

**Nazwa produktu: KINDZIUK**

**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-1.2.3 -18
2.	Kod produkcyjny	52 007 00
3.	Nazwa prawna produktu	Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, surowa, wędzona, dojrzewająca, w osłonce niejadalnej
4.	Forma pakowania, waga	Flow pack
5.	Składniki	100 g produktu wyprodukowano ze 130 g mięsa wieprzowego <b>Składniki:</b> mięso wieprzowe, sól, glukoza, przyprawy, ekstrakty przypraw, przeciwutleniacz: E301; maltodekstryna, kultury startowe bakterii, substancja konserwująca: E250. Może zawierać <b>gorczycę, seler, soję, mleko</b> .
6.	Wartość odżywcza	<b>Wartość odżywcza 100 g produktu:</b> Wartość energetyczna: 1006 kJ / 241 kcal Tłuszcz: 15 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 5,9 g Węglowodany: 1,5 g w tym cukry: 1,3 g Białko: 25 g Sól: 3,8 g
7.	Wymagania fizyko – chemiczne (ustalone na podstawie etykiety zgodnie z tolerancjami wartości odżywczych)	Białko – nie mniej niż 20% Tłuszcz – nie więcej niż 18% Sól – nie więcej niż 4,56% Woda – nie więcej niż 60%
8.	Wygląd ogólny	Kiełbasa w osłonce sztucznej; baton o długości 33 cm; powierzchnia sucha, czysta, równomiernie pomarszczona, osłonka ściśle przylega do farszu.
9.	Struktura i konsystencja	Surowiec grubo rozdrobniony, konsystencja ścisła; związanie dobre; wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju.
10.	Barwa	Barwa powierzchni ciemnobrązowa; na przekroju barwa mięsa czerwona do ciemnoczerwonej, tłuszczu biała do kremowej.
11.	Smak i zapach	Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbas surowych dojrzewających oraz 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); <b>Salmonella</b> (nieobecna w 25g)
13.	Warunki przechowywania	Przechowywać w temperaturze od 0 do 25°C Po otwarciu przechowywać w lodówce, spożyć w ciągu 7 dni.
14.	Przewidywane przeznaczenie; grupa docelowa	Przeznaczenie dla wszystkich grup konsumenckich, z wyjątkiem przeciwwskazań zdrowotnych i wiekowych, do bezpośredniego spożycia na zimno. Alergeny są wymienione na etykiecie produktu.

15.	Kod PKWiU / CN / CN 10	10.13.14-60.02 1601 00 91 1601 00 91 10
16.	Dodatkowe informacje	Pakowano w atmosferze ochronnej..
17.	Komunikaty w oznakowaniu	Bez dodatku glutaminianu sodu. Wysoka zawartość białka
18.	Tłumaczenie składu – j. niemiecki	Grobe Rohpolnische geräuchert 100 g Fertigerzeugnis werden aus 130 g Schweinefleisch hergestellt. <b>Zutaten:</b> Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: E301; Maltodextrine, Reifekulturen, Konservierungsstoff: E250; Rauch. <b>Kann Spuren von Senf, Sellerie, Soja, Milch enthalten.</b> Wursthülle nicht essbar.  <b>Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:</b> Brennwert: 1006 kJ / 241 kcal; Fett: 15 g, davon gesättigte Fettsäuren: 5,9 g; Kohlenhydrate: 1,5 g, davon Zucker: 1,3 g; Eiweiß: 25 g; Salz: 3,8 g  Hergestellt in Polen mit Schweinefleisch aus der EU. Unter Schutzatmosphäre verpackt. Ohne kühlung
19.	Tłumaczenie składu – j. angielski	Kindziuk, Smoked Pork Sausage Prepared with 130 g of Pork per 100 g of Finished Product <b>Ingredients:</b> Pork, Salt, Glucose, Spices, Spice Extracts, Antioxidant: E301; Maltodextrin, Bacterial Starter Cultures, Preservative: E250; Smoke. The casing is not edible. <b>Allergy Advice:</b> May contain Mustard, Celery, Soya, Milk. <b>Nutrition Information</b> – Typical values per 100 g: Energy: 1006 kJ / 241 kcal; Fat: 15 g, of which saturates: 5,9 g; Carbohydrate: 1,5 g, of which sugars: 1,3 g; Protein: 25 g; Salt: 3,8 g. <b>Storage Instructions:</b> Once opened, keep refrigerated and consume within 7 days and by the use by date. <b>Additional information:</b> Packaged in a protective atmosphere.
20.	Tłumaczenie składu – j. niderlandzki	-
21.	Tłumaczenie składu – j. francuski	-
22.	Data	10.05.2023