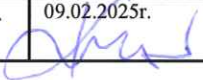
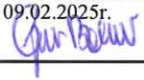


	Ubojnia Drobiu Gosz sp. z o.o. ul. Lęborska 46 83-340 Sierakowice	
KARTA PRODUKTU		
Nazwa wyrobu	Filet z piersi kurczaka pojedynczy.	
Charakterystyka wyrobu	Świeży lub mrożony filet z piersi kurczaka bez skóry (połowa piersi bez kości tj. bez mostka i żeber), pozyskany w procesie rozbioru tusz drobiowych.	
Zdjęcie wyrobu		
Kategoria żywności	8.1 Mięso świeże, z wyjątkiem surowych wyrobów mięsnych w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004.	
Dokument normalizacyjny	Wymagania własne.	
Pochodzenie surowca	Polska	

<p>Cechy organoleptyczne</p>	<p>Filet z piersi kurczaka pojedynczy bez skóry, nienaruszony, czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi; bez poważnych stłuczeń; bez widocznych plam krwistych z wyjątkiem małych i niezauważalnych. Powierzchnia przekroju mięśnia bladoróżowa. Tkanka mięśniowa pełna, dobrze rozwinięta, szeroka, długa i umięśniona. Dopuszczalne pojedyncze pozostałości tłuszczu i chrząstek, a także niewielkie fragmenty kości obojczyka. Akceptowalny jednostkowy brak części lub całej polędwicy, niewielkie ubytki oraz przerwanie ciągłości mięśnia, jak również naderwana i poszarpana struktura. Możliwość wystąpienia delikatnych stłuczeń, zasinień oraz niewielkich wybroczyn i przekrwień. Dopuszczalne niewielkie powierzchniowe sparzenie mięśnia. W przypadku mięsa mrożonego i głęboko mrożonego powierzchnia wyrobu twarda, dopuszczalne niewielkie oblodzenie lub oszronienie powierzchni, jak również (jeżeli dotyczy) częściowe wmrożenie opakowania jednostkowego w masę surowca, niedozwolone ślady oparzelin zamrażalniczych. Nieakceptowalna konsystencja: sucha lub gąbczasta; barwa: szara, zielona lub ciemnoczerwona; zapach: zjełczały, stęchły lub gnilny.</p>
<p>Wymagania mikrobiologiczne</p>	<p>zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (z późniejszymi zmianami).</p>

Forma pakowania i dystrybucji*	Opakowanie	Masa netto
• Wyrób świeży	Pojemnik Euro E2 wyłożony workiem foliowym	15kg
	Worki foliowe pakowane próżniowo	2,5kg; 5kg
• Wyrób mrożony	Worki foliowe	2,5kg
	Poliblok w worku foliowym	15kg
* Inne formy pakowania i dystrybucji dopuszczalne po uzgodnieniu z klientem		
Termin przydatności do spożycia	dla wyrobu świeżego	6 dni
	dla wyrobu mrożonego	12 miesięcy
Warunki przechowywania i transportu	dla wyrobu świeżego	0- 4°C
	dla wyrobu mrożonego	≤ -18°C
Warunki użycia	Produkt do spożycia po obróbce cieplnej.	
Przeznaczenie konsumenckie	Produkt do sprzedaży bezpośredniej lub do przetwórstwa.	
Składniki lub substancje pomocnicze obecne w produkcji powodujące alergie lub reakcje nietolerancji	Brak	
Informacje zawarte na etykiecie	zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE	

Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (z późniejszymi zmianami).

Opracował/a		Uzgodnił/a		Zatwierdził/a	
Imię i nazwisko	Data i podpis	Imię i nazwisko	Data i podpis	Imię i nazwisko	Data i podpis
Magdalena Krygier	09.02.2025r. 	Barbara Gniba	09.02.2025r. 	Joanna Lejk	09.02.2025r. 