z o. o.**

**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**

**NAZWA: SCHAB BEZ KOŚCI BEZ TŁUSZCZU**

**NAME: LOIN WITHOUT BONES WITHOUT FAT**

**INDEKS / INDEX: 1166/ 1128**

**Wydanie nr/Revision no 11 14.07.2025      Anuluje wydanie nr/Cancels revision no 10 13.07.2022      Obowiązuje od:/Effective date: 14.07.2025**

	<p>- from the front along the 3rd and the 4th thoracic vertebra (along the pork collar cut-off line), - from the back before the last lumbar vertebrae (along the chump cut line, i.e., along the front side of ilium). Longissimus left in its anatomical connection with nuchal muscle and iliacus muscle. Fat layer left in places up to 2 mm, measured in membrane. Leaving bones, periosteum, glands and loose meat and fat scraps is not permissible (cartilages of ilium and shoulder bone are removed). Slight cutting on membrane is permissible.</p>
<b>Pochodzenie</b> Origin	<b>Wieprzowina. Pochodzenie surowca Polska oraz Kraje Unii Europejskiej.</b> Pork. Origin of the raw material: Poland and European Union Member Countries.
<b>Masa elementu</b> Weight of the part	<b>Nie określamy masy elementu. Masa elementu anatomiczna.</b> Not specified. Weight according to anatomy.
<b>CECHY</b> <b>ORGANOLEPTYCZNE:</b> ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:	
<b>Wygląd</b> Appearance	<b>Surowiec bez zanieczyszczeń mechanicznych, opilków kości, mięs krwawych i innych zanieczyszczeń fizycznych.</b> Raw material with no mechanical contaminants, bone chips, bloody meat or other physical contaminants.
<b>Barwa</b> Colour	<b>mięsa: jasnoróżowa do czerwonej</b> <b>tłuszczu: biała z odcieniem kremowym</b> meat: light pink to red fat: white with cream shade
<b>Zapach</b> Smell	<b>Wyczuwalny zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wieprzowego.</b> Detectable specific smell, characteristic of fresh pork meat.
<b>Inne aspekty:</b> Other aspects:	<b>W przypadku asortymentów zapakowanych w opakowania tzw. luz, górna folia, która jest stosowana w celu zabezpieczenia surowca przed zanieczyszczeniami podczas dystrybucji, po dostarczeniu towaru, musi zostać natychmiast usunięta.</b> In case of products that are so-called bulk packed, top film that is used in order to secure raw material against contaminants during distribution, has to be immediately removed after products are delivered.
<b>Wymagania fizyczne:</b> Physical requirements:	
<b>Temperatura przechowywania:</b> Storage temperature:	<b>elementy chłodzone od 0 °C do +4°C</b> <b>elementy mrożone poniżej -18°C</b> chilled elements from 0 °C to +4°C frozen elements below -18°C

**ADRESAT JEST ZOBOWIĄZANY DO ZNISZCZENIA ANULOWANEJ WERSJI DOKUMENTU**

**DOKUMENT JEST WŁASNOŚCIĄ FIRMY Animex Foods sp. z o. o. ul. T. Chałubińskiego, 00-613 Warszawa, oddział w Starachowicach ul. Krańcowa 4, 27-200 Starachowice,**

**KOPIOWANIE I ROZPOWSZECZNIANIE BEZ ZGODY JEST ZABRONIONE**

**THE RECIPIENT IS OBLIGED TO DESTROY THE CANCELED VERSION OF THE DOCUMENT**

**THE DOCUMENT IS THE PROPERTY OF Animex Foods sp. z o. o. ul. T. Chałubińskiego, 00-613 Warszawa, branch in Starachowice ul. Krańcowa 4, 27-200 Starachowice,**

**COPYING AND DISTRIBUTION WITHOUT PERMISSION IS PROHIBITED**

**ANIMEX FOODS sp. z o. o.**


**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**

**NAZWA: SCHAB BEZ KOŚCI BEZ TŁUSZCZU**

**NAME: LOIN WITHOUT BONES WITHOUT FAT**

**INDEKS / INDEX: 1166/ 1128**

**Wydanie nr/Revision no 11 14.07.2025      Anuluje wydanie nr/Cancels revision no 10 13.07.2022      Obowiązuje od:/Effective date: 14.07.2025**

<b>Wymagania chemiczne:</b> Chemical requirements:	
<b>pH / pH</b>	
<b>woda / water</b>	
<b>tłuszcz / fat</b>	
<b>białko / protein</b>	
<b>MIKROBIOLOGIA</b> MICROBIOLOGY	<b>Zgodnie z aktualnymi wymaganiami.</b> In accordance with current requirements.
<b>MATERIAŁ</b> <b>ZDJĘCIOWY</b>  PHOTOS	

**ADRESAT JEST ZOBOWIĄZANY DO ZNISZCZENIA ANULOWANEJ WERSJI DOKUMENTU**

**DOKUMENT JEST WŁASNOŚCIĄ FIRMY Animex Foods sp. z o. o. ul. T. Chałubińskiego, 00-613 Warszawa, oddział w Starachowicach ul. Krańcowa 4, 27-200 Starachowice,**

**KOPIOWANIE I ROZPOWSZECZNIANIE BEZ ZGODY JEST ZABRONIONE**

**THE RECIPIENT IS OBLIGED TO DESTROY THE CANCELED VERSION OF THE DOCUMENT**

**THE DOCUMENT IS THE PROPERTY OF Animex Foods sp. z o. o. ul. T. Chałubińskiego, 00-613 Warszawa, branch in Starachowice ul. Krańcowa 4, 27-200 Starachowice,**

**COPYING AND DISTRIBUTION WITHOUT PERMISSION IS PROHIBITED**



# KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

NR KARTY:

Nik-Pol Sp. z o.o.  
41-709 Ruda Śląska  
ul. Chorzowska 58  
tel. +48 32 287-41-07



NAZWA PRODUKTU:	NUMER PRODUKTU:	KOD PLU:
<b>SZYNKĄ CHŁOPSKĄ MAP</b>	<b>2004538002</b>	<b>212465</b>

## DANE ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO:

Nazwa i adres zakładu:	Nik-Pol Sp. z o.o. 41-709 Ruda Śląska ul. Chorzowska 58	NIP:	625-21-41-938
		Regon:	276922613
		Weterynaryjny nr identyfik.:	PL 24720307 WE

## CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Grupa rodzajowa:	Wędzonka wieprzowa. Szynka
Metody obróbki:	Wędzona, parzona
Skład surowcowy:	szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 128g szynki wieprzowej.
Pochodzenie surowców:	mięsnych: kraje UE
GMO:	Produkt wolny od GMO
Składniki alergenne:	Nie zawiera w rozumieniu Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności [Załącznik 2]
Gluten:	Produkt bezglutenowy
Przeznaczenie:	Wszystkie grupy konsumentów z wyjątkiem osób nietolerujących lub uczulonych na którykolwiek ze składników
Przygotowanie:	Produkt do bezpośredniego spożycia
Sposób wytworzenia:	Produkt wędzony dymem bukowo-olchowym
Gramatura:	~1,4 kg
Okres trwałości:	26 dni lub więcej wg. badań przechowalniczych
Warunki przech. i transp.:	2° C do 6° C
Systemy jakości:	HACCP

## WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE I FIZYKOCHEMICZNE:

E. coli:	Nieobecne w 0,001 g	Azotyny:	do 150 mg/kg
Listeria:	Nieobecna w 25 g	Fosforany:	do 5 g/kg w przeliczeniu na P2O5

## WARTOŚĆ ODŻYWCZA:

Wartość energetyczna:	636 kJ/151 kcal	Ilość węglowodanów:	0,8 g
Ilość tłuszczu:	4,3 g	Ilość cukrów:	0,7 g
Ilość kwasów tłuszcz. nas.:	1,6 g	Ilość białka:	27 g
Ilość soli:	1,6 g		

## CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Wygląd zewnętrzny:	Produkt o zachowanym kształcie naturalnym, w siatce wędliniarskiej.
Struktura i konsystencja:	Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła. Konsystencja soczysta. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna.
Barwa, w tym na przekroju:	Barwa zewnętrzna od jasnobrązowej do ciemno brązowej. Na przekroju barwa mięśnia od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała do kremowej. Niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju.
Smak i zapach:	Charakterystyczny dla tej grupy asortymentu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy



## FORMA PAKOWANIA:

System pakowania:	Wyrób pakowany w atmosferze ochronnej (MAP).
Materiał opakowaniowy:	Folia spożywcza przeznaczona do kontaktu z żywnością
Wkładka:	Brak
Informacje na etykiecie:	Nazwa produktu, skład surowcowy, informacja o warunkach przechowywania i sposobie pakowania, termin przydatności do spożycia, masa netto, kod kreskowy, nr partii produkcyjnej, wartość odżywcza, znak weterynaryjny i dane producenta.

Data opracowania:	2019-02-25		
Wersja:	1		
Opracował:	Matusz Anna	Zatwierdził:	Dariusz Nikiel
<b>Nota weryfikacyjna:</b> Niniejszy opis produktu został zweryfikowany i zatwierdzony przez zakładowy zespół HACCP.			






Nazwa artykułu		Szynka delikatesowa z kurcząt	
Grupa technologiczna		Produkt z połączonych kawałków mięsa z kurczaka, z dodatkiem wody, parzony, w osłonce niejadalnej.	
Nr indeksu:		50613	
Opis organoleptyczny wyrobu:	Wygląd ogólny	Wędlina drobiowa w kształcie prostopadłościanu, wymiary 100 x 100 x 280 mm; pakowana w worek termokurczliwy z kolorowym nadrukiem	
	Struktura i konsystencja	Soczysta, krucha	
	Barwa	Jasna, charakterystyczna dla mięsa z piersi kurcząt. Na przekroju dopuszczalne drobne przebarwienia.	
	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych przypraw	
Składniki:		Mięso z piersi kurczaka (90%), woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać <b>gorczycę</b> , pochodne <b>mleka ( w tym laktozę)</b> .	
Przeznaczenie		Dla wszystkich grup konsumentów do bezpośredniego spożycia z wyłączeniem osób z przeciwwskazaniami lekarskimi.	
Opakowanie jednostkowe	Rodzaj opakowania	Worek termokurczliwy z nadrukiem	
	Wymiary opakowania	100 x 100 x 280 mm	
	Waga opakowania	3,0 kg	
Opakowanie zbiorcze	Rodzaj opakowania	Duży karton szary	
	Wymiary odpakowania	587 x 376 x 115 mm	
	Waga opakowania	15 kg (5 szt.)	
Termin przydatności do spożycia:		28 dni	
Warunki przechowywania:		W temperaturze od +2°C do +7°C	
Wartość odżywcza w 100 g produktu:		Wartość energetyczna: 453 kJ/ 107 kcal Tłuszcz: 2,5 g W tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1,2 g Węglowodany: 2,2 g W tym cukry: 0,5 g Białko: 19 g Sól: 2,0 g	
PKWU	10.13.14.0	STAWKA VAT	5 %

	<p><b>Tarczyński S.A.</b>  <b>Ujeździec Mały 80</b>  <b>55-100 Trzebnica</b></p>
<p><b>NAZWA PRODUKTU</b></p>	<p><b>Szynka Delikatesowa z Fileta</b></p>
<p><b>GRUPA ASORTYMENTOWA</b></p>	<p>Wyrób drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony. Wyprodukowany z dodatkiem białka wieprzowego oraz białek mleka.</p>
<p><b>EAN</b></p>	<p><b>produkt wagowy</b></p>
<p><b>SKŁAD</b></p>	<p>Wyrób drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony. Wyprodukowany z dodatkiem białka wieprzowego oraz białek mleka.  Składniki: filet z piersi kurczaka 85%, woda, skrobia, sól, aromaty, glukoza, błonnik <b>pszenny</b> bezglutenowy, białka <b>mleka</b>, białko wieprzowe, stabilizatory: cytryniany sodu, karagen; wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.  Produkt może zawierać: <b>soję, gluten, seler, gorczycę</b>. Oślonka niejadalna.</p>
<p><b>WARTOŚĆ ODŻYWCZA</b></p>	<p>Wartość odżywcza w 100g: Wartość energetyczna 431 kJ/102 kcal; Tłuszcz 2,5 g; w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,7 g; Węglowodany 2,4 g; w tym cukry 0,7 g; Białko 17 g; Sól 1,9 g</p>
<p><b>MASA NETTO</b></p>	<p>ok. 2,4 kg</p>
<p><b>TERMIN</b></p>	<p>14 dni</p>
<p><b>FORMA PAKOWANIA</b></p>	<p>oślonka barierowa</p>
<p><b>PRZECZOWYWANIE</b></p>	<p>Przechowywać w temperaturze od +2°C do +6°C</p>
<p><b>ZDJĘCIE PRODUKTU</b></p>	

