



SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA PRODUKTU PRODUCT QUALITY SPECIFICATIONS

PRODUKT/ <i>PRODUCT</i>	Żołądki z kurczaka/ <i>Chicken gizzard</i>
Kategoria produktu/ <i>Product category</i>	I.Mięso drobiowe świeże i mrożone, klasa A/ <i>Fresh and frozen chicken meat, A class</i>
Nr specyfikacji/ <i>Specification no.</i>	32
Wydanie/ <i>Issue</i>	3
Data wydania/ <i>Date of issue</i>	06.05.2022
Formy pakowania/ <i>Packing</i>	LUZ, MAP, VACCUM/ <i>BULK, MAP, VACCUM</i>


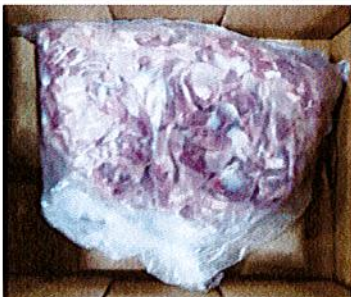
	Imię i nazwisko/ <i>Name and surname</i>	Data/ <i>Date</i>	Podpis/ <i>Signature</i>
Opracował/ <i>Prepared by:</i>	Joanna Długokęcka	06.05.2022	<i>Długokęcka</i>
Sprawdził i zatwierdził/ <i>Verified and approved by:</i>	Ewelina Kwiatkowska	06.05.2022	<i>Kwiatkowska</i>


OPIS PRODUKTU – ORGANOLEPTYKA/ *PRODUCT DESCRIPTION – ORGANOLEPTIC PROPERTIES*




Produkt/ <i>Product</i>	Żołądek mięśniowy bez zrogowaciałego nabłonka. Usunięta zawartość żołądka i oczyszczony z treści pokarmowej. Nienaruszony, czysty, wolny od jakichkolwiek substancji obcych.	<i>Gizzard shall be without the horned membrane. Stomach contents removed and cleaned with reflux. Intact, clean, free of any foreign matter.</i>
Barwa/ <i>Colour</i>	Jasnoróżowa	<i>Light pink.</i>
Zapach/ <i>Smell</i>	Charakterystyczny dla świeżych podrobów	<i>Characteristic for fresh giblets.</i>
Dopuszczalne/ <i>Acceptable</i>	Możliwe niewielkie poszarpania. W opakowaniu vacuum dopuszczalny niewielki wyciek, charakterystyczny dla tego sposobu pakowania. W przypadku produktu mrożonego oszronienie produktu.	<i>A few tears of the organ. The frozen product may be frosted. In case of vacuum packaging, small bloody discharge is allowed, characteristic for this type of packing. In the case of a frozen product frost on the surface.</i>
Niedopuszczalne/ <i>Unacceptable</i>	Obce zapachy lub zapach świadczący o zepsuciu, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia treścią pokarmową i ciałami obcymi.	<i>External smell or smell signifying that the giblets is spoilt, mechanical damage, contamination with foreign objects and contents of food.</i>

ZDJĘCIA/PHOTOS



PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE/ CONSUMER FOR WHICH IT IS INTENDED		
Dla ogółu konsumentów, do spożycia po obróbce termicznej.		All consumers, to be consumed after thermal processing.
DEKLARACJA GMO/ GMO DECLARATION		
Wolny od GMO		Free from GMO
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE I FIZYKOCHEMICZNE/ MICROBIOLOGICAL, PHYSICAL AND CHEMICAL REQUIREMENTS		
Analiza mikrobiologiczna: <i>Salmonella Typhimurium, Enteritidis</i> : nieobecne w 25g		Microbiological analysis: <i>Salmonella Typhimurium, Enteritidis</i> : not present in 25g
WARUNKI PRZECHOWYWANIA/ STORAGE CONDITIONS		
Temperatura: Produkt schłodzony: od -2°C do +3°C Produkt głęboko mrożony: poniżej -18°C		Temperature: Chilled product: from -2°C to +3°C Deep frozen product: below -18°C
TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA/ EXPIRY DATE		
Forma pakowania LUZ: Produkt schłodzony: 6 dni (wliczając dzień produkcji) Produkt mrożony: 12 miesięcy Forma pakowania MAP: Produkt schłodzony: 7 dni (wliczając dzień produkcji) Forma pakowania VAC: Produkt schłodzony: 7 dni (wliczając dzień produkcji)		BULK packing: Chilled product: 6 days (including the production day) Deep frozen product: 12 months MAP packing: Chilled product: 7 days (including the production day) VAC packing: Chilled product: 7 days (including the production day)
PAKOWANIE/ PACKAGING		
Produkt LUZ/ Bulk product	I. 1. Opakowanie jednostkowe/zbiorcze: <ul style="list-style-type: none"> rodzaj – pojemnik E2 worek z PE ilość w opakowaniu zbiorczym: 1 masa netto – 15kg 2. Paletyzacja: <ul style="list-style-type: none"> 4 pojemniki/ warstwa 10 warstw/ paleta 40 pojemników/ paleta 	I. 1. Unit/collective packaging: <ul style="list-style-type: none"> type – E2 container PE bag number in collective packaging: 1 net weight – 15kg 2. Palletizing: <ul style="list-style-type: none"> 4 containers/ layer 10 layers/ pallet 40 containers/ pallet
	II. 1.Opakowanie jednostkowe/zbiorcze: <ul style="list-style-type: none"> rodzaj – karton typu skrzynka mała otwarta worek z PE ilość w opakowaniu zbiorczym: 1 masa netto: 5 kg 2. Paletyzacja: <ul style="list-style-type: none"> 8 kartonów/ warstwa 10 warstw/ paleta 80 kartonów/ paleta 	II. 1. Unit/collective packaging: <ul style="list-style-type: none"> type - small open cardboard box: PE bag number in collective packaging: 1 net weight: 5kg 2. Palletizing: <ul style="list-style-type: none"> 8 cartons/layer 10 layers/ pallet 80 cartons/ pallet
	Inne na życzenie klienta	Other as per customer request
		

