	KARTA PRODUKTU	do receptury	
	KIEŁBASA ZWYCZAJNA	Wydanie	1
		Obowiązuje od	04.07.2024
		Strona	1/2

1. Specyfikacja wyrobu gotowego – opis produktu

1.	**Nazwa produktu:**	Grupa technologiczna: **KIEŁBASY** Rodzaj: kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona, parzona w osłonce jadalnej Kategoria: 8.3.2. Produkty mięsne poddane obróbce cieplnej
2.	**Opis produktu:**	Kiełbasa w osłonce naturalnej (jelita wieprzowe Ø24-26), powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka, Wyprodukowana z mięsa wieprzowego peklowanego , rozdrobnionego na wilku siatce Ø 8, Ø5 , z dodatkiem przypraw i dodatków funkcjonalnych, wędzona, parzona. ➢ Wygląd ogólny – powierzchnia gładka, czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu ➢ Struktura i konsystencja – na przekroju surowce równomiernie rozłożone, ➢ Barwa –na przekroju różowa, powierzchnia jasno wędzona ➢ Smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej , ➢ Odkręcana w batony o długości około 20cm , zakończona patyczkiem.
3.	**Składniki:**	Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona parzona Składniki: mięso wieprzowe 92,6%, sól, przyprawy, stabilizator E 450, maltodekstryna, przeciwutleniacz E 301 wzmacniacz smaku E 621, glukoza, cukier, **błonnik pszenny,** aromat, substancja konserwująca E 250
4.	**Materiał opakowaniowy:**	➢ Osłonki naturalne powinny odpowiadać wymaganiom norm lub posiadać atest kompetentnych jednostek resortu zdrowia ➢ Worki PAPE – barierowe, do pakowania w wakum posiadające atest PZH ➢ 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
6.	**Cechy mikrobiologiczne:**	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)
7.	**Warunki przechowywania**	Przechowywać w warunkach chłodniczych w temperaturze +2°C - +8°C
8.	**Okres przydatności do spożycia**	16 dni
9.	**Alergeny**	Pszenica
10.	**Znakowanie**	Zgodnie z rozporządzeniem MR i RW z dnia 10 lipca 2007r w sprawie znakowania środków spożywczych Dz. U. nr 137, poz.967 ze zmianami
11.	**Przeznaczenie konsumenckie**	Produkt ogólnego spożycia

12. Wartość odżywcza

Wartość odżywcza obliczona szacunkowo na podstawie programu Meat Calculation 2.4. Autor Piotr Szymański

Wartość energetyczna	**1192 kJ/288 kcal**
tłuszcz	**26,0 g**
w tym	
kwasy tłuszczowe nasycone	**10,0 g**
węglowodany	**<0,5 g**
w tym	
cukry	**<0,5 g**
białko	**14,0 g**
sól	**0,9 g**

13. Wzór etykiety

Signature Not Verified
Dokument podpisany przez Anna Kubacka
Data: 2025.03.19 07:23:50 CET