		<b>Zakłady Mięsne ŁUKÓW S.A.</b> ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków tel. +48 25 798 24 01 www.zmlukow.pl			
<b>Specyfikacja Produktu</b>					
<b>Ważne od: 25.03.2022</b>		<b>Wersja: A</b>		<b>Program HACCP</b>	
<b>Aktualizacja:</b>		<b>Aktualna</b>		<b>PJH-7.5-06-01</b>	
<b>Nazwa wyrobu:</b>					
<b>Szynka dojrzewająca</b>					
<b>Nazwa opisowa:</b>					
Szynka wieprzowa surowa, wędzona, dojrzewająca.					
<b>Składniki:</b>					
100 g produktu wyprodukowano z 128 g mięsa wieprzowego					
Mięso wieprzowe, sól, dekstroza, przyprawy, sacharoza, maltodekstryna, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kwas winowy; przeciwutleniacz: askorbinian sodu, aromaty, substancja konserwująca: azotyn sodu.					
Produkt gotowy do spożycia.					
<b>Description name:</b>					
Raw, smoked and matured pork ham.					
<b>Ingredients:</b>					
100 g of the product is made of 128 g of pork					
Pork meat, salt, dextrose, spices, sucrose, maltodextrin, acidity regulator: citric acid, tartaric acid; antioxidant: sodium ascorbate, flavors, preservative: sodium nitrite.					
The product is ready for consumption.					
<b>Warunki przechowywania:</b>					
<b>Norma</b>		<b>ZDN - 20/2006</b>			
<b>Pakowanie</b>					
Rodzaj opakowania	<b>LUZ</b>	<b>VAC</b>	<b>MAP</b>		
Indeks towarowy	55058000	55058044 55058045 55058006 55093058	55058038 - 3x120g 55058037 - 120g 55058040 - 100g 55058043		
Temperatura przechowywania/Storage temperature	0 do 6°C		0 do 6°C pakowany w atmosferze ochronnej		
<b>CAŁKOWITY</b> termin przydatności do spożycia	10 dni	60 dni	60 dni		
Należy spożyć do/Use by date:					
Podana data jest jednocześnie oznaczeniem partii produkcyjnej					
Numer partii/Seria tłoczony na klipsie					
<b>Wartość odżywcza</b>					
Przeciętne wartości odżywcze w 100 g			RWS - % wskazanego dziennego spożycia dla osoby dorosłej		
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	677	161	8		
Tłuszcz (g)	6,4		9		
W tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	2,3		12		
Węglowodany (g)	<0,5		0		
W tym cukry (g)	<0,5		0		
Białko (g)	26		52		
sól (g)	5,2		87		
*Referencyjna Wartość Spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal).					



Numer kategorii wg (WE) w1333/2008 ze zmianami			08.3.2	
<b>Substancje dodatkowe</b> (zgodnie z Rozp. Ministra Zdrowia z dn. 18 września 2008 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych)			<b>Alergeny</b> (zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 10.07.2007 w spr. znakowania środków spożywczych)	
Nazwa/Symbol	Max. Dawka (w mg/kg)	Zawartość w produkcie (nie więcej niż)	zawiera + nie zawiera -	
Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji (mg/kg)			Zboża zawierające gluten	-
E 250	150	Skorupiaki		-
		Jaja		-
		Ryby		-
		Orzeszki ziemne/arachidowe		-
		Soja		-
		Mleko (łącznie z laktozą)		-
		Orzechy		-
		Seler		-
		Gorczyca		-
		Nasiona sezamu		-
Numer identyfikacyjny		Dwutlenek siarki i siarczyny w stęż. powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO2		-
		Łubin		-
		Mięczaki		-
<b>Cechy organoleptyczne</b> Szynka wieprzowa bez kości, surowa, dojrzewająca. Barwa mięsa od czerwonej do ciemnoczerwonej, tłuszczu biała z odcieniem kremowym. Konsystencja ścisła, miękka, rozciągliwa. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonek surowych dojrzewających.				
<b>Wyróżniki analityczne</b>				
Wymagania chemiczne		Wymagania mikrobiologiczne		
Składniki	Zawartość (%)	Rodzaj drobnoustrojów	Maksymalny dopuszczalny wynik lub zakres	
białko (nie mniej niż)	18	Listeria monocytogenes n=5 c=0	Nieobecne w 25 g	
tłuszcz (nie więcej niż)	8			
woda (nie więcej niż)	75	Salmonella n=5, c=0	Nieobecne w 25 g	
sól (nie więcej niż)	6			
<b>Wyróżniki analityczne dodatkowe</b>				
Ołów (nie więcej niż)	0,1 mg/kg	Dioksyny i polichlorowane bifenyle o działaniu podobnym do dioksyn (nie więcej niż)	Suma dioksyn WHOPCDD/F-TEQ 1pg/g tłuszczu	
Kadm (nie więcej niż)	0,05 mg/kg		Suma dioksyn i polichlorowanych bifenili o działaniu podobnym do dioksyn WHO-PCDD/F-PCBTEQ 1,5pg/g tłuszczu	
Podpis	Sporządził:	Zatwierdził:	Przyjął:	
	 Technolog Paulina Czajka	 Technolog mgr inż. Sławomir Rola		

Szynka dojrzewająca vac



Szynka dojrzewająca 100g MAP



**Nazwa produktu: SZYNKA GOTOWANA**

**Odbiorca: -**

**Producent: Balcerzak Sp. z o.o., Wróblów 38; 67-410 Sława, nr. wet. PL 08120301 WE**



**Dane kontaktowe:** [www.balcerzak.pl](http://www.balcerzak.pl); tel. +48 68 356 66 82

Lp	Przedmiot danych	
1.	Nr KJP	KJP-1.1.2-1
2.	Kod produkcyjny	53 025 00
3.	Nazwa prawna produktu	Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, z wodą dodaną, w osłonce niejadalnej
4.	Forma pakowania, waga	Vac
5.	Składniki	<b>Składniki:</b> mięso wieprzowe (64%), woda, sól, białko <b>sojowe</b> , substancja zagęszczająca: E407; stabilizatory: E451, E452; błonnik <b>pszenny</b> bezglutenowy, glukoza, wzmacniacz smaku: E621; aromaty, przeciwutleniacze: E316, E301; ekstrakty przypraw, wywar z przypraw, substancja konserwująca: E250. Może zawierać <b>gorczycę, seler, mleko</b>
6.	Wartość odżywcza	<b>Wartość odżywcza 100 g produktu:</b> Wartość energetyczna: 333 kJ / 79 kcal Tłuszcz: 1,5 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,6 g Węglowodany: 1,3 g w tym cukry: 0,1 g Białko: 15 g Sól: 3,0 g
7.	Wymagania fizyko – chemiczne (ustalone na podstawie etykiety zgodnie z tolerancjami wartości odżywczych)	Białko – nie mniej niż 12% Tłuszcz – nie więcej niż 3,0% Sól – nie więcej niż 3,6% Woda – nie więcej niż 85% Fosforany dodane w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> – nie więcej niż 0,5%
8.	Wygląd ogólny	Wędzonka otrzymana z rozbioru szynki wieprzowej; bez kości; peklowana, gotowana; baton w osłonce sztucznej półprzepuszczalnej, w kształcie walca
9.	Struktura i konsystencja	Plaster grubości 3 mm nie powinien się rozpadać; konsystencja ścisła.
10.	Barwa	Barwa powierzchni jasnobrazowa, tłuszczu kremowa; barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu biała.
11.	Smak i zapach	Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki wieprzowej.
12.	Wymagania mikrobiologiczne (zgodne z obowiązującymi aktami prawnymi)	Liczba <b>Listeria monocytogenes</b> (n=5, c= 0; limity: m=M=100 jtk/g w ciągu okresu przydatności do spożycia); Liczba <b>Escherichia coli</b> (n=5, c=2; limity: m=500 jtk/g, M=5000 jtk/g);
13.	Warunki przechowywania	Przechowywać w temperaturze od 0 do +7°C Po otwarciu przechowywać w lodówce, spożyć w ciągu 2 dni.
14.	Przewidywane przeznaczenie; grupa docelowa	Przeznaczenie dla wszystkich grup konsumenckich, z wyjątkiem przeciwwskazań zdrowotnych i wiekowych, do bezpośredniego spożycia na zimno. Alergeny są wymienione na etykiecie produktu.