<p>Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP)/ Product packed in a protective atmosphere (MAP)</p>	<p>I.</p> <p><u>1. Opakowanie jednostkowe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Tacka z PP (187x137x50 mm) z wkładem absorpcyjnym masa netto 450 g (stała waga produktu) <p><u>2. Opakowanie zbiorcze:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> rodzaj - karton typu skrzynka mała otwarta/ skrzynka duża otwarta ilość w opakowaniu zbiorczym – 8 szt./ 16szt. masa netto – 3,6 kg/ 7,2 kg <p><u>3. Paletyzacja:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 8/4 kartonów/ warstwa 10 warstw/ paleta 80/40 kartonów/ paleta <p>Inne na życzenie klienta</p>	<p>I.</p> <p><u>1. Unit packaging:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> PP tray (187x137x50 mm) with absorbent pad net weight 450g (constant weight of the product) <p><u>2. Collective packaging:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> type – small/big open cardboard box number in a collective packaging – 8/16 pcs. net weight – 3,6/7,2 kg <p><u>3. Palletizing:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 8/4 boxes/ layer 10 layers/ pallet 80/40 boxes/ pallet <p>Other as per customer request</p>
		
<p>Produkt VACCUM/ VACCUM product</p>	<p>I.</p> <p><u>1. Opakowanie jednostkowe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> folia wielowarstwowa, barierowa masa netto 2,5 kg lub 5 kg <p><u>2. Opakowanie zbiorcze:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> rodzaj – pojemnik E2 ilość w opakowaniu zbiorczym – 4/3 szt. masa netto – 10 kg lub 15 kg <p><u>3. Paletyzacja:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 4 pojemniki/ warstwa 10 pojemników/ paleta 40 pojemniki/ paleta <p>II.</p> <p><u>1. Opakowanie jednostkowe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> folia wielowarstwowa, barierowa masa netto 2,5 kg (stała waga produktu) <p><u>2. Opakowanie zbiorcze:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> rodzaj - karton typu skrzynka mała otwarta ilość w opakowaniu zbiorczym – 4 szt. masa netto– 10 kg <p><u>3. Paletyzacja:</u></p>	<p>I.</p> <p><u>1. Unit packaging:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Multilayer barrier film net weight – 2.5 kg or 5kg <p><u>2. Collective packaging:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> type – E2 container number in collective packaging – 4/ 3 pcs. net weight – 10kg or 15kg <p><u>3. Palletizing:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 4 containers/ layer 10 layers/ pallet 40 containers/ pallet <p>II.</p> <p><u>1. Unit packaging:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Multilayer barrier film net weight 2.5 kg (constant weight of the product) <p><u>2. Collective packaging:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> type - small open cardboard box: number in a collective packaging – 4 pcs. net weight – 10kg <p><u>3. Palletizing:</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> • 8 kartonów/ warstwa • 10 warstw/ paleta • 80 kartonów/ paleta <p>III.</p> <p><u>1. Opakowanie jednostkowe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • folia wielowarstwowa, barierowa • masa netto 5 kg <p><u>2. Opakowanie zbiorcze:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • rodzaj - karton wieko, dno • ilość w opakowaniu zbiorczym – 2 szt. • masa netto –10 kg <p><u>3. Paletyzacja:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 kartony/ warstwa • 15 warstw/ paleta • 60 kartonów/ paleta <p>Inne na życzenie klienta</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 8 cartons/ layer • 10 layers/ pallet • 80 cartons/ pallet <p>III.</p> <p><u>1. Unit packaging:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Multilayer barrier film • net weight 5 kg <p><u>2. Collective packaging:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • type – carton lid, bottom or open carton • number in collective packaging – 2 pcs. • net weight – 10kg <p><u>3. Palletizing:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 boxes/ layer • 15 layers/ pallet • 60 boxes/ pallet <p>Other as per customer request</p>
<p>Produkt mrożony/ Frozen product</p>	<p>I.</p> <p><u>1.Opakowanie jednostkowe/zbiorcze:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • rodzaj – karton wieko, dno • worek z PE • ilość w opakowaniu zbiorczym: 1 • masa netto: 10 kg <p><u>2. Paletyzacja:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 kartonów/ warstwa • 10 warstw/ paleta • 60 kartonów/ paleta <p>Inne na życzenie klienta</p>	<p>I.</p> <p><u>1. Unit/collective packaging:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • type – carton lid, bottom • PE bag • number in collective packaging: 1 • net weight: 10kg <p><u>2. Palletizing:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 boxes/ layer • 10 layers/ pallet • 60 boxes/ pallet <p>Other as per customer request</p>
		
