
	KARTA PRODUKTU		do receptury	
	BOCZEK WĘDZONY		Wydanie	1
			Obowiązuje od	04.11.2024
			Strona	1/2

### 1. Specyfikacja wyrobu gotowego – opis produktu

1.	<b>Nazwa produktu:</b>	Grupa technologiczna: <b>WĘDZONKI SUROWE</b> Rodzaj: wędzonka wieprzowa, wędzona
2.	<b>Opis produktu:</b>	Wyprodukowana z boczku wieprzowego, peklowana, wędzona. Barwa produktu z odcieniem bursztynowym do wiśniowej. Barwa mięsa na przekroju różowa, tłuszczu biała do kremowej. Konsystencja krucha soczysta. Smak i zapach charakterystyczny dla boczku, wędzonego, umiarkowanie słony, wyczuwalne wędzenie.
3.	<b>Składniki:</b>	Wędzonka wieprzowa wędzona. Składniki: Mięso wieprzowe 76,5%, woda 15,7%, stabilizatory E 450, E451, dekstroza, białko zwierzęce wieprzowe, zagęstnik E 1412, białko mleka, substancja zagęszczająca E 407, E 425, przeciwutleniacz E 316, E 301, wzmacniacz smaku E 621, E 627, E 631 aromat dymu, sól, maltodekstryna, substancja konserwująca E 250
4.	<b>Materiał opakowaniowy:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Osłonki naturalne powinny odpowiadać wymaganiom norm lub posiadać atest kompetentnych jednostek resortu zdrowia</li> <li>➤ Worki PAPE – barierowe, do pakowania w vakum posiadające atest PZH</li> <li>➤ Opakowania transportowe - pojemniki plastikowe z tworzyw sztucznych, dopuszczone do stosowania w przemyśle mięsnym. Opakowania powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości wędlin</li> </ul>
5.	<b>Cechy mikrobiologiczne:</b>	Listeria monocytogenes badanie po produkcji nieobecna w 25 gramach produkt wprowadzony do obrotu w ciągu terminu przydatności do spożycia ) Zgodnie z rozporządzeniem Komisji WE NR2073/2005 z dnia 15.11.2005 W sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych ( z aktualnymi zmianami)
6.	<b>Warunki przechowywania</b>	Przechowywać w warunkach chłodniczych w temperaturze +2°C - +8°C
7.	<b>Okres przydatności do spożycia</b>	16 dni
8.	<b>Alergeny</b>	Białka mleka, laktoza, soja, gluten.
9.	<b>Znakowanie</b>	Zgodnie z rozporządzeniem MR i RW z dnia 10 lipca 2007r w sprawie znakowania środków spożywczych Dz. U. nr 137, poz.967 ze zmianami
10.	<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Produkt ogólnego spożycia

	KARTA PRODUKTU		do receptury	
	BOCZEK WĘDZONY		Wydanie	1
			Obowiązuje od	04.11.2024
			Strona	2/2

12. Wartość odżywcza

Wartość odżywcza obliczona szacunkowo na podstawie programu  
Meat Calculation 2.4

Wartość energetyczna	925 kJ/223 kcal
<b>tłuszcz</b>	<b>20,0 g</b>
w tym	
<b>kwasy tłuszczowe nasycone</b>	<b>9,0 g</b>
<b>węglowodany</b>	<b>&lt;0,5 g</b>
w tym	
<b>cukry</b>	<b>&lt;0,5 g</b>
<b>białko</b>	<b>12,0 g</b>
<b>sól</b>	<b>2,8 g</b>

13. Wzór etykiety

**ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO S.J.**

**MIŁOŚLAW**

**BOCZEK SUROWY WĘDZONY**

Wędzonka nieprzysma wędzona  
Pakowana VAC

Składniki: mięso wieprzowe 92%, sól, przeciwutleniacz E301,  
substancje konserwujące E250, wzmacniacz smaku E621,  
maltododextryna, stabilizator E450, E451  
PRZETWÓRZONO W TEMPERATURZE 2-7°C  
Produkt może zawierać: gluten, soję, mleko (tłuszcz z laktozy),  
olej, dwutlenek węgla, gorczyce

Wartość odżywcza w 100g produktu  
Wartość energetyczna 925kJ/223kcal  
Tłuszcz 20,0g  
w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,0g  
Węglowodany <0,5g  
w tym cukry <0,5g  
Białko 12,0g  
Sól 2,8g

netto  
290125 1,166kg

63-000 ŚRODA WLKP. UL. RACZYŃSKICH 25