15.	Kod PKWiU / CN / CN 10	10.13.15-45 1602 41 10 1602 41 10 10
16.	Dodatkowe informacje	-
17.	Komunikaty w oznakowaniu	-
18.	Tłumaczenie składu – j. niemiecki	<p>(DE) Kochschinken mit 36% Würzlake, nach polnischer Art, geräuchert  <b>Zutaten:</b> Schweinefleisch (64%), Wasser, Speisesalz, <b>Sojaeiweiß</b>, Verdickungsmittel: E407; Stabilisatoren: E451, E452; Glutenfrei <b>Weizenfaser</b>, Dextrose, Geschmacksverstärker: E621; Aromen, Antioxidationsmittel: E316, E301; Gewürzextrakte, Abkochung von Gewürzen, Konservierungsstoff: E250; Rauch. Wursthülle nicht essbar. <b>Kann Spuren von Senf, Sellerie, Milch enthalten.</b></p> <p>Ungeöffnet bei unter +7°C. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 2 Tagen verzehren.</p> <p><b>Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:</b> Brennwert: 333 kJ / 79 kcal;  Fett: 1,5 g,  davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g;  Kohlenhydrate: 1,3 g,  davon Zucker: 0,1 g;  Eiweiß: 15 g;  Salz: 3,0 g</p>
19.	Tłumaczenie składu – j. angielski	<p>(GB/IE) Cooked Ham with added water  <b>Ingredients:</b> pork (64%), water, salt, <b>soya</b> protein, thickening agent: E407; stabilizers: E451, E452; gluten free <b>wheat</b> fiber, glucose, flavour enhancer: E621; flavourings, antioxidants: E316, E301; spice extracts, decoction of spices, preservative: E250; smoke. The casing is not edible. <b>Allergy Advice:</b> For Allergens, see ingredients in <b>bold</b>. May also contain mustard, celery, milk.</p> <p><b>Storage Instructions:</b> Once opened, keep refrigerated and consume within 2 days and by the use by date.  Keep refrigerated below +7°C.</p> <p><b>Nutrition Information</b> – Typical values per 100 g:  Energy: 333 kJ / 79 kcal;  Fat: 1,5 g,  of which saturates: 0,6 g;  Carbohydrate: 1,3 g,  of which sugars: 0,1 g;  Protein: 15 g;  Salt: 3,0 g</p>
20.	Tłumaczenie składu – j. niderlandzki	-
21.	Tłumaczenie składu – j. francuski	-
22.	Data	10.05.2023

	<p><b>Tarczyński S.A.</b>  <b>Ujeździec Mały 80</b>  <b>55-100 Trzebnica</b></p>
<p><b>NAZWA PRODUKTU</b></p>	<p><b>Szynka Konserwowa Wieprzowa 11 LBS Kg</b></p>
<p><b>GRUPA ASORTYMENTOWA</b></p>	<p>Wyrób wieprzowy, grubo rozdrobniony, parzony.</p>
<p><b>EAN</b></p>	<p><b>produkt wagowy</b></p>
<p><b>SKŁAD</b></p>	<p>Wyrób wieprzowy, grubo rozdrobniony, parzony.  Składniki: mięso z szynki wieprzowej 67%, woda, skrobia, sól, aromaty, serwatka z <b>mleka</b>, białko <b>sojowe</b>, białko wieprzowe, glukoza, stabilizatory: trifosforany, karagen; wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.  Produkt może zawierać: <b>gluten, orzechy, seler, gorczycę</b>.  Osłonka niejadalna.</p>
<p><b>WARTOŚĆ ODŻYWCZA</b></p>	<p>Wartość odżywcza w 100 g: Wartość energetyczna: 384 kJ/ 91 kcal;  Tłuszcz: 2,8 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1,1 g; Węglowodany: 3,5 g, w tym cukry: 1,1 g; Białko: 13 g; Sól: 2,8 g.</p>
<p><b>MASA NETTO</b></p>	<p>ok. 5 kg</p>
<p><b>TERMIN</b></p>	<p>90 dni</p>
<p><b>FORMA PAKOWANIA</b></p>	<p>osłonka barierowa</p>
<p><b>PRZECHOWYWANIE</b></p>	<p>Przechowywać w temperaturze od +2°C do +6°C</p>
<p><b>ZDJĘCIE PRODUKTU</b></p>	



KARTA PRODUKTU							
Producent		Olewnik Sp. z o.o.					
Towar		SZYNKA WĘDZARZA					
Indeks		1263					
Marka Towaru		OLEWNIK					
CN		16024110					
VAT		5%					
Termin Przydatności (od daty produkcji do daty utraty ważności)		24					
Termin Przydatności do przyjęcia na magazyn (75% w/w terminu)		18					
Temperatura przechowywania		od + 2°C do +8°C					
Skład surowcowy towaru		<p>SZYNKA WĘDZARZA SZYNKA WIEPRZOWA, WĘDZONA, PARZONA Ze 100 g szynki wieprzowej wyprodukowano 100 g wyrobu gotowego. Składniki: szynka wieprzowa, sól, stabilizator E451, syrop glukozowy, glukoza, przeciwutleniacz E301, aromaty (w tym aromat dymu wędzarniczego), ekstrakty przypraw, substancja konserwująca E250. Może zawierać: GORCZYCĘ, JAJA, MLEKO (łącznie z LAKTOZĄ), SELER, SOJĘ, ZBOŻA zawierające GLUTEN. Wartość odżywcza w 100 g: Wartość energetyczna 643 kJ/154 kcal; Tłuszcz 8,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,0 g; Węglowodany 2,4 g, w tym cukry 0,5 g; Białko 18 g; Sól 2,1 g. Przechowywać w temperaturze: od +2°C do +8°C. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 72 godzin.</p>					
Dane Logistyczne		jedn. miary kg/szt	waga opk. jedn. Netto <sup>1</sup>	waga opk. jedn. Brutto	liczba opk. jedn. w opk. zb. <sup>2</sup>	liczba opk. zb. na warstwie	liczba warstw na palecie
		kg	2,00	2,03	8	4	8
Forma pakowania jednostkowego		vac					
Forma pakowania zbiorczego		pojemnik					
Kod kreskowy wagowy/szt		254624					
Kod kreskowy opk. zbiorcze wagowy/szt		254624					
Zdjęcie							

1. Waga opakowania jednostkowego (np. map, vac) podawana w kg lub waga 1 szt produktu stałowagowego  
2. Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu zbiorczym podawana w sztukach



# KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

NR KARTY:

Nik-Pol Sp. z o.o.  
41-709 Ruda Śląska  
ul. Chorzowska 58  
tel. +48 32 287-41-07



NAZWA PRODUKTU:	NUMER PRODUKTU:	KOD PLU:
<b>SZYNKĄ WIEJSKĄ MAP</b>	<b>2004537002</b>	<b>212464</b>

DANE ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO:

Nazwa i adres zakładu:	Nik-Pol Sp. z o.o. 41-709 Ruda Śląska ul. Chorzowska 58	NIP:	625-21-41-938
		Regon:	276922613
		Weterynaryjny nr identyfik.:	PL 24720307 WE

