

	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIENICZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>08</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>21k</b>
	Data wydania: Release date: <b>2023-09-18</b>	Obowiązuje od: Effective date: <b>2023-09-18</b>	Strona: Page: <b>1 / 7</b>

<b>1. OPIS OGÓLNY</b> <b>GENERAL DESCRIPTION</b>	
<b>NAZWA HANDLOWA PRODUKTU</b> <i>TRADE NAME OF PRODUCT</i>	<b>POŁĘDWICA WOŁOWA PAD CHŁODZONA / MROŻONA</b> <b>BEEF TENDERLOIN PAD CHILLED / FROZEN</b>
<b>OPIS PRODUKTU</b> <i>GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT</i>	<p>Polędwica z warkoczem pochodzi z tylnej ćwierćtuszy. Jest to cały mięsień lędźwiowo-wewnętrzny i część mięśnia biodrowego (głowa polędwicy). Zewnętrzna tkanka łączna (omięсна) oraz okrywa tłuszczowa jest usunięta. Charakteryzuje się delikatną, miękką, soczystą, a zarazem kruchą strukturą.</p> <p><i>Beef tenderloin with braid comes from the back quarter. It is the whole lumbar-internal muscle and the part of the hip muscle (head of the tenderloin). The external connective tissue (omental) and the fat cover is removed. It is characterized by a delicate, soft, juicy, and at the same time fragile structure.</i></p>
<b>SKŁADNIKI</b> <i>COMPONENTS</i>	<p>100% mięso wołowe, bez dodatków</p> <p><i>Raw boneless beef, without additives</i></p>
<b>OGÓLNE CECHY JAKOŚCIOWE</b> <i>GENERAL QUALITY CHARACTERISTICS</i>	<p>Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z wymaganiami Prawa Żywnościowego obowiązującego w Unii Europejskiej. Produkcja jest prowadzona zgodnie z zasadami GHP/GMP, HACCP, IFS, BRC. Materiały opakowaniowe, surowce i produkt końcowy są przetwarzane i magazynowane zgodnie z warunkami gwarantującymi ich bezpieczeństwo zdrowotne. <b>Produkt nie zawiera alergenów.</b> Produkt nie jest modyfikowany genetycznie ani wyprodukowany z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, nie jest stosowane promieniowanie jonizujące dla redukcji i zniszczenia drobnoustrojów. Wprowadzone są efektywne środki eliminacji zanieczyszczenia, plastikiem, szkłem, drewnem i innymi ciałami obcymi. Każdy produkt przechodzi kontrolę przez detektor metalu.</p> <p><i>Raw material used for production and packaging are accordance with the EU Food Regulations. Production is carried out in accordance with the norms stipulated by GHP/GMP, HACCP, IFS, BRC. Packaging materials, raw materials and the final product is processed and stored under conditions that guarantee their health security. <b>The product doesn't contain allergens.</b> The product is not genetically modified or produced from genetically modified organisms, is not applied ionizing radiation for the reduction and destruction of microorganisms. Effective measures are introduced to eliminate contamination with plastic, glass, wood and other foreign bodies. Each product passes through a metal detector.</i></p>
<b>POCHODZENIE SUROWCA</b> <i>ORIGIN OF RAW MATERIAL</i>	<p>Kraje UE</p> <p><i>UE countries</i></p>
<b>2. CECHY ORGANOLEPTYCZNE PRODUKTU</b> <b>ORGANOLEPTIC FEATURES</b>	
<b>KOLOR</b> <i>COLOUR</i>	<p>Mięśnie - barwa czerwona w odcieniach typowych dla mięsa wołowego. W przypadku produktu mrożonego dopuszczalne zmatowienie i zmiana barwy na skutek utlenienia. Tłuszcz- jasnokremowy, odcienie typowe dla tłuszczu wołowego.</p> <p><i>Muscle - red in shades typical of beef. In the case of frozen products, dullness and colour change due to oxidation allowed. Fat-light cream, shades typical of beef fat.</i></p>
<b>KONSYSTENCJA</b> <i>CONSISTENCY</i>	<p>W stanie chłodzonym- miękka ale jędrna, elastyczna, lekko wilgotna, ale nie lepka. W stanie zamrożonym- twarda i krucha.</p> <p><i>Able to cooled- soft but firm, elastic, slightly moist but not sticky. Frozen-hard and brittle.</i></p>
<b>ZAPACH</b> <i>SMELL</i>	<p>Typowy dla mięsa wołowego bez obcych zapachów, świadczących o zepsuciu lub zaparzeniu.</p> <p><i>Typical for beef meat, without foreign odors.</i></p>

	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>08</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>21k</b> Number:
	Data wydania: Release date: <b>2023-09-18</b>	Obowiązuje od: Effective date: <b>2023-09-18</b>	Strona: Page: <b>2 / 7</b>

<b>ZANIECZYSZCZENIA</b>	Mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń organicznych, mechanicznych, bez osocza, bez gruczołów, wrzodów, bez błon zewnętrznych, bez kości, chrząstek.
<b>CONTAMINATIONS</b>	<i>Pure meat, without traces of organic or mechanical contamination, without plasma, without glands, ulcers, external membranes, boneless, cartilage.</i>

### 3. KRYTERIA FIZYKOCHEMICZNE, CHEMICZNE I DNA PHYSICAL, CHEMICAL AND DNA PARAMETERS

<b>DNA</b>	Brak innego DNA niż wołowe. <i>No more DNA than beef.</i>
<b>OŁÓW</b>	Limit: 0,10 mg/kg
<b>LEAD</b>	<i>Limit: 0,10 mg/kg</i>
<b>KADM</b>	Limit: 0,05 mg/kg
<b>CADMIUM</b>	<i>Limit: 0,05 mg/kg</i>
<b>ANTYBIOTYKI</b>	Limit: nieobecne
<b>ANTIBIOTICS</b>	<i>Limit: absent</i>

### 4. KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE MICROBIOLOGICAL CRITERIA

<b>KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE</b>	Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) NR 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniającym rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
<b>MICROBIOLOGY</b>	<i>According to Commision Regulation (EC) No 1441/2007 of 5 December 2007 amending Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs.</i>




### 5. WYGLĄD PRODUKTU PRODUCT VIEW



	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>08</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>21k</b> Number:
	Data wydania: <b>2023-09-18</b> Release date:	Obowiązuje od: <b>2023-09-18</b> Effective date:	Strona: <b>3 / 7</b> Page:

## 6. SPOSÓB PAKOWANIA

### PACKAGING

<b>MATERIAŁ OPAKOWANIOWY</b>  <i>PACKAGING MATERIAL</i>	Materiały opakowaniowe, wchodzące w bezpośredni kontakt z produktem spełniają wymagania Rozporządzenia Komisji (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz Rozporządzenia Komisji (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  <i>Packaging materials that come in direct contact with the product are in conformity with the requirements of Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing and wit Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.</i>	
<b>MOŻLIWE SPOSOBY PAKOWANIA</b>  <i>TYPES OF PACKAGING</i>	Próżniowo / Luzem tj. w pojemniku E2  <i>Vacuum / Bulk in container E2</i>	
<b>OPAKOWANIE BEZPOŚREDNIE</b>  <i>PRIMARY PACKAGING</i>	Folia wysokobarierowa termokurczliwa /Niebieska folia polietylenowa LDPE  <i>Highly barrier heat shrink film / Blue LDPE polyethylene film</i>	
<b>OPAKOWANIE ZBIORCZE</b>  <i>COLLECTIVE PACKAGE</i>	<u>Opakowanie (produkty świeże vacuum) / Packaging (fresh products vacuum)</u> Paleta / Przekładka kartonowa / Karton / Narożniki / Folia stretch <i>Pallet / Cardboard spacer / Carton /Corners / Stretch film</i>  <u>Opakowanie (produkty świeże) / Packaging (fresh products)</u> Paleta H1 / Pojemniki E2 / Folia stretch <i>Pallet H1 / Container E2/ Stretch film</i>  <u>Opakowanie (produkty świeże) / Packaging (fresh products)</u> Paleta H1 / Pojemniki E2 / Niebieska folia polietylenowa LDPE /Folia stretch <i>Pallet H1 / Container E2/ Blue LDPE polyethylene film /Stretch film</i>  <u>Opakowanie (mrożone vacuum)/ Packaging (frozen vacuum)</u> Paleta / Przekładka kartonowa / Karton / Folia stretch <i>Pallet / Cardboard spacer / Carton / Stretch film</i>	
<b>STANDARDOWE OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>  <i>STANDARD PRIMARY PACKAGING</i>		
<b>STANDARDOWE OPAKOWANIE ZBIORCZE</b>  <i>STANDARD COLLECTIVE PACKAGE</i>	Produkty świeże / Fresh products  	Produkty mrożone / Frozen products  

	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>08</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>21k</b> Number:
	Data wydania: Release date: <b>2023-09-18</b>	Obowiązuje od: Effective date: <b>2023-09-18</b>	Strona: Page: <b>4 / 7</b>

<b>STANDARDOWE OPAKOWANIE TRANSPORTOWE</b>  STANDARD TRANSPORT PACKAGE	Produkty świeże / Fresh products  	Produkty mrożone / Frozen products  

## 7. DANE LOGISTYCZNE

### LOGISTIC DATA

<b>WAGA PRODUKTU JEDNOSTKOWA</b>  UNIT WEIGHT OF THE PRODUCT	W zależności od przedziału wagowego (-1,0; 1,0+; 1,4+; 1,6+; 1,8+; 2,0+) Depending on the weight range (-1,0; 1,0+; 1,4+; 1,6+; 1,8+; 2,0+)  Pojemnik E2 od 15 do 25 kg / Container E2 from 15 to 25 kg	
<b>IŁOŚĆ OPAKOWAŃ W KARTONIE</b>  NUMBER OF PACKAGES IN COLLECTIVE PACKAGE (BOX)	4-8	
<b>WAGA OPAKOWANIA ZBIORCZEGO</b>  COLLECTIVE PACKAGE WEIGHT	15-20 kg	
<b>IŁOŚĆ OPAKOWAŃ W WARSTWIE NA PALECIE</b>  NUMBER OF BOXES IN THE LAYER ON THE PALLET	Produkty świeże / Fresh products 4	Produkty mrożone / Frozen products 4-6
<b>IŁOŚĆ WARSTW NA PALECIE</b>  NUMBER OF LAYERS PER PALLET	8	9-10
<b>WAGA PALETY</b>  PALLET WEIGHT	800 – 1000 kg	

## 8. TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

### EXPIRATION DATE

<b>PRODUKT CHŁODZONY PAKOWANY PRÓŻNIOWO</b>  CHILLED PRODUCT VACUUM PACKED	21 dni od daty produkcji  Up to 21 days from the production date
---	--

	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>08</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>21k</b> Number:
	Data wydania: Release date: <b>2023-09-18</b>	Obowiązuje od: Effective date: <b>2023-09-18</b>	Strona: Page: <b>5 / 7</b>

<b>PRODUKT CHŁODZONY BEZ OPAKOWANIA BEZPOŚREDNIEGO</b>  <i>CHILLED PRODUCT WITHOUT DIRECT PACKAGING</i>	7 dni od daty produkcji  <i>Up to 7 days from the production date</i>
<b>PRODUKT MROŻONY PAKOWANY PRÓŻNIOWO</b>  <i>FROZEN PRODUCT VACUUM PACKED</i>	18 miesięcy od daty produkcji  <i>Up to 18 months from the production date</i>

## 9. TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA

### STORAGE TEMPERATURE

<b>TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA PRODUKTU CHŁODZONEGO</b>  <i>STORAGE TEMPERATURE OF CHILLED PRODUCT</i>	Od 0° C do 4°C  <i>From 0° C to 4°C</i>
<b>TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA PRODUKTU MROŻONEGO</b>  <i>STORAGE TEMPERATURE OF FROZEN PRODUCT</i>	Temperatura niższa niż -18°C  <i>Not higher than -18 °C</i>

## 10. ETYKIETOWANIE



### LABELING

Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011. Każde opakowanie jednostkowe, zbiorcze i transportowe zawiera etykietę.

*According to Commission Regulation (EC) No 1169/2011 of 25 October 2011. Each direct packing, collective packing and transport packing contain a label.*



 <b>KAMIENCZYK</b> ZAKŁAD MIĘSNY	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIENCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>08</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>21k</b>
	Data wydania: Release date: <b>2023-09-18</b>	Obowiązuje od: Effective date: <b>2023-09-18</b>	Strona: Page: <b>6 / 7</b>

<div>ETYKIETA NA OPAKOWANIU JEDNOSTKOWYM/ZBIORCZYM</div> <div>LABEL ON PRIMARY/COLLECTIVE PACKAGE</div>	
	

	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: <b>08</b>
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		Numer: <b>21k</b> Number:
	Data wydania: Release date: <b>2023-09-18</b>	Obowiązuje od: Effective date: <b>2023-09-18</b>	Strona: Page: <b>7 / 7</b>

## 11. PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

### CONSUMER PURPOSE

Produkty są przeznaczone dla szerokiego kręgu odbiorców, nadają się do spożycia bez specjalnych ograniczeń wiekowych (z wyjątkiem bardzo małych dzieci). Spożywać po obróbce termicznej doprowadzając do temperatury wewnątrz produktu min 72°C przez 2 min.

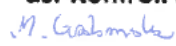
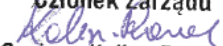
*Product is destined for a wide range of customers, can be eaten without special age limits (except for very small children). Consume after thermal processing in which temperature inside the product reaches minimum 72 °C for 2 min.*

## 12. WARUNKI TRANSPORTU

### TRANSPORT CONDITIONS

Mięso przewożone w czystych samochodach, przystosowanych do przewożenia mięsa w odpowiedniej temperaturze. Mięso w opakowaniach pośrednich umieszczone na paletach, zabezpieczone folią stretchującą w celu zapobiegania rozpadowi palet. Temperatura musi być rejestrowana.

*Meat transported in clean vehicles – refrigeration trucks, on pallets and coolers adapted to transport meat in a proper temperature, protected with stretch foil to prevent the breakdown of pallets. Temperature must be registered.*

<b>TEMPERATURA TRANSPORTU PRODUKTU CHŁODZONEGO</b>  TRANSPORT TEMPERATURE OF CHILLED PRODUCT	Od 0° C do 4°C  From 0° C to 4°C	
<b>TEMPERATURA TRANSPORTU PRODUKTU MROŻONEGO</b>  TRANSPORT TEMPERATURE OF FROZEN PRODUCT	Temperatura niższa niż -18 °C  Not higher than -18 °C	
	Opracowała	Zatwierdził
Imię i Nazwisko	Magdalena Gadomska – PJ	Komplementariusz
Data	18.09.2023r.	18.09.2023r.
Podpis	<b>PEŁNOMOCNIK</b> <b>ds. Kontroli Jakości</b>  <b>mgr inż. Magdalena Gadomska</b>	<b>ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK</b> sp. z o.o. Członek Zarządu  <b>Grażyna Kalisz-Rożenek</b>