



| | | |
|--|---|---|
|  <p>PPHU „MARK’S” Sp. z o.o. Prusak 23, 98-420 Sokolniki PL10180302WE</p> | SPECYFIKACJA PRODUKTU/ PRODUCT SPECIFICATION | STRONA/PAGE: 1 z 2 |
| | SZYNKA WIEPRZOWA KULKA / PORK LEG KNUCKLE | WYDANIE/EDITION: 5 |
| | | DATA ZATWIERDZENIA/ DATE APPROVAL: 15.09.2023 |
| Opracował/Developed: J. Smolis | Sprawdził/Checked: S. Ziębiński | DATA AKTUALIZACJI/ UPDATE DATE: 15.09.2023 |
| | | Zatwierdził/Approved: I. Sadowska |

| SZYNKA WIEPRZOWA KULKA / PORK LEG KNUCKLE | |
|---|---|
| KOD ASORTYMENTOWY/ ASSORTMENT CODE | 6196 |
| OPIS PRODUKTU/ PRODUCT DESCRIPTION | <p>Element uzyskany z rozbioru uzupełniającego szynki z kością bez golonki – mięsień czworogłowy, otrzymany z półtuszy wieprzowych klasy S i E. Dokładnie odkostniony bez zacięć mięśni oraz bez wystających postrzępionych kawałków. Element pozbawiony skóry i tłuszczu./</p> <p>Element from cutting of leg with bone, without shank- quadriceps, obtained from class S and E pork semi-carcases. Thoroughly boned without muscle cuts and protruding jagged cuts. An element without skin and fat.</p> |
| CECHY ORGANOLEPTYCZNE/ ORGANOLEPTIC FEATURES | <p>Powierzchnia: gładka, czysta, niezakrwawiona, dopuszczalne lekkie zmatowienie, niedopuszczalna oślizgłość/ Surface: smooth, clean, without blood, slight dulling is acceptable, sliminess is unacceptable</p> |
| | <p>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)</p> |
| | <p>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</p> |
| 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 | <p>Produkt chłodzony: 4 dni/ Chilled product: 4 days</p> <p>Produkt chłodzony, pakowany: 7 dni/ Chilled product, packed: 7 days</p> <p>Produkt mrożony: 12 miesięcy/ Frozen product: 12 months</p> |
| TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA/ STORAGE TEMPERATURE | <p>Produkt chłodzony: 0°C do +4°C/ Chilled product: 0°C to +4°C</p> <p>Produkt mrożony: -18°C/ Frozen product: -18°C</p> |
| TECHNIKA PAKOWANIA/ PACKAGING TECHNIQUE | <p>Opakowanie jednostkowe: worek vacuum lub niepakowany (goły blok)/ Unit packaging: vacuum bag or no packed (naked block)</p> <p>Opakowanie zbiorcze: karton, pojemnik E2 lub poliblok/</p> |

| | | | |
|--|---|-----------------------------------|---|
|  <p>PPHU „MARK’S” Sp. z o.o. Prusak 23, 98-420 Sokolniki PL10180302WE</p> | SPECYFIKACJA PRODUKTU/ PRODUCT SPECIFICATION | | STRONA/PAGE: 2 z 2 |
| | SZYNKA WIEPRZOWA KULKA / PORK LEG KNUCKLE | | WYDANIE/EDITION: 5 |
| | | | 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 | |

| | |
|--|---|
| | Collective packaging: cardboard box, E2 container or poliblock |
| PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE/ CONSUMER USE | Bez ograniczeń konsumenckich/ Without consumer restrictions |
| SPOSÓB PRZYGOTOWANIA/ METHOD OF PREPARATION | Spożyć po obróbce cieplnej/ Consume after thermal treatment |

