
 PPHU „MARK’S” Sp. z o.o. Prusak 23, 98-420 Sokolniki PL10180302WE	SPECYFIKACJA PRODUKTU/ PRODUCT SPECIFICATION	STRONA/PAGE: 1 z 2
		WYDANIE/EDITION: 4
	POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z GŁÓWKĄ/ PORK TENDERLOIN WITH HEAD	DATA ZATWIERDZENIA/ DATE APPROVAL: 15.09.2023
		DATA AKTUALIZACJI/ UPDATE DATE: 15.09.2023
Opracował/Developed: J. Smolis	Sprawdził/Checked: S. Ziębiński	Zatwierdził/Approved: I. Sadowska

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z GŁÓWKĄ/ PORK TENDERLOIN WITH HEAD	
KOD ASORTYMENTOWY/ ASSORTMENT CODE	6139
OPIS PRODUKTU/ PRODUCT DESCRIPTION	Element otrzymany ze schabu z rozbioru półtuszy wieprzowych klasy E i S - mięsień łędzwiowy większy wraz z główką. Bez pozostałości luźnych strzępów mięśni, bez tłuszczu zewnętrznego/ Element obtained from a loin from the cutting of classes E and S semi-carcasses - larger lumbar muscle together with the head. No loose muscle shreds, no external fat.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE/ ORGANOLEPTIC FEATURES	Powierzchnia: gładka, czysta, niezakrwawiona, dopuszczalne lekkie zmatowienie, niedopuszczalna oślizgłość/ Surface: smooth, clean, without blood, slight dulling is acceptable, sliminess is unacceptable
	Barwa: mięsa - różowa do czerwonej, tłuszczu - biała do kremowej. Niedopuszczalna barwa zmieniona szara, szarozielona (w przypadku mięsa mrożonego dopuszczalne nieznaczne zszarzenie barwy powierzchni)/ Color: meat - pink to red, fat - white to creamy. Unacceptable colour changed gray, gray-green (in the case of frozen meat, slight graying of the surface colour is admissible)
	Zapach: charakterystyczny dla świeżego mięsa wieprzowego, bez oznak psucia, niedopuszczalny zapach płciowy i moczowy/ Smell: characteristic of fresh pork, without signs of spoilage, unacceptable germ and urinary odor
POCHODZENIE SUROWCA / ORIGIN OF RAW MATERIAL	Unia Europejska / European Union
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE/ MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS	Zgodnie z Rozporządzeniem: (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych z późniejszymi zmianami/ According to the Regulation: (EC) No. 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs with later changes
OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA/ SHELF LIFE	Produkt chłodzony: 4 dni/ Chilled product: 4 days Produkt chłodzony, pakowany: 7 dni/ Chilled product, packed: 7 days Produkt mrożony: 12 miesięcy/ Frozen product: 12 months
TEMPERATURA PRZECHEWYWANIA/ STORAGE TEMPERATURE	Produkt chłodzony: 0°C do +4°C/ Chilled product: 0°C to +4°C Produkt mrożony: -18°C/ Frozen product: -18°C
TECHNIKA PAKOWANIA/ PACKAGING TECHNIQUE	Opakowanie jednostkowe: worek vacuum lub niepakowany (goły blok)/ Unit packaging: vacuum bag or no packed (naked block) Opakowanie zbiorcze: karton, pojemnik E2 lub poliblok/ Collective packaging: cardboard box, E2 container or poliblock
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE/	Bez ograniczeń konsumenckich/ Without consumer restrictions

 PPHU „MARK’S” Sp. z o.o. Prusak 23, 98-420 Sokolniki PL10180302WE	SPECYFIKACJA PRODUKTU/ PRODUCT SPECIFICATION		STRONA/PAGE: 2 z 2
			WYDANIE/EDITION: 4
	POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z GŁÓWKĄ/ PORK TENDERLOIN WITH HEAD		DATA ZATWIERDZENIA/ DATE APPROVAL: 15.09.2023
			DATA AKTUALIZACJI/ UPDATE DATE: 15.09.2023
Opracował/Developed: J. Smolis	Sprawdził/Checked: S. Ziębiński	Zatwierdził/Approved: I. Sadowska	

CONSUMER USE	
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA/ METHOD OF PREPARATION	Spożyć po obróbce cieplnej/ Consume after thermal treatment

