

**KARTA PRODUKTU – wyroby mięsne – krakowska parzona**

|   |   |
|---|---|
| <p>Logo firmowe:</p>   | <p><b>Nazwa i adres firmy:</b></p> <p>Grupa Handlowa „Wędliny od zawsze” Sp. z o. o.</p> <p>88-100 INOWROCŁAW</p> <p>Ul. STUDZIENNA 9</p> |
| <p>Weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu produkcyjnego:</p>  | <p><b>Adres zakładu produkcyjnego:</b></p> <p>41-700 Ruda Śląska,</p> <p>ul. Magazynowa 45</p>  |
|   |   |

|                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| <b>Kod EAN produktu:</b> | <b>Kod PKWiU:</b> |
| 2949120                  | 101314            |

|  |  |
|--|--|
| <b><u>NAZWA PRODUKTU</u></b>                       | <b>Krakowska parzona...od zawsze</b>   |
| <b>Charakterystyka produktu – grupa rodzajowa:</b> | Kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona parzona, wędzona, w osłonce niejadalnej.   |
| <b>Skład surowcowy:</b>                            | Skład: mięso wieprzowe (71%), woda, skrobia ziemniaczana, błonnik pszenny, sól, substancja zagęszczająca: E407; stabilizatory: E451, E452, E262, E331, E450; białko SOJOWE, błonniki pszenny i bambusowy, glukoza, przeciwutleniacze: E316, E300; białko |

|   |   |          |                                      |          |
|---|---|----------|--------------------------------------|----------|
|   | wieprzowe, dekstroza, wzmacniacz smaku: E621; aromaty i ekstrakty przypraw, hydrolizat białka SOJOWEGO, maltodekstryna, przyprawy, aromat dymu wędzarniczego, substancja konserwująca: E250, barwniki: E120 |          |                                      |          |
| <b>Składniki alergenne:</b>   | Alergeny : SOJA<br>Produkt może zawierać: zboża zawierające GLUTEN, GORCZYCĘ, SELER, MLEKO (łącznie z LAKTOZĄ), JAJA.   |          |                                      |          |
| <b>Wartości odżywcza w 100 g :wartość energetyczna</b>  |   |          |                                      |          |
| Wartość energetyczna: 436kJ/104kcal; Tłuszcz: 3,6g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1,3g; Węglowodany: 2,8g, w tym cukry: 0 g; Białko: 15g; Sól: 2,1g. |   |          |                                      |          |
| <b>Wymagania mikrobiologiczne:</b>  |   |          |                                      |          |
|   | <b>n</b>  | <b>c</b> | <b>m</b>                             | <b>M</b> |
| Listeria monocytogenes  | 5   | 2        | 0                                    | 100      |
| <b>Wymagania chemiczne:</b>   |   |          |                                      |          |
| ➤ <b>Zawartość białka</b>   |   |          | Nie mniej niż 13 g                   |          |
| ➤ <b>Zawartość tłuszczu</b>   |   |          | Nie więcej niż 5,6 g                 |          |
| ➤ <b>Zawartość soli</b>   |   |          | Nie więcej niż 2,3 g                 |          |
| ➤ <b>Zawartość wody</b>   |   |          | Nie więcej niż 85 g                  |          |
| ➤ <b>Kolagen</b>  |   |          | Nie więcej niż - nie normalizuje się |          |
| ➤ <b>Azotyny</b>  |   |          | Nie więcej niż 150 ppm               |          |
| ➤ <b>Inne</b>   |   |          | Fosforany nie więcej niż 5000 ppm    |          |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Cechy organoleptyczne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Wygląd zewnętrzny</b></li> <li>➤ <b>Struktura i konsystencja</b></li> <li>➤ <b>Barwa, w tym barwa na przekroju</b></li> <li>➤ <b>Smak</b></li> <li>➤ <b>Zapach</b></li> <li>➤ <b>Inne</b></li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Kielbasa grubo rozdrobniona osłonce sztucznej z nadrukiem. Powierzchnia wilgotna, czysta. Osłonka ściśle przylega do farszu.</li> <li><input type="checkbox"/> Konsystencja dość ścisła, plaster nie rozpada się. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna. Składniki równomiernie rozłożone. Na przekroju dopuszczalne pojedyncze otwory, nie związane ze zmianą barwy.</li> <li><input type="checkbox"/> Barwa powierzchni brązowa – kolor osłonki. Barwa mięsa na przekroju od różowej do czerwonej, tłuszczu biała do kremowej. Na przekroju widoczne przyprawy.</li> <li><input type="checkbox"/> Charakterystyczne dla danego asortymentu, użytego surowca mięsnego i zastosowanej technologii. Wyczuwalny smak i zapach przypraw użytych do produkcji, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</li> </ul> |
| <p><b>Forma pakowania:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Materiał opakowaniowy</b></li> <li>➤ <b>System pakowania</b></li> <li>➤ <b>Rodzaj informacji na etykiecie</b></li> <li>➤ <b>Gramatura</b></li> <li>➤ <b>TARA w ...% na opakowanie</b></li> <li>➤ <b>TARA przeliczeniu na 1 kg produktu</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Opakowania jednostkowe stanowią pojemniki z tworzywa sztucznego a dla wyrobów zapakowanych VAC lub AM również kartony tekturowe. Bezpośrednim opakowaniem VAC, AM są worki z tworzywa sztucznego lub folii formowanej termicznie. Na opakowaniach umieszczony jest nadruk lub etykieta z trwałym nadrukiem wykonanym farbami dopuszczonymi do tego celu. Materiał opakowaniowy posiada atesty dopuszczające do kontaktu z</li> </ul>   |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>żywnością.</p> <p>Cała sztuka około 1,5 kg</p> <p>Cała 0,8 %,</p> <p>Produkt zmienno wagowy, średnia gramatura 1 sztuki – około 1,5 kg (tara na opakowanie 0,012 kg),</p> <p>Ok. 1,5 kg – 0,012 kg (0,8 %)/ 1 kg produktu</p>   |
| <b>Warunki przechowywania i transportu:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Temperatura</li> <li>➤ Wilgotność</li> <li>➤ Inne</li> </ul> | <p>od +1°C do +7°C</p> <p>nie dotyczy</p> <p>–</p>   |
| <b>Okres trwałości:</b>   | <p>22 dni</p> <p>Po otwarciu lub rozhermetyzowaniu należy spożyć w ciągu 48 godz., lecz nie później niż po terminie przydatności do spożycia.</p>  |
| <b>Systemy jakości:</b>   | <i>HACCP, BRC</i>  |
| <b>Przeznaczenie produktu:</b>  | <i>Do bezpośredniego spożycia</i>  |
| <b>Wzór etykiety:</b>   | <p><b>Nazwa produktu</b><br/> Charakterystyka ....<br/> Skład:</p> <p>Tłumaczenie w j. angielskim.<br/> Wartości odżywcze w formie liniowej w tekście.<br/> Przechowywać w temp. +...../ +..... °C.<br/> Nr partii:<br/> Masa netto:<br/> Należy spożyć do:<br/> Wyprodukowano dla:<br/> <b>Grupa Handlowa „Wędliny od zawsze” Sp. z o. o.</b><br/> 88-100 INOWROCŁAW, Ul.<br/> STUDZIENNA 9</p> |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Zdjęcie produktu:</b> | <b>Zdjęcie</b><br> |
|--------------------------|--|

Sporządziła: **Aleksandra Bednarek**

Data: 22.08.19.