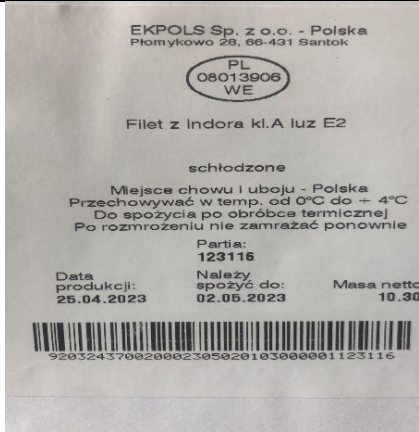


	SPECYFIKACJA PRODUKTU	Data wydania:	01.03.2023
		Edycja:	01.06.2023
		Strona/stron	1/5
		Wersja:	4.2
Opracował/-a: Magdalena Szewczuk (data) 01.06.2023- Pełnomocnik ds. ZSZJ		Opracował/-a: Agata Doralczyk (data) 01.06.2023- Specjalista ds. jakości	
Zatwierdził/-a; Zespół ds. bezpieczeństwa Żywności (data) 01.06.2023			
NAZWA PRODUKTU	FILET Z INDYKA KL. A		

DOTYCZY	002000 Filet z indora kl. A Luz E2 002010 Filet z indora kl. A Vac E2 002020 Filet z indora kl. A Map E2 002030 Filet z indora kl. A Luz Karton 002040 Filet z indora kl. A Vac Karton 002050 Filet z indora kl. A Map Karton		0021 Filet z indyczki kl. A 002100 Filet z indyczki kl. A Luz E2 002110 Filet z indyczki kl. A Vac E2 002120 Filet z indyczki kl. A Map E2 002130 Filet z indyczki kl. A Luz Karton 002140 Filet z indyczki kl. A Vac Karton 002150 Filet z indyczki kl. A Map Karton
OPIS PRODUKT	WYGLĄD	Surowcem do produkcji fileta jest indyk patroszony. Filet oddzielony element tuszki drobiowej podzielony na dwie części. Chrzastka mostkowa całkowicie usunięta. Powierzchnia lekko wilgotna. Linie cięcia równe gładkie, niewielkie nacięcia/nieznaczne nierówności mięśni przy krawędziach cięcia.	
	BARWA	Jednolita, naturalna charakterystyczna dla mięśni piersiowych indyka, bladoróżowa do różowej z odcieniami kremowymi	
	ZAPACH	Naturalny charakterystyczny dla mięsa indyka, niedopuszczalny zapach obcy świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu	
WYMAGANIA JAKOŚCIOWE	DOPUSZCZALNE	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Niewielkie uszkodzenia mechaniczne powierzchni fileta przy linii cięcia o średnicy ok 1,5 cm</li><li>➤ Niewielkie krwiaki</li><li>➤ Pozostałości tłuszczu do ok 1cm średnicy</li><li>➤ Przebarwienia fileta wynikające z jego genetyki</li><li>➤ Tłuszcz 6% ± 0,5%</li></ul>	
	NIEDOPUSZCZALNE	<ul style="list-style-type: none"><li>• Obcy zapach, zaparzenia,</li><li>• Zabrudzenia żółcią, treści pokarmową, znaczne przerwanie ciągłości mięśni,</li><li>• Ciała obce,</li><li>• Nadmierny wyciek osocza</li><li>• Krwawe wylewy krwi powyżej 2 cm</li><li>• Brak identyfikacji,</li></ul>	
OKRES TRWAŁOŚCI	Filet indyczny (LUZ)- 9 dni Filet indyczny (VAC)- 23 dni* Filet indyczny (MAP)- 23 dni * } od dnia uboju (Wliczając dzień uboju) * maksymalny termin przydatności do spożycia		
WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Temperatura od 0°C do +4°C		
POCHODZENIE SUROWCA	Miejsce chowu: Polska Miejsce uboju: Polska		
TRANSPORT	<ul style="list-style-type: none"><li>• Produkt gotowy przewożony w transporcie zatwierdzonym przez właściwy organ, dostosowanym do przewozu żywności pochodzenia zwierzęcego.</li><li>• Podczas transportu produktu należy utrzymywać temperaturę od 0°C do +4°C w elementach chłodzonych, zapewniając odpowiednie warunki dla produktu.</li></ul>		