		



DETEKCJA METALI/ METAL DETECTION

Produkt sprawdzany na detektorze metali.

Limity:

Opakowania > 1,5kg

Żelazo (Fe) $\geq 6\text{mm}$

Stal nierdzewna (st/st) $\geq 7\text{mm}$

Metale nieżelazne (N/Fe) $\geq 6,5\text{mm}$

Opakowania < 1,5kg

Żelazo (Fe) $\geq 2\text{mm}$

Stal nierdzewna (st/st) $\geq 3\text{mm}$

Metale nieżelazne (N/Fe) $\geq 2,5\text{mm}$

Product is checked on the metal detector.

Limits:

Package > 1,5kg

Ferrous (Fe) $\geq 6\text{mm}$

Stainless Steel (st/st) $\geq 7\text{mm}$

Non Ferrous metals (N/Fe) $\geq 6,5\text{mm}$

Package < 1,5kg:

Ferrous (Fe) $\geq 2\text{mm}$

Stainless steel (st/st) $\geq 3\text{mm}$

Non-ferrous metal (N/Fe) $\geq 2,5\text{mm}$

ZNAKOWANIE/ LABELLING

ETYKIETA:

- Nazwa produktu
- Opis: „świeże, schłodzone” lub „głęboko mrożone”
- Nazwa i adres producenta, Nr IW
- Warunki przechowywania:
 - produkt schłodzony „Przechowywać w temp. od -2°C do $+3^{\circ}\text{C}$ ”
 - produkt mrożony „Przechowywać w temp. poniżej -18°C ”
- Termin przydatności do spożycia:
 - produkt schłodzony „Należy spożyć do...” – dd.mm.rrrr
 - produkt mrożony „Najlepiej spożyć przed...” – dd.mm.rrrr lub „Najlepiej spożyć przed końcem...” – mm.rrrr
- Nr partii produkcyjnej
- Masa netto
- Kraj pochodzenia: „Pochodzenie: Polska”
- W przypadku produktów MAP zapis: „Pakowano w atmosferze ochronnej”
- W przypadku produktu mrożonego zapis: „Nie zamrażać ponownie po rozmrożeniu”, „Zamrożone dnia:...”
- Postępowanie z produktem: „Do spożycia po obróbce cieplnej”, „Po otwarciu spożyć w ciągu 24 h i przed końcem wskazanego terminu przydatności do spożycia”.

LABEL:

- *Product name*
- *Description: “fresh, chilled” or “deep frozen”*
- *Name and address of the manufacturer, IW number*
- *Storage conditions:*
 - *chilled product “Store at a temperature between -2°C and $+3^{\circ}\text{C}$ ”*
 - *frozen product “Store at a temperature not exceeding -18°C ”*
- *Expiry date preceded by an expression:*
 - *fresh product “Use by ...” - dd.mm.yyyy*
 - *frozen product “Best before...” - dd.mm.yyyy or “Best before end...” - mm.yyyy*
- *Production batch number*
- *Net weight*
- *Country of origin: “Origin: Poland”*
- *Note for MAP products: “Packed in a protective atmosphere”.*
- *Note for frozen products: “Do not refreeze after defrosting”, Date of freezing: “Frozen on...”*
- *Handling of the product: “To be eaten after heating.”, “After opening consume within 24 hrs and before the end of the indicated shelf life”*

WARUNKI TRANSPORTU/ TRANSPORT CONDITIONS	
Temperatura: Produkt schłodzony: od -2°C do +3°C. Produkt głęboko mrożony: poniżej -18°C	<i>Temperature: Chilled product: from -2°C to +3°C Deep frozen product: below -18°C</i>