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Grupa rodzajowa:	Wędzonka wieprzowa. Szynka
Metody obróbki:	Wędzona, parzona
Skład surowcowy:	szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 139g szynki wieprzowej.
Pochodzenie surowców:	mięśnych: kraje UE
GMO:	Produkt wolny od GMO
Składniki alergenne:	Nie zawiera w rozumieniu Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności [Załącznik 2]
Gluten:	Produkt bezglutenowy
Przeznaczenie:	Wszystkie grupy konsumentów z wyjątkiem osób nietolerujących lub uczulonych na którykolwiek ze składników
Przygotowanie:	Produkt do bezpośredniego spożycia
Sposób wytworzenia:	Produkt wędzony dymem bukowo-olchowym
Gramatura:	~1,0 kg
Okres trwałości:	26 dni lub więcej wg. badań przechowalniczych
Warunki przech. i transp.:	2° C do 6° C
Systemy jakości:	HACCP

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE I FIZYKOCHEMICZNE:

E. coli:	Nieobecne w 0,001 g	Azotyny:	do 150 mg/kg
Listeria:	Nieobecna w 25 g	Fosforany:	do 5 g/kg w przeliczeniu na P2O5

WARTOŚĆ ODŻYWCZA:

Wartość energetyczna:	743 kJ/178 kcal	Ilość węglowodanów:	2,3 g
Ilość tłuszczu:	9,3 g	Ilość cukrów:	1,4 g
Ilość kwasów tłuszcz. nas.:	3,6 g	Ilość białka:	21 g
Ilość soli:	3,1 g		

CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Wygląd zewnętrzny:	Produkt o zachowanym kształcie naturalnym, w siatce wędliniarskiej.
Struktura i konsystencja:	Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła. Konsystencja soczysta. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna.
Barwa, w tym na przekroju:	Barwa zewnętrzna od jasnobrązowej do ciemno brązowej. Na przekroju barwa mięśnia od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała do kremowej. Niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju.
Smak i zapach:	Charakterystyczny dla tej grupy asortymentu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

FORMA PAKOWANIA:

System pakowania:	Wyrób pakowany w atmosferze ochronnej (MAP).
Materiał opakowaniowy:	Folia spożywcza przeznaczona do kontaktu z żywnością
Wkładka:	Brak
Informacje na etykiecie:	Nazwa produktu, skład surowcowy, informacja o warunkach przechowywania i sposobie pakowania, termin przydatności do spożycia, masa netto, kod kreskowy, nr partii produkcyjnej, wartość odżywcza, znak weterynaryjny i dane producenta.

Data opracowania:	2019-02-25 09:53:03		
Wersja:	1		
Opracował:	Matusz Anna	Zatwierdził:	Dariusz Nikiel
<i>Nota weryfikacyjna:</i>  Niniejszy opis produktu został zweryfikowany i zatwierdzony przez zakładowy zespół HACCP.			

ANIMEX FOODS sp. z o. o.  
SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION  
NAZWA: SZYNKA 4D / NAME: PORK HAM 4D

INDEKS/INDEX: 1255 (USR 1237)

Wydanie Nr/Revision no. 13 24.01.2024    Anuluje wydanie Nr/Cancels revision no. 12 04.12.2023

Obowiązuje od/Effective date: 25.01.2024

	Stanowisko Position	Imię i nazwisko Full name	Data Date	Podpis Signature
Opracował / Developed by	Technolog	Magdalena Przygoda	24.01.2024	
Sprawdził/ Checked by	Główny Technolog	Adam Sala	24.01.2024	
Zatwierdził/ Approved by	Kierownik Rozbioru	Krzysztof Zbroja	24.01.2024	
Zatwierdził/ Approved by	Dyrektor Produkcji Mięsa	Rafał Zięba	24.01.2024	

WYKRAWANIE/ OBRÓBKA TRIMMING / PROCESSING

INDEKS WYKRAWANIA SWR / SAP  TRIMMING INDEX SWR / SAP	PL SWR: 12550000 SAP: 3015914 EU SWR: 12551000 SAP: 3017748 PP SWR: 12554000 SAP: 3035682 GAP PL SWR: 12557000 SAP: 3047472
NR I OPIS OBRÓBK: PROCESSING NO. AND DESCRIPTION	1201 - SZYN.4D
OPIS DESCRIPTION	<p>Element uzyskany z wykrawania ćwiartki szynkowej. Element bez skóry i bez kości. Składa się z głównych mięśni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• m. półbłoniastego (zrazowa górna) ze smukłym;</li><li>• m. dwugłowego uda (zrazowa dolna);</li><li>• m. półścięgniastego (ligawa);</li><li>• m. czterogłowego (myszka ) z napinaczem;</li><li>• m. brzuchatego;</li><li>• m. biodrowego.</li></ul> <p>Dopuszczalna warstwa tłuszczu do 2 mm, mięsień golonkowy odcięty od szynki. Niedopuszczalne pozostałości kości, skóry, gruczołów oraz luźnych kawałków mięsa i tłuszczu. Mięśnie z widocznymi wadami charakterystycznymi dla mięsa PSE (zaparzonego) usunięte.</p> <p>Dla indeksu sprzedażowego 12370062/4022278 element przecięty na pół po omięsnej: półbłoniasty, dwugłowy, półścięgniasty oraz czterogłowy, brzuchaty, biodrowy.</p> <p>Dla indeksu sprzedażowego 12370040/4031310 okrywa tłuszczowa do 5mm na elemencie.</p> <p>Element extracted after cutting ham part. Element without skin and bones. It consists of main muscles:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• semimembranosus muscle (topside) with gracilis;</li><li>• biceps (silverside);</li><li>• semitendinosus muscle (eye round);</li><li>• quadriceps (knuckle) with tensor;</li><li>• gastrocnemius muscle;</li><li>• iliacus muscle.</li></ul>



ANIMEX FOODS sp. z o. o.

## SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION

NAZWA: SZYNKA 4D / NAME: PORK HAM 4D

INDEKS/INDEX: 1255 (USR 1237)

Wydanie Nr/Revision no. 13 24.01.2024 Anuluje wydanie Nr/Cancels revision no. 12 04.12.2023

