



Karta produktu

Strona 1 z 3

Indeks: 21001 BIANKA PIERŚ GOTOWANA Z INDYKA

Wydrukowano:
2024-10-03 10:35:40

Karta ISO, załącznik nr 4

Lp.:	Wyróżnik	Opis
1	Producent	Indykpol S.A., 10-370 Olsztyn ul. Jesienna 3, www.indykpol.pl
2	Indeks	21001
3	Dokument normalizacyjny	wymagania własne
4	Określenie wyrobu	Wędlina drobiowa, z połączonych kawałków mięsa, gotowana. Zawiera wodę dodaną. W osłonce niejadalnej.
5	Składniki	mięso z fileta z piersi indyka 56%, woda, skrobia ziemniaczana, skrobia grochowa, substancja żelująca: E407, stabilizatory: E451; regulator kwasowości: E331; błonnik pszenny (bezglutenowy), sól, wzmacniacz smaku: E621; przeciwutleniacz: E316; ekstrakty drożdżowe, aromaty, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać: soję, mleko, seler, gorczycę.
6	Charakterystyka wyrobu	
Wygląd ogólny		Wyrób w kremowej osłonce tekstylnej zbliżony do kształtu piersi z indyka. Wykonany na bazie mięsa z piersi indyczej. Pakowany w vacuum.
Struktura i konsystencja		Konsystencja jędrna i elastyczna. Wszystkie składniki rozprowadzone równomiernie w całym produkcie. Plaster o grubości 3 mm nie może się rozpadać. Przekrój w miarę jednolity. Dopuszczalne niewielkie otwory powietrzne na przekroju jak i pod osłonką. Niedopuszczalny: produkt z otworami pod osłonką o średnicy powyżej 2.5 cm.
Barwa		Barwa zewnętrzna – kremowa - barwa osłonki Na przekroju: jasnoróżowa do różowej, charakterystyczna dla wyrobów peklowanych. Przekrój w miarę jednolity z lekko odcinającą się kolorystycznie masą między kawałkami mięśni, bez rażących krwiaków. Dopuszczalne występujące sporadycznie pojedyncze ściegna
Smak i zapach		Smak i zapach charakterystyczny dla wędlin z mięsa indyczego oraz użytych do produkcji wyrobu przypraw.
7	Rodzaj pakowania	opakowanie barierowe typu vacuum
8	Format pakowania	masa wynikowa
9	Masa opakowania jednostkowego netto [g]	około 2700
10	Rodzaj jednostki log.	Pojemnik 600X400X200
11	dł.(mm)	600
12	szer.(mm)	400



Karta produktu

Strona 2 z 3

Indeks: 21001 BIANKA PIERŚ GOTOWANA Z INDYKA

Wydrukowano:
2024-10-03 10:35:40

13	wys.(mm)	200
14	Wymagania mikrobiologiczne	Zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami
15	Wymagania fizykochemiczne	Zgodnie z obowiązującym prawem PL i UE
16	Stan termiczny	schłodzony
17	Ilość opakowań w jedn. logistycznej [szt]	6
18	PKWiU	10.13.15.0
19	Masa jednostki logistycznej netto [kg]	13,5 kg - 16,8 kg
20	Stawka VAT	5%
21	War. transportu (temperatura)	od 2°C do 6°C
22	War. przechowywania (temperatura)	Przechowywać w temperaturze od 2°C do 6°C. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania wynosi 48 godzin
23	Termin przydatności do spożycia [dni]	25
24	Opakowanie jednostkowe	
Wymiary opak. jednostkowego [mm]		około 250 x 160 x 120
25	Ilość jedn. log. w warstwie	4
26	Ilość jedn. log. na europalecie	28
27	Kod kreskowy produktu	254631
28	Kod kreskowy kartonu	254631
29	Uwagi (zalecane zastosowanie)	produkt nie jest przeznaczony dla niemowląt, dzieci do lat 3 oraz osób uczulonych na alergeny: gorczyca, mleko, seler, soja Produkt należy plastrować bezpośrednio przed sprzedażą.
30	Wartość energetyczna (energia) [kJ]	363
31	Wartość energetyczna (energia) [kcal]	86
32	tłuszcz [g]	2,4
33	w tym: kwasy tłuszczowe nasycone [g]	1,4
34	węglowodany [g]	1,9
35	w tym: cukry [g]	

RSV SYSTEM



Karta produktu

Strona 3 z 3

Indeks: 21001 BIANKA PIERŚ GOTOWANA Z INDYKA

Wydrukowano:
2024-10-03 10:35:40

36	białko [g]	14
37	sól [g]	2,1

RSV SYSTEM