
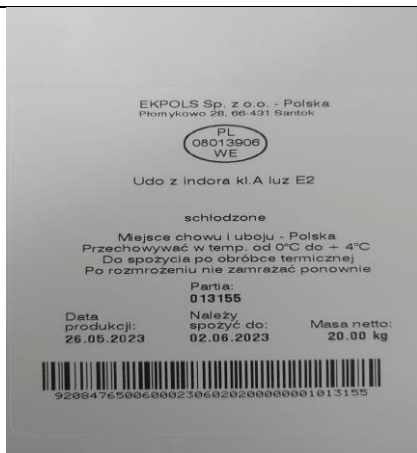


	<h1>SPECYFIKACJA PRODUKTU</h1>		Data wydania:	01.03.2023
			Edycja:	01.06.2023
			Strona/stron	1/5
			Wersja:	4.2
Opracował/-a: Magdalena Szewczuk (data) 01.06.2023- Pełnomocnik ds. ZSZJ		Opracował/-a: Agata Doralczyk (data) 01.06.2023- Specjalista ds. jakości		
Zatwierdził/-a; Zespół ds. bezpieczeństwa Żywności (data) 01.06.2023				
NAZWA PRODUKTU	UDO Z INDYKA KL. A			

DOTYCZY	006 Udo z indora kl.A 006000 Udo z indora kl.A luz E2 006010 Udo z indora kl.A vac E2 006020 Udo z indora kl.A map E2 006030 Udo z indora kl.A luz karton 006040 Udo z indora kl.A vac karton 006050 Udo z indora kl.A map karton	006100 Udo z indyczki kl.A 006100 Udo z indyczki kl.A luz E2 006110 Udo z indyczki kl.A vac E2 006120 Udo z indyczki kl.A map E2 006130 Udo z indyczki kl.A luz karton 006140 Udo z indyczki kl.A vac karton 006150 Udo z indyczki kl.A map karton
OPIS PRODUKT	WYGLĄD	Surowcem do produkcji uda jest indyk patroszony. Udo z indyka obejmujące kość udową wraz z przylegającymi mięśniami i skórą. Oba cięcia wykonane w stawach. Linie cięcia równe i gładkie. Element czysty, dobrze umięśniony, właściwie wykrwawiony, pozbawiony kości udowej. Powierzchnia lekko wilgotna, dopuszczający niewielki wyciek niepowodujący niedowagi opakowań jednostkowych.
	BARWA	Jednolita, naturalna charakterystyczna dla mięsa udowego z indyka, bladoróżowa do różowej z odcieniami kremowymi
	ZAPACH	Naturalny charakterystyczny dla mięsa indycznego niedopuszczalny zapach obcy świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu
WYMAGANIA JAKOŚCIOWE	DOPUSZCZALNE	<ul style="list-style-type: none"><li>Niewielkie uszkodzenia mechaniczne przy linii cięcia o średnicy 1,5 cm</li><li>Niewielkie krwiaki o rozmiarze do ok 1cm</li><li>Pozostałości tłuszczu do 1cm średnicy</li><li>Przebarwienia uda wynikające z jego genetyki</li><li>Tłuszcz 8% ± 0,5%</li></ul>
	NIEDOPUSZCZALNE	<ul style="list-style-type: none"><li>Brak identyfikacji</li><li>Obcy zapach, zaparzenia</li><li>Zabrudzenia żółcią, treścią pokarmową,</li><li>Znaczne przerwanie ciągłości mięśni,</li><li>Ciała obce</li><li>Nadmierny wyciek</li></ul>
OKRES TRWAŁOŚCI	Udo indycze (LUZ)- 9 dni Udo indycze (VAC)- 23 dni* Udo indycze (MAP)- 23dni* * maksymalny termin przydatności do spożycia	
WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Temperatura od 0°C do +4°C	
POCHODZENIE SUROWCA	Miejsce chowu: Polska Miejsce uboju: Polska	