	SPECYFIKACJA PRODUKTU	Data wydania:	01.03.2023
		Edycja:	01.06.2023
		Strona/stron	2/5
		Wersja:	4.2
Opracował/-a: Magdalena Szewczuk (data) 01.06.2023- Pełnomocnik ds. ZSZJ		Opracował/-a: Agata Doralczyk (data) 01.06.2023- Specjalista ds. jakości	
Zatwierdził/-a; Zespół ds. bezpieczeństwa Żywności (data) 01.06.2023			
NAZWA PRODUKTU	FILET Z INDYKA KL. A		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Środki transportowe, w których przewożony będzie produkt, muszą być czyste, wolne od obcych zapachów oraz zabezpieczone przed zanieczyszczeniem.</li> </ul>	
OPAKOWANIE TRANSPORTOWE I RODZAJE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odpowiednim opakowaniem transportowym dla produktów w opakowaniach jednostkowych są pojemniki plastikowe E2 oraz karton,</li> <li>Wszystkie opakowania transportowe spełniają wymogi dotyczące bezpieczeństwa żywności.</li> <li>Każde opakowanie zawiera odpowiednie oznaczenie.</li> <li>Istnieje możliwość uzgodnienia indywidualnych rozwiązań.</li> </ul>	
RODZAJE OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH	<ol style="list-style-type: none"> <li>Luzem (LUZ) - produkt pakowany jest do pojemników czerwonych, wyłożonych folią niekurczliwą, a następnie zaklejany plombami w formie etykiet.</li> <li>Próżniowo (VAC) - produkt pakowany jest w folię termokurczliwą PA/PE lub laminat PET/PE bezbarwny w atmosferze próżniowej.</li> <li>W atmosferze ochronnej (MAP) - produkt pakowany jest w laminat PET/PE bezbarwny w atmosferze ochronnej.</li> </ol>	
DANE NA ETYKIECIE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nazwa produktu, klasa</li> <li>Pochodzenie</li> <li>Do spożycia po obróbce termicznej</li> <li>Data produkcji</li> <li>Termin przydatności do spożycia</li> <li>Warunki przechowywania</li> <li>Numer partii produkcyjnej</li> <li>Masa netto</li> <li>Nazwa i adres zakładu</li> <li>Numer IW</li> <li>Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie</li> <li>Kod kreskowy</li> </ul>	
PRZEDZIAŁ WAGOWY	Filet z Indora kl.A: ↓ 1,80 kg -3,00 kg	Filet z Indyczki kl.A: ↓ 0,80 kg – 1,30 kg
WAGA PALET	Palety jednorazowe drewniane 80/120 - 14~20 kg	Paleta H1- 18 kg Palety Euro 25 kg

	SPECYFIKACJA PRODUKTU	Data wydania:	01.03.2023
		Edycja:	01.06.2023
		Strona/stron	3/5
		Wersja:	4.2
Opracował/-a: Magdalena Szewczuk (data) 01.06.2023- Pełnomocnik ds. ZSZJ		Opracował/-a: Agata Doralczyk (data) 01.06.2023- Specjalista ds. jakości	
Zatwierdził/-a; Zespół ds. bezpieczeństwa Żywności (data) 01.06.2023			
NAZWA PRODUKTU	FILET Z INDYKA KL. A		

