



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

PL  
22050503  
WE

## KARTA PRODUKTU

**Nazwa wyrobu**

Noga z kurczaka.

**Charakterystyka wyrobu**

Świeża lub mrożona noga z kurczaka ze skórą lub bez (kość udowa, piszczelowa i strzałkowa, łącznie z otaczającymi je mięśniami), pozyskana w procesie rozbioru tusz drobiowych. Cięcie wykonuje się w stawie.

**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

<b>Cechy organoleptyczne</b>	<p>Noga z kurczaka ze skórą lub bez, nienaruszona, czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi; bez poważnych stłuczeń i wystających złamanych kości; bez widocznych plam krwistych z wyjątkiem małych i niezauważalnych. Powierzchnia przekroju mięśnia bladoróżowa. Noga prawidłowo umięśniona (tkanka mięśniowa pełna, dobrze rozwinięta). Dopuszcza się obecność pojedynczych, niewielkich piór, pozostałości (końcówki piór) i piór włosowatych (filopluma). Dopuszczalne jest lekkie zaczerwienienie torebki stawowej. 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>	
<b>Wymagania mikrobiologiczne</b>	<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>	
<b>Forma pakowania i dystrybucji*</b>	<b>Opakowanie</b>	<b>Masa netto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Wyrób świeży</b></li> </ul>	<p>Pojemnik Euro E2 wyłożony workiem foliowym</p>	<p>15kg</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Wyrób mrożony</b></li> </ul>	<p>Worki foliowe pakowane próżniowo</p>	<p>2,5kg; 5kg</p>
<p>* Inne formy pakowania i dystrybucji dopuszczalne po uzgodnieniu z klientem</p>		

<b>Termin przydatności do spożycia</b>	dla wyrobu świeżego	6 dni
	dla wyrobu mrożonego	12 miesięcy
<b>Warunki przechowywania i transportu</b>	dla wyrobu świeżego	0- 4°C
	dla wyrobu mrożonego	≤ -18°C
<b>Warunki użycia</b>	Produkt do spożycia po obróbce cieplnej.	
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Produkt do sprzedaży bezpośredniej lub do przetwórstwa.	
<b>Składniki lub substancje pomocnicze obecne w produkcie powodujące alergie lub reakcje nietolerancji</b>	Brak	
<b>Informacje zawarte na etykiecie</b>	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).	

<b>Opracował/a</b>		<b>Uzgodnił/a</b>		<b>Zatwierdził/a</b>	
<b>Imię i nazwisko</b>	<b>Data i podpis</b>	<b>Imię i nazwisko</b>	<b>Data i podpis</b>	<b>Imię i nazwisko</b>	<b>Data i podpis</b>
Magdalena Krygier	13.09.2022 <i>[signature]</i>	Barbara Gniba	14.09.2022 <i>[signature]</i>	Joanna Lejk	14.09.2022 <i>[signature]</i>