
		KARTA SPECYFIKACJI PRODUKTU		Opracował: Aleksandra Maźnica	
				Zatwierdził: Zbigniew Marcinkowski	
				Wyd. 7 z 27.10.2017	
NAZWA PRODUKTU		SCHAB WP. B/K			
					
POCHODZENIE SUROWCA		Żywiec - Polska, Niemcy, Dania, Holandia Mięso – ubojnie i zakłady zatwierdzone przez UE			
CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU		Schab bez kości odcięty jest z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy. Linie cięć przebiegają: - od przodu – po między 4 i 5 kręgiem piersiowym, - od góry – po linii podziału tuszy, - od tyłu – po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej - od dołu – po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber. Po linii żeber schab odcięty bez polędwiczki. Okrywa tłuszczowa do 1 mm. Waga: min 3 kg			
WYMAGANIA JAKOŚCIOWE:		Powierzchnia	Czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, bez pozacinań. Powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, nie dopuszczalna mokra, oślizgła		
		Barwa	Mięśni – jasnoróżowa, szaroróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, Tłuszczu – jasnokremowa z odcieniem szaroróżowym		
		Konsystencja	Jędrna, elastyczna		
		Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy lub moczowy		
ZANIECZYSZCZENIA		Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych			
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE		Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r			
TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA		MIĘSO CHŁODZONE	MIĘSO ZAPAKOWANE VAC	MIĘSO MROŻONE	
		7 DNI	14 DNI	24 MIESIĄCE	
WARUNKI PRZECHOWYWANIA		MIĘSO CHŁODZONE	MIĘSO ZAPAKOWANE VAC	MIĘSO MROŻONE	
		0-4°C	0-4°C	poniżej -18°C	

SPOSÓB PAKOWANIA	MIĘSO CHŁODZONE	MIĘSO ZAPAKOWANE VAC	MIĘSO MROŻONE
	luzem w pojemnikach plastikowych (6 szt. w pojemniku)	zgodnie z wymaganiami odbiorców	folia , karton
ZAWARTOŚĆ ALERGENÓW	Nie zawiera		
ZAWARTOŚĆ GMO	Nie zawiera		
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Wyrób nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia wymaga przechowywania w postaci chłodzonej lub mrożonej. Wyrób jest przeznaczony do dalszego przerobu i wymaga obróbki termicznej		
DYSTRYBUCJA	MIĘSO CHŁODZONE	MIĘSO ZAPAKOWANE VAC	MIĘSO MROŻONE
	samochody chłodnie w temperaturze 0-4°C	samochody chłodnie w temperaturze 0-4°C	samochody chłodnie w temperaturze poniżej -18°C