




Ubojnia Drobiu Gosz sp. z o.o.
ul. Lęborska 46
83-340 Sierakowice

PL
22050503
WE

KARTA PRODUKTU

Nazwa wyrobu	Noga trybowana z kurczaka.
Charakterystyka wyrobu	Świeża lub mrożona noga trybowana z kurczaka ze skórą lub bez, pozyskana w procesie oddzielenia (trybowania) mięśni nóg od części niejadalnych tj. kości, chrząstek i ścięgien.
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

Cechy organoleptyczne	<p>Noga trybowana z kurczaka ze skórą lub bez, nienaruszona, czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi; bez poważnych stłuczeń; bez widocznych plam krwistych z wyjątkiem małych i niezauważalnych. Powierzchnia przekroju mięśnia bladoróżowa. Noga trybowana prawidłowo umięśniona (tkanka mięśniowa pełna, dobrze rozwinięta). Dopuszcza się obecność pojedynczych, niewielkich piór, pozostałości (końcówki piór) i piór włosowatych (filopluma). Akceptowalne śladowe pozostałości ścięgien i chrząstek oraz przerwanie ciągłości skóry lub/i mięśnia. W przypadku mięsa mrożonego i głęboko mrożonego powierzchnia wyrobu twarda, dopuszczalne niewielkie oblodzenie lub oszronienie powierzchni, niedopuszczalne ślady oparzelin zamrażalniczych.. Niedopuszczalna konsystencja: sucha lub gąbczasta; barwa: szara, zielona lub ciemnoczerwona; zapach: zjełczały, stęchły lub gnilny.</p>	
Wymagania mikrobiologiczne	<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
<ul style="list-style-type: none"> • Wyrób świeży 	<p>Pojemnik Euro E2 wyłożony workiem foliowym</p>	<p>15kg</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Wyrób mrożony 	<p>Karton wyłożony workiem foliowym</p>	<p>b/s 2x 7,5kg; z/s 2x 10kg;</p>
<p>* Inne formy pakowania i dystrybucji dopuszczalne po uzgodnieniu z klientem</p>		

Termin przydatności do spożycia	dla wyrobu świeżego	5 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 produkcie 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 uchylenia 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		Barbara Gniba		Joanna Lejk	