

**Nazwa produktu: FRANKFURTERKI PARZONE**

**Odbiorca: -**

**Producent: Balcerzak Sp. z o.o., Wróblów 38; 67-410 Sława, nr. wet. PL 08120301 WE**

**Dane kontaktowe:** [www.balcerzak.pl](http://www.balcerzak.pl); tel. +48 68 356 66 82

Lp	Przedmiot danych	
1.	Nr KJP	KJP-1.2.1-39
2.	Kod produkcyjny	50 006 00
3.	Nazwa prawna produktu	Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona
4.	Forma pakowania, waga	Map
5.	Składniki	100 g produktu wyprodukowane ze 105 g mięsa wieprzowego <b>Składniki:</b> mięso wieprzowe, sól, ekstrakt drożdżowy, przyprawy (w tym <b>gorczyca</b> ), ekstrakty przypraw, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy; substancja konserwująca: azotyn sodu. Jelito baranie (osłonka). Może zawierać <b>seler, soję, mleko</b> .
6.	Wartość odżywcza	<b>Wartość odżywcza 100 g produktu:</b> Wartość energetyczna: 1024 kJ / 247 kcal Tłuszcz: 19 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 7,2 g Węglowodany: 0,4 g w tym cukry: 0,3 g Białko: 18,5 g Sól: 2,0 g
7.	Wymagania fizyko – chemiczne (ustalone na podstawie etykiety zgodnie z tolerancjami wartości odżywczych)	Białko – nie mniej niż 14,8% Tłuszcz – nie więcej niż 22,8% Sól – nie więcej niż 2,4% Woda – nie więcej niż 70%
8.	Wygląd ogólny	Kiełbasa w osłonce o kalibrze 18/20, batony długości ok. 12 cm; powierzchnia czysta, sucha.
9.	Struktura i konsystencja	Kiełbasa średnio rozdrobniona; składniki farszu równomiernie rozmieszczone na przekroju; konsystencja ścisła, związania dobre.
10.	Barwa	Barwa powierzchni jasnobrązowa do brązowej; barwa mięsa na przekroju jasnoczerwona do czerwonej, tłuszczu biała do kremowej.
11.	Smak i zapach	Smak i zapach charakterystyczny dla wędlin wędzonych, parzonych i użytych przypraw.
12.	Wymagania mikrobiologiczne (zgodne z obowiązującymi aktami prawnymi)	Liczba <b>Listeria monocytogenes</b> (n=5, c= 0; limity: m=M=100 jtk/g w ciągu okresu przydatności do spożycia); Liczba <b>Escherichia coli</b> (n=5, c=2; limity: m=500 jtk/g, M=5000 jtk/g);
13.	Warunki przechowywania	Przechowywać w temperaturze od 0°C do +7°C. Po otwarciu przechowywać w lodówce, spożyć w ciągu 2 dni
14.	Przewidywane przeznaczenie; grupa docelowa	Przeznaczenie dla wszystkich grup konsumenckich, z wyjątkiem przeciwwskazań zdrowotnych i wiekowych, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na ciepło po sparzeniu. Alergeny są wymienione na etykiecie produktu.

15.	Kod PKWiU / CN / CN 10	10.13.14-60.02 1601 00 99 1601 00 99 11
16.	Dodatkowe informacje	Pakowano w atmosferze ochronnej.
17.	Komunikaty w oznakowaniu	-
18.	Tłumaczenie składu – j. niemiecki	<p>(DE) <b>Frankfurter Würstchen</b>, Brühwurst nach polnischer Art, grob zerkleinert und geräuchert. 100 g Fertigerzeugnis werden aus 105 g Schweinefleisch hergestellt.</p> <p><b>Zutaten:</b> Schweinefleisch, Speisesalz, Hefeextrakt, Gewürze (mit <b>Senf</b>), Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Naturdarm (Schaf), Rauch. <b>Kann Spuren von Sellerie, Soja, Milch enthalten.</b></p> <p>Unter Schutzatmosphäre verpackt. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 2 Tagen verzehren. Ungeöffnet bei unter +7°C</p> <p><b>Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:</b> Brennwert: 1024 kJ / 247 kcal; Fett: 19 g, davon gesättigte Fettsäuren: 7,2 g; Kohlenhydrate: 0,4 g, davon Zucker: 0,3 g; Eiweiss: 18,5 g; Salz: 2,0 g</p>
19.	Tłumaczenie składu – j. angielski	<p><b>Frankfurters</b>, Polish Smoked Pork Sausage Made with 105 g of Pork per 100 g Finished Product.</p> <p><b>Ingredients:</b> pork, salt, yeast extract, spices (with <b>mustard</b>), spice extracts, antioxidant: ascorbic acid; preservative: sodium nitrite; smoke, edible sheep intestine casing. <b>Allergy Advice:</b> For allergens see ingredients in <b>bold</b>. May also contain Celery, Soya, Milk.</p> <p><b>Nutrition Information</b> – Typical values per 100 g: Energy: 1024 kJ / 247 kcal; Fat: 19 g, of which saturates: 7,2 g; Carbohydrate: 0,4 g, of which sugars: 0,3 g; Protein: 18,5 g; Salt: 2,0 g.</p> <p><b>Storage Instructions:</b> Once opened, keep refrigerated and consume within 2 days and by the use by date. <b>Additional information:</b> Packaged in a protective atmosphere. Produced in Poland using EU pork.</p>
20.	Tłumaczenie składu – j. niderlandzki	-
21.	Tłumaczenie składu – j. francuski	-
22.	Data	04.06.2024