 <b>EKPOLS</b>		<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b>		<table><tr><td>Data wydania:</td><td>01.03.2023</td></tr><tr><td>Edycja:</td><td>01.06.2023</td></tr><tr><td>Strona/stron</td><td>2/5</td></tr><tr><td>Wersja:</td><td>4.2</td></tr></table>	Data wydania:	01.03.2023	Edycja:	01.06.2023	Strona/stron	2/5	Wersja:	4.2
Data wydania:	01.03.2023											
Edycja:	01.06.2023											
Strona/stron	2/5											
Wersja:	4.2											
<b>Opracował/-a:</b> Magdalena Szewczuk (data) 01.06.2023- Pełnomocnik ds. ZSZJ		<b>Opracował/-a:</b> Agata Doralczyk (data) 01.06.2023- Specjalista ds. jakości										
Zatwierdził/-a; Zespół ds. bezpieczeństwa Żywności (data) 01.06.2023												
NAZWA PRODUKTU	<b>UDO Z INDYKA KL. A</b>											
TRANSPORT	<ul style="list-style-type: none"><li>Produkt gotowy powinien być przewożony w transporcie zatwierdzonym przez właściwy organ, dostosowanym do przewozu żywności pochodzenia zwierzęcego.</li><li>Podczas transportu produktu należy utrzymywać temperaturę od 0°C do +4°C w elementach chłodzonych, zapewniając odpowiednie warunki dla produktu.</li><li>Środki transportowe, w których przewożony będzie produkt, powinny być czyste, wolne od obcych zapachów oraz zabezpieczone przed zanieczyszczeniem.</li><li>Stan załadowania środków transportowych powinien uniemożliwiać uszkodzenie opakowań transportowych produktu gotowego, zapewniając bezpieczeństwo podczas całego transportu.</li></ul>											
OPAKOWANIE TRANSPORTOWE I RODZAJE	<ul style="list-style-type: none"><li>Odpowiednim opakowaniem transportowym dla produktów w opakowaniach jednostkowych są pojemniki plastikowe E2 oraz karton,</li><li>Wszystkie opakowania transportowe spełniają wymogi dotyczące bezpieczeństwa żywności.</li><li>Każde opakowanie zawiera odpowiednie oznaczenie.</li><li>Istnieje możliwość uzgodnienia indywidualnych rozwiązań.</li></ul>											
RODZAJE OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH	<ol style="list-style-type: none"><li>Luzem (LUZ) - produkt pakowany jest do pojemników czerwonych, wyłożonych folią niekurczliwą, a następnie zaklejany plombami w formie etykiet.</li><li>Próżniowo (VAC) - produkt pakowany jest w folię termokurczliwą PA/PE lub laminat PET/PE bezbarwny w atmosferze próżniowej.</li><li>W atmosferze ochronnej (MAP) - produkt pakowany jest w laminat PET/PE bezbarwny w atmosferze ochronnej.</li></ol>											
DANE NA ETYKIECIE	<ul style="list-style-type: none"><li>Nazwa produktu, klasa</li><li>Pochodzenie</li><li>Do spożycia po obróbce cieplnej</li><li>Termin przydatności do spożycia</li><li>Warunki przechowywania</li><li>Numer partii produkcyjnej</li><li>Masa netto</li><li>Nazwa i adres zakładu</li><li>Numer IW</li><li>Kod kreskowy</li></ul>											
PRZEDZIAŁ WAGOWY	<ul style="list-style-type: none"><li>Udo z Indora: 0,80 kg -1,20 kg</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Udo z Indyczki: 0,40 kg – 0,60 kg</li></ul>										
WAGA PALET	Palety jednorazowe drewniane 80/120	Paleta H1- 18 kg										

 <b>EKPOLSK</b>	<h1>SPECYFIKACJA PRODUKTU</h1>		Data wydania:	01.03.2023
			Edycja:	01.06.2023
			Strona/stron	3/5
			Wersja:	4.2
Opracował/-a: Magdalena Szewczuk (data) 01.06.2023- Pełnomocnik ds. ZSZJ		Opracował/-a: Agata Doralczyk (data) 01.06.2023- Specjalista ds. jakości		
Zatwierdził/-a; Zespół ds. bezpieczeństwa Żywności (data) 01.06.2023				
NAZWA PRODUKTU	UDO Z INDYKA KL. A			

	14~20 kg	Palety Euro 25 kg
WAGI OPAKOWAŃ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pojemnik E2 – 2 kg</li> <li>Worek niebieski – 0,04 kg</li> <li>Karton - 0,35 kg (pakowany asortyment do 10 kg)</li> <li>Karton – 0,70 kg (pakowany asortyment do 23 kg)</li> <li>Folia VAC/MAP -0,01 kg (pakowany asortyment do 3 kg)</li> <li>Folia VAC/MAP -0,024 kg (pakowany asortyment powyżej 3 kg)</li> <li>Pojemnik E1- 1,56 kg</li> <li>Pojemnik E2 z workiem niebieskim-2,04 kg</li> <li>Karton mały- 0,35 kg</li> </ul>	
INFORMACJE NA ETYKIECIE ZBIORCZO- PALETOWEJ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dane producenta</li> <li>Nazwa handlowa asortymentu.</li> <li>Klasę towaru</li> <li>Weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu</li> <li>Kraj pochodzenia, miejsce chowu i uboju,</li> <li>Waga brutto/netto</li> <li>Termin przydatności do spożycia nr partii,</li> <li>Warunki przechowywania</li> </ul> <p>Dodatkowo umieszczane są wszystkie elementy ustalone z odbiorcą.</p>	
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	<p>Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami) Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 (nowelizacja z dnia 08.03.2020)</p>	
WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE	<p>Rozporządzenie (WE) 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych z późn. zmianami.</p>	
CZĘSTOTLIWOŚĆ BADAŃ	<p>Badania produktów są przeprowadzane zgodnie z obowiązującym harmonogramem w zakładzie na dany rok. Analizy chemiczne są wykonywane zgodnie z określonym harmonogramem, natomiast analizy mikrobiologiczne są wykonