

# KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

NR KARTY:

Nik-Pol Sp. z o.o.  
41-709 Ruda Śląska  
ul. Chorzowska 58  
tel. +48 32 287-41-07



NAZWA PRODUKTU:

NUMER PRODUKTU:

KOD PLU:

**SZYNKA NA KARTKI MAP**

**2030220002**

DANE ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO:

Nazwa i adres zakładu:	Nik-Pol Sp. z o.o. 41-709 Ruda Śląska ul. Chorzowska 58	NIP:	625-21-41-938
		Regon:	276922613
		Weterynaryjny nr identyfik.:	PL 24720307 WE

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Grupa rodzajowa:	Wędzonka wieprzowa. Szynka
Metody obróbki:	Wędzona, parzona
Skład surowcowy:	szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, stabilizatory difosforan disodowy, trifosforan pentasodowy, polifosforan sodu, substancja zagęszczająca: karagen, białko wieprzowe, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100 g produktu użyto: 102 g szynki wieprzowej.
Pochodzenie surowców:	mięśnych: kraje UE
GMO:	Produkt wolny od GMO
Składniki alergenne:	Nie zawiera w rozumieniu Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności [Zał.2]
Gluten:	Produkt bezglutenowy
Przeznaczenie:	Wszystkie grupy konsumentów z wyjątkiem osób nietolerujących lub uczulonych na którykolwiek ze składników
Przygotowanie:	Produkt do bezpośredniego spożycia
Sposób wytworzenia:	Produkt wędzony dymem bukowo-olchowym
Gramatura:	~2,3 kg
Okres trwałości:	21 dni lub więcej wg badań przechowalniczych
Warunki przech. i transp.:	2° C do 6° C
Systemy jakości:	HACCP, IFS, BRC

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE I FIZYKOCHEMICZNE:

Salmonella:	nieobecna w 25 g		
E. coli:		Azotyny:	
Listeria:	nie więcej niż 100 jtk/g	Fosforany:	

WARTOŚĆ ODŻYWCZA:

Wartość energetyczna:	468 kJ/111 kcal	Ilość węglowodanów:	1 g
Ilość tłuszczu:	2,9 g	Ilość cukrów:	0,8 g
Ilość kwasów tłuszcz. nas.:	1,6 g	Ilość białka:	20 g
Ilość soli:	1,7 g		

CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Wygląd zewnętrzny:	Produkt przewiązany nicią wędliniarską.
Struktura i konsystencja:	Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła. Konsystencja soczysta. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna.
Barwa, w tym na przekroju:	Na przekroju barwa mięśnia od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała do kremowej. Niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju.
Smak i zapach:	Charakterystyczny dla tej grupy asortymentu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

FORMA PAKOWANIA:

System pakowania:	Wyrób pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Po otwarciu opakowania zużyć do 5 dni.
Materiał opakowaniowy:	Folia spożywcza przeznaczona do kontaktu z żywnością
Wkładka:	Brak
Informacje na etykiecie:	Nazwa produktu, skład surowcowy, informacja o warunkach przechowywania i sposobie pakowania, termin przydatności do spożycia, masa netto, kod kreskowy, nr partii produkcyjnej, wartość odżywcza, znak weterynaryjny i dane producenta.

Data opracowania:	2024-07-17 13:44:32		
Wersja:	3		
Opracował:	Machura Anna	Zatwierdził:	Dariusz Nikiel
<i>Nota weryfikacyjna:</i>  Niniejszy opis produktu został zweryfikowany i zatwierdzony przez zakładowy zespół HACCP.			