Obowiązuje od/Effective date: 25.01.2024

	Permissible fat layer: up to 2 mm, shank removed from the ham. Residues of bones, skin, glands and loose meat and fat scraps are not permissible. Muscles with visible defects characteristic for PSE meat (steamed) are removed. For the 12370062/4022278 sales index, the element is cut in half after the meat: semi-meal, two-headed, semi-tendoned and four-headed, abdominal, hip.
<b>Pochodzenie</b> Origin	<b>Wieprzowina. Pochodzenie surowca Polska oraz Kraje Unii Europejskiej.</b> Pork. Origin of the raw material: Poland and European Union Member Countries.
<b>Masa elementu</b> Weight of the element	<b>Nie określamy masy elementu. Masa elementu anatomiczna.</b> Not specified. Weight according to anatomy.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b> ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:	
<b>Wygląd</b> Appearance	<b>Surowiec bez zanieczyszczeń mechanicznych, opilków kości, mięs krwawych i innych zanieczyszczeń fizycznych.</b> Raw material with no mechanical contaminants, bone chips, bloody meat or other physical contaminants.
<b>Barwa</b> Colour	<b>mięsa: jasnoróżowa do czerwonej</b> <b>tłuszczu: biała z odcieniem kremowym</b> of meat: light pink to red of fat: white with cream shade
<b>Zapach</b> Smell	<b>Wyczuwalny zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wieprzowego.</b> Detectable specific smell, characteristic of fresh pork meat.
<b>Inne aspekty:</b> Other aspects:	<b>W przypadku asortymentów zapakowanych w opakowania tzw. luz, górna folia, która jest stosowana w celu zabezpieczenia surowca przed zanieczyszczeniami podczas dystrybucji, po dostarczeniu towaru, musi zostać natychmiast usunięta.</b> In case of products that are so-called bulk packed, top film that is used in order to secure raw material against contaminants during distribution, has to be immediately removed after products are delivered.
<b>Wymagania fizyczne:</b> Physical requirements:	
<b>Temperatura przechowywania:</b> Storage temperature:	<b>elementy chłodzone od 0 °C do +4°C</b> <b>elementy mrożone poniżej -18°C</b> chilled elements 0 °C to +4°C frozen elements below -18°C
<b>Wymagania chemiczne:</b> Chemical requirements:	
<b>pH / pH</b>	
<b>woda / water</b>	
<b>tłuszcz / fat</b>	
<b>białko / protein</b>	

ADRESAT JEST ZOBOWIĄZANY DO ZNISZCZENIA ANULOWANEJ WERSJI DOKUMENTU

DOKUMENT JEST WŁASNOŚCIĄ FIRMY Animex Foods Sp. z o. o. oddział w Starachowicach ul. Krańcowa 4, 27-200 Starachowice

THE RECIPIENT IS OBLIGED TO DESTROY THE CANCELLED VERSION OF THE DOCUMENT

THE DOCUMENT IS THE PROPERTY OF Animex Foods sp. z o.o. oddział w Starachowicach ul. Krańcowa 4, 27-200 Starachowice

COPYING AND DISTRIBUTION WITHOUT PERMISSION IS PROHIBITED

ANIMEX FOODS sp. z o. o.


SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION

NAZWA: SZYNKA 4D / NAME: PORK HAM 4D

INDEKS/INDEX: 1255 (USR 1237)

Wydanie Nr/Revision no. 13 24.01.2024 Anuluje wydanie Nr/Cancels revision no. 12 04.12.2023

Obowiązuje od/Effective date: 25.01.2024

<b>MIKROBIOLOGIA</b> <b>MICROBIOLOGY</b>	<b>Zgodnie z aktualnymi wymaganiami.</b> <b>In accordance with current requirements.</b>
<b>MATERIAŁ</b> <b>ZDJEŃCIOWY</b>  <b>PHOTOS</b>	

**FORMA PAKOWANIA:**

3020155 12550502

PL SZYN.4D NB DMR

3020156 12550002

SZYN.4D NB MR ST

3020157 12550602

SZYN.4D NB RO1

Indeksy mrożone pakowane w nagiego bloku, przeznaczony do wykorzystania na produkcji i sprzedaży na grupę Animex.

3020230 12550900

PL SZYN.4D CH2

3020230 12550900

PL SZYN.4D CH2

3024014 12551900

EU SZYN.4D CH2

3025131 12550907

PL SZYN.4D PBX CH2

Indeksu urynekowane.

3024871 12550007

PL SZYN.4D PBX CH1

Indeks pakowany w palboksie, przeznaczony na przesypownie.

3007508 12370020

PL SZYN.4D OK15KG KT CH ST

Indeksy chłodzony pakowane w karton wyłożony workiem foliowym po około 20kg, przeznaczony do sprzedaży na hurt.

4010107 12370022

PL SZYN.4D OK20KGWOR KT EX

Indeksy chłodzony pakowane w karton wyłożony workiem foliowym po około 20kg, przeznaczony do sprzedaży na export.

3021929 12370024

PL SZYN.4D OK15KGLUZ PJ ST

Indeksy chłodzony pakowane luz w pojemnik E2 po około 20kg, przeznaczony do sprzedaży na export.

3009124 12370527

PL SZYN.4D OK20KGWOR KT DMR

4008152 12370027

PL SZYN.4D OK20KGWOR KT MR EX

Indeksy mrożony pakowane luz w karton wyłożony workiem foliowym po około 20kg, przeznaczony do sprzedaży na export.

ADRESAT JEST ZOBOWIĄZANY DO ZNISZCZENIA ANULOWANEJ WERSJI DOKUMENTU

DOKUMENT JEST WŁASNOŚCIĄ FIRMY Animex Foods Sp. z o. o. oddział w Starachowicach ul. Krańcowa 4, 27-200 Starachowice

THE RECIPIENT IS OBLIGED TO DESTROY THE CANCELLED VERSION OF THE DOCUMENT

THE DOCUMENT IS THE PROPERTY OF Animex Foods sp. z o.o. oddział w Starachowicach ul. Krańcowa4, 27-200 Starachowice

COPYING AND DISTRIBUTION WITHOUT PERMISSION IS PROHIBITED

**ANIMEX FOODS sp. z o. o.**

**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**

**NAZWA: SZYNKA 4D / NAME: PORK HAM 4D**

**INDEKS/INDEX: 1255 (USR 1237)**

**Wydanie Nr/Revision no. 13 24.01.2024 Anuluje wydanie Nr/Cancels revision no. 12 04.12.2023**

**Obowiązuje od/Effective date: 25.01.2024**

**4001778 12370057 PL SZYN.4D 1STVAC OK15KGKT**

Asortyment chłodzony zapakowany po 1 sztuce vacuum po około 15kg w kartonie o wymiarach 587x374x120mm.

**4010776 12370051 PL SZYN.4D 1STTRM OK15KG PJ ECS**

Asortyment chłodzony zapakowany po 1 sztuce vacuum po około 15kg w pojemnik E2, przeznaczony do sprzedaży dla sieci Eurocash.

**4013882 12370048 PL SZYN.WP.4D 1STVAC OK15KG PJ STO**

Asortyment chłodzony zapakowany po 1 sztuce vacuum po około 15kg w pojemnik E2, przeznaczony do sprzedaży dla sieci Stokrotka.

**4015345 12370078 PL SZYN.4D MAX.21KG PJ PROM.**

Indeksy chłodzone pakowane luz w pojemnik E2 wyłożonym workiem foliowym po 20kg.

**4016680 12370052 PL SZYN.B/K.4D 1.5KGVAC OK13KGKT KAUF**

Asortyment chłodzony zapakowany po około 1,5kg vacuum, następnie w karto o wymiarach 587x374x120mm, przeznaczony do sprzedaży dla sieci Kaufland.

**4017169 12370060 PL SZYN.B/K.4D.1STVAC OK20KGKT EX**

Asortyment chłodzony zapakowany po 1 sztuce vacuum po około 20kg w karton o wymiarach 580x380x160mm, przeznaczony do sprzedaży na export.

**4018016 12370061 PL SZYN.B/K.4D 1STVAC OK15KGKT MET**

Asortyment chłodzony zapakowany po 1 sztuce vacuum po około 15kg w karton o wymiarach 580x380x160mm, przeznaczony do sprzedaży na export.

