

# 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:	467 kJ/112 kcal	Ilość węglowodanów:	0,8 g
Ilość tłuszczu:	4,5 g	Ilość cukrów:	0,8 g
Ilość kwasów tłuszcz. nas.:	1,6 g	Ilość białka:	15 g
Ilość soli:	2,4 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:	1		
Opracował:	Matusz Anna	Zatwierdził:	Dariusz Nikiel
<i>Nota weryfikacyjna:</i>  Niniejszy opis produktu został zweryfikowany i zatwierdzony przez zakładowy zespół HACCP.			