

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:

SZYNKOWA DĘBOWA MAP

2012579002

215057

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: | Kiełbasa wieprzowa. Grubo rozdrobniona |
| Metody obróbki: | Wędzona, parzona; z dodatkiem wody |
| Skład surowcowy: | mięso wieprzowe 81%, woda, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja zagęszczająca: karagen. |
| Pochodzenie surowców: | mięsnych: 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 [Załącznik 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: | ~1,1 kg |
| Okres trwałości: | 35 dni lub więcej wg badań przechowalniczych |
| Warunki przech. i transp.: | 2°C do 6°C |
| Systemy jakości: | HACCP, IFS, BRC |

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE I FIZYKOCHEMICZNE:

| | | | |
|-----------|---------------------|------------|---|
| E. coli: | Nieobecne w 0,001 g | Azotyny: | - |
| Listeria: | Nieobecna w 25 g | Fosforany: | - |

WARTOŚĆ ODŻYWCZA:

| | | | |
|-----------------------------|-----------------|---------------------|-------|
| Wartość energetyczna: | 417 kJ/100 kcal | Ilość węglowodanów: | 3,2 g |
| Ilość tłuszczu: | 2,8 g | Ilość cukrów: | 0,8 g |
| Ilość kwasów tłuszcz. nas.: | 1 g | Ilość białka: | 15 g |
| Ilość soli: | 3,1 g | | |

CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

| | |
|----------------------------|--|
| Wygląd zewnętrzny: | Pętko kiełbasy parzonej, wędzonej. W osłonce naturalnej ściśle przylegającej do farszu. Powierzchnia czysta, sucha. Dodatki, wycieki tłuszczu, galaretki nieobecne. Produkt w osłonce NIEJADALNEJ. |
| Struktura i konsystencja: | Charakterystyczna dla danego asortymentu, średnio rozdrobniona. Mięka i dość ścisła. Obecne pojedyncze otwory powietrza. Rozłożenie składników na przekroju równomierne, bez skupisk składników. |
| Barwa, w tym na przekroju: | Charakterystyczna dla danego asortymentu. Powierzchni: jasnobrązowa; mięsa: różowa, ciemnoróżowe; tłuszczu: od białej do kremowej. |
| 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: | 2020-05-18 | | |
| Wersja: | 2 | | |
| Opracował: | Matusz Anna | Zatwierdził: | Dariusz Nikiel |
| <i>Nota weryfikacyjna:</i> Niniejszy opis produktu został zweryfikowany i zatwierdzony przez zakładowy zespół HACCP. | | | |