**4019551 12370068 PL SZYN.4D 1STVAC OK16KGKT SEL**

Asortyment chłodzony zapakowany po 1 sztuce vacuum, następnie w karto o wymiarach 587x374x176mm po około 16kg, przeznaczony do sprzedaży dla sieci Selgros.

**4022278 12370062 PP SZYN.4D 1/2STVAC OK8KGKT BIED**

Asortyment chłodzony zapakowany po 1/2 sztuce vacuum, następnie w karto o wymiarach 587x374x120mm po około 8kg, przeznaczony do sprzedaży dla sieci Biedronka.

**4025031 12370063 PL SZYN.4D 1STVAC OK15KGKT MORE EX**

Asortyment chłodzony zapakowany po 1 sztuce vacuum, następnie w karto o wymiarach 587x374x120mm po około 15kg, przeznaczony do sprzedaży pod marką Morliny expert.

**4031310 12370040 PL SZYN.4D 1STVAC 2STKT SEL**

Asortyment chłodzony z okrywą tłuszczową do 5mm, zapakowany po 1 sztuce vacuum, następnie w karto o wymiarach 587x374x155mm po 2 sztuki, przeznaczony do sprzedaży pod marką Mięsne Specjały dla sieci Selgros.

**3047473 12377079 PL SZYN.4D OK20KGW PJ GAP ST**

Indeksy chłodzone pakowane w karton wyłożony workiem foliowym po około 20kg, przeznaczony do sprzedaży na export.

**ANIMEX FOODS sp. z o. o.**

**SPECYFIKACJA SUROWCA / RAW MATERIAL SPECIFICATION**

**NAZWA: SZYNKA 4D / NAME: PORK HAM 4D**

**INDEKS/INDEX: 1255 (USR 1237)**

**Wydanie Nr/Revision no. 13 24.01.2024 Anuluje wydanie Nr/Cancels revision no. 12 04.12.2023**

**Obowiązuje od/Effective date: 25.01.2024**

**ADRESAT JEST ZOBOWIĄZANY DO ZNISZCZENIA ANULOWANEJ WERSJI DOKUMENTU**

**DOKUMENT JEST WŁASNOŚCIĄ FIRMY Animex Foods Sp. z o. o. oddział w Starachowicach ul. Krańcowa 4, 27-200 Starachowice**

**THE RECIPIENT IS OBLIGED TO DESTROY THE CANCELLED VERSION OF THE DOCUMENT**

**THE DOCUMENT IS THE PROPERTY OF Animex Foods sp. z o.o. oddział w Starachowicach ul. Krańcowa4, 27-200 Starachowice**

**COPYING AND DISTRIBUTION WITHOUT PERMISSION IS PROHIBITED**

# KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

NR KARTY:

Nik-Pol Sp. z o.o.  
41-709 Ruda Śląska  
ul. Chorzowska 58  
tel. +48 32 287-41-07



NAZWA PRODUKTU:

NUMER PRODUKTU:

KOD PLU:

**SZYNKOWA DĘBOWA MAP**

**2012579002**

**215057**

DANE ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO:

Nazwa i adres zakładu:	Nik-Pol Sp. z o.o. 41-709 Ruda Śląska ul. Chorzowska 58	NIP:	625-21-41-938
		Regon:	276922613
		Weterynaryjny nr identyfik.:	PL 24720307 WE

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Grupa rodzajowa:	Kiełbasa wieprzowa. Grubo rozdrobniona
Metody obróbki:	Wędzona, parzona; z dodatkiem wody
Skład surowcowy:	mięso wieprzowe 81%, woda, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja zagęszczająca: karagen.
Pochodzenie surowców:	mięsnych: kraje UE
GMO:	Produkt wolny od GMO
Składniki alergenne:	Nie zawiera w rozumieniu Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności [Załącznik 2]
Gluten:	Produkt bezglutenowy
Przeznaczenie:	Wszystkie grupy konsumentów z wyjątkiem osób nietolerujących lub uczulonych na którykolwiek ze składników
Przygotowanie:	Produkt do bezpośredniego spożycia
Sposób wytworzenia:	Produkt wędzony dymem bukowo-olchowym
Gramatura:	~1,1 kg
Okres trwałości:	35 dni lub więcej wg. badań przechowalniczych
Warunki przech. i transp.:	2°C do 6°C
Systemy jakości:	HACCP, IFS, BRC

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE I FIZYKOCHEMICZNE:

E. coli:	Nieobecne w 0,001 g	Azotyny:	-
Listeria:	Nieobecna w 25 g	Fosforany:	-

WARTOŚĆ ODŻYWCZA:

Wartość energetyczna:	417 kJ/100 kcal	Ilość węglowodanów:	3,2 g
Ilość tłuszczu:	2,8 g	Ilość cukrów:	0,8 g
Ilość kwasów tłuszcz. nas.:	1 g	Ilość białka:	15 g
Ilość soli:	3,1 g		

CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Wygląd zewnętrzny:	Pętko kiełbasy parzonej, wędzonej. W osłonce naturalnej ściśle przylegającej do farszu. Powierzchnia czysta, sucha. Dodatki, wycieki tłuszczu, galaretki nieobecne. Produkt w osłonce NIEJADALNEJ.
Struktura i konsystencja:	Charakterystyczna dla danego asortymentu, średnio rozdrobniona. Mięka i dość ścisła. Obecne pojedyncze otwory powietrza. Rozłożenie składników na przekroju równomierne, bez skupisk składników.
Barwa, w tym na przekroju:	Charakterystyczna dla danego asortymentu. Powierzchni: jasnobrązowa; mięsa: różowa, ciemnoróżowe; tłuszczu: od białej do kremowej.
Smak i zapach:	Charakterystyczny dla tej grupy asortymentu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

FORMA PAKOWANIA:

System pakowania:	Wyrób pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Po otwarciu opakowania zużyć do 5 dni.
Materiał opakowaniowy:	Folia spożywcza przeznaczona do kontaktu z żywnością
Wkładka:	Brak
Informacje na etykiecie:	Nazwa produktu, skład surowcowy, informacja o warunkach przechowywania i sposobie pakowania, termin przydatności do spożycia, masa netto, kod kreskowy, nr partii produkcyjnej, wartość odżywcza, znak weterynaryjny i dane producenta.

Data opracowania:	2020-05-18		
Wersja:	2		
Opracował:	Matusz Anna	Zatwierdził:	Dariusz Nikiel
<i>Nota weryfikacyjna:</i>  Niniejszy opis produktu został zweryfikowany i zatwierdzony przez zakładowy zespół HACCP.			



# KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

NR KARTY:

Nik-Pol Sp. z o.o.  
41-709 Ruda Śląska  
ul. Chorzowska 58  
tel. +48 32 287-41-07



NAZWA PRODUKTU:	NUMER PRODUKTU:	KOD PLU:
<b>TD PODUDZIE Z KURCZAKA</b>	<b>2098670001</b>	<b>255790</b>

DANE ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO:

Nazwa i adres zakładu:	Nik-Pol Sp. z o.o. 41-709 Ruda Śląska ul. Chorzowska 58	NIP:	625-21-41-938
		Regon:	276922613
		Weterynaryjny nr identyfik.:	PL 24720307 WE

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Grupa rodzajowa:	Mięso świeże. Drobiowe
Metody obróbki:	Chłodzone
Skład surowcowy:	Podudzie z kurczaka 100 %
Pochodzenie surowców:	mięsnych: kraje UE
GMO:	Produkt wolny od GMO
Składniki alergenne:	Nie zawiera w rozumieniu Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności [Załącznik 2]
Gluten:	-
Przeznaczenie:	Wszystkie grupy konsumentów z wyjątkiem dzieci do lat 3
Przygotowanie:	Produkt do spożycia po obróbce termicznej (min. 72°C)
Sposób wytworzenia:	Element tuszki kurczaka odcięty
Gramatura:	~1,1 kg
Okres trwałości:	10 dni
Warunki przech. i transp.:	0° C do 2° C
Systemy jakości:	HACCP, IFS, BRC

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE I FIZYKOCHEMICZNE:

Salmonella:	nieobecna w 25 g		
E. coli:		Azotyny:	
Listeria:		Fosforany:	

CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Wygląd zewnętrzny:	Element z kością i skórą - podudzie z kurczaka
Struktura i konsystencja:	Charakterystyczna dla produktu.
Barwa, w tym na przekroju:	Barwa skóry kremowa, barwa mięśni różowo-czerwona, charakterystyczna.
Smak i zapach:	Swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego.

FORMA PAKOWANIA:

System pakowania:	Wyrób pakowany w atmosferze ochronnej (MAP).
Materiał opakowaniowy:	Tacka i folia górna transparentna, spożywcza, przeznaczona do kontaktu z żywnością.
Wkładka:	Wkładka absorbująca
Informacje na etykiecie:	Nazwa produktu, pochodzenie, informacja o warunkach przechowywania i sposobie pakowania, termin przydatności do spożycia, masa netto, kod kreskowy, nr partii produkcyjnej, znak weterynaryjny i dane producenta.

Data opracowania:	2024-12-02 11:00:16		
Wersja:	1		
Opracował:	MACHURA Anna	Zatwierdził:	Dariusz Nikiel
<div>Nota weryfikacyjna:</div> <div>Weryfikacja: Rafał Odrzywołek</div>			

# KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

NR KARTY:

Nik-Pol Sp. z o.o.  
41-709 Ruda Śląska  
ul. Chorzowska 58  
tel. +48 32 287-41-07



NAZWA PRODUKTU:	NUMER PRODUKTU:	KOD PLU:
<b>TD UDZIEC Z KURCZAKA</b>	<b>2098690001</b>	<b>252285</b>

DANE ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO:

Nazwa i adres zakładu:	Nik-Pol Sp. z o.o. 41-709 Ruda Śląska ul. Chorzowska 58	NIP:	625-21-41-938
		Regon:	276922613
		Weterynaryjny nr identyfik.:	PL 24720307 WE

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Grupa rodzajowa:	Mięso świeże. Drobiowe
Metody obróbki:	Chłodzone
Skład surowcowy:	Udziec z kurczaka 100 %
Pochodzenie surowców:	mięsnych: kraje UE
GMO:	Produkt wolny od GMO
Składniki alergenne:	Nie zawiera w rozumieniu Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności [Załącznik 2]
Gluten:	-
Przeznaczenie:	Wszystkie grupy konsumentów z wyjątkiem dzieci do lat 3
Przygotowanie:	Produkt do spożycia po obróbce termicznej (min. 72°C)
Sposób wytworzenia:	Element tuszki kurczaka - udziec z kurczaka
Gramatura:	~1,1 kg
Okres trwałości:	10 dni
Warunki przech. i transp.:	0° C do 2° C
Systemy jakości:	HACCP, IFS, BRC

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE I FIZYKOCHEMICZNE:

Salmonella:	nieobecna w 25 g		
E. coli:		Azotyny:	
Listeria:		Fosforany:	

CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Wygląd zewnętrzny:	Element z kością i skórą, udo z kurczaka.
Struktura i konsystencja:	Charakterystyczna dla produktu.
Barwa, w tym na przekroju:	Barwa skóry kremowa, barwa mięśni różowo-czerwona, charakterystyczna.
Smak i zapach:	Swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego.

FORMA PAKOWANIA:

System pakowania:	Wyrób pakowany w atmosferze ochronnej (MAP).
Materiał opakowaniowy:	Tacka i folia górna transparentna, spożywcza, przeznaczona do kontaktu z żywnością.
Wkładka:	Wkładka absorbująca
Informacje na etykiecie:	Nazwa produktu, pochodzenie, informacja o warunkach przechowywania i sposobie pakowania, termin przydatności do spożycia, masa netto, kod kreskowy, nr partii produkcyjnej, znak weterynaryjny i dane producenta.

Data opracowania:	2024-12-03		
Wersja:	1		
Opracował:	MACHURA Anna	Zatwierdził:	Dariusz Nikiel
<div>Nota weryfikacyjna:</div> <div>Weryfikacja: Rafał Odrzywólek</div>			

Zakład Przetwórstwa Mięsnego „JBB” Import – Eksport, Józef Bałdyga  
07-437 Łyse, ul. Kościelna 25, NIP 758 000 32 07, e-mail: jbb@jbb.pl  
tel. centrala: 00 48 (29) 76 41 500, tel. fax: 00 48 (29) 76 41 510

www.jbb.pl

**JBB**  
Bałdyga

## KARTA PRODUKTU

PRODUCENT	Zakład Przetwórstwa Mięsnego "JBB"
NUMER PRODUKTU	63519390
NAZWA PRODUKTU	ŻYWIECKA PODSUSZANA
GRUPA TECHNOLOGICZNA	Kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona parzona podsuszana, w osłonce niejadalnej
SKŁADNIKI	Mięso wieprzowe (100 g produktu otrzymano z 118 g mięsa wieprzowego), maltodekstryna, sól, przyprawy (zawierają GORCZYCĘ), wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; cukier, skrobia kukurydziana, aromaty (zawierają gluten z PSZENICY), przeciwutleniacz: askorbinian sodu; substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten OWSIANY, SOJĘ, MLEKO, JAJA i SELER. Wartość odżywcza w 100 g produktu: Wartość energetyczna 936 kJ/224 kcal, Tłuszcz 14 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 5,9 g, Węglowodany 2,0 g, w tym cukry 1,0 g, Białko 22 g, Sól 2,4 g
FORMA PAKOWANIA	Pakowano w atmosferze ochronnej
TERMIN PRZYDAT. DO SPOŻYCIA (dni)	40
TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA	2° - 8°C
WAGA PRODUKTU JEDNOSTKOWA (kg)	0,700 - 0,900
WAGA PRODUKTU ZBIORCZA (kg)	9,800 - 12,600
MAKSYMALNA ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	14
PKWiU	10.13.14.0
KOD KRESKOWY	251052
KOD CN	1601 00 99
KOD TARIC	1601 00 99 11
STAWKA VAT (%)	0
ZDJĘCIE	