WAGI OPAKOWAŃ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pojemnik E2 – 2 kg</li> <li>Worek niebieski – 0,04 kg</li> <li>Karton - 0,35 kg (pakowany asortyment do 10 kg)</li> <li>Karton – 0,70 kg (pakowany asortyment do 23 kg)</li> <li>Folia VAC/MAP -0,01 kg (pakowany asortyment do 3 kg)</li> <li>Folia VAC/MAP -0,024 kg (pakowany asortyment powyżej 3 kg)</li> <li>Pojemnik E1- 1,56 kg</li> <li>Pojemnik E2 z workiem niebieskim-2,04 kg</li> <li>Karton mały- 0,35 kg</li> </ul>
INFORMACJE NA ETYKIECIE ZBIORCZO- PALETOWEJ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dane producenta</li> <li>Nazwa handlowa asortymentu.</li> <li>Klasę towaru</li> <li>Weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu</li> <li>Kraj pochodzenia, miejsce chowu i uboju,</li> <li>Waga brutto/netto</li> <li>Termin przydatności do spożycia nr partii,</li> <li>Warunki przechowywania</li> </ul> <p>Dodatkowo umieszczane są wszystkie elementy ustalone z odbiorcą</p>
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami) Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 (nowelizacja z dnia 08.03.2020)
WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE	Rozporządzenie (WE) 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych z późn. zmianami.
CZĘSTOTLIWOŚĆ BADAŃ	Badania produktów są przeprowadzane zgodnie z obowiązującym harmonogramem w zakładzie na dany rok. Analizy chemiczne są wykonywane zgodnie z określonym harmonogramem, obowiązującym w zakładzie na dany rok.
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Produkt przeznaczony na rynek krajowy i zagraniczny. Produkty są przeznaczone do dalszego przetwórstwa lub handlu detalicznego. Produkt przeznaczony do spożycia po obróbce termicznej.
ALERGENY	Produkt nie zawiera alergenów
WYMAGANIA OGÓLNE	Produkowane artykuły mięsne powstają z surowców mięsnych, które zostały oficjalnie zatwierdzone przez Inspekcję Weterynaryjną i uznane za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.
POSIADANE CERTYFIKATY	Produkt produkowany zgodnie ze standardami jakości BRC Food wersja 8, IFS wersja 7, QS, Halal.
PALETYZACJA	Pojemniki E2 lub kartony są ułożone na palecie w sposób umożliwiający bezpieczny transport. Na jednej palecie pojemniki lub kartony są ułożone warstwowo w ilości 4 pojemników lub kartonów.

 <b>EKPOLS</b>	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b>	Data wydania:	01.03.2023
		Edycja:	01.06.2023
		Strona/stron	4/5
		Wersja:	4.2
<b>Opracował/-a:</b> Magdalena Szewczuk (data) 01.06.2023- Pełnomocnik ds. ZSZJ		<b>Opracował/-a:</b> Agata Doralczyk (data) 01.06.2023- Specjalista ds. jakości	
<b>Zatwierdził/-a;</b> Zespół ds. bezpieczeństwa Żywności (data) 01.06.2023			
<b>NAZWA PRODUKTU</b>	<b>FILET Z INDYKA KL. A</b>		

Na jednej palecie składającej się z 32 pojemników E2 lub 40 kartonów, o wadze 10-20 +/- 1 kg Przed załadunkiem, palety są zabezpieczone folią stretch.



	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b>	Data wydania:	01.03.2023
		Edycja:	01.06.2023
		Strona/stron	5/5
		Wersja:	4.2
<b>Opracował/-a:</b> Magdalena Szewczuk (data) 01.06.2023- Pełnomocnik ds. ZSZJ		<b>Opracował/-a:</b> Agata Doralczyk (data) 01.06.2023- Specjalista ds. jakości	
<b>Zatwierdził/-a;</b> Zespół ds. bezpieczeństwa Żywności (data) 01.06.2023			
<b>NAZWA PRODUKTU</b>	<b>FILET Z INDYKA KL. A</b>		

<b>ZDJĘCIE PRODUKTU</b>	
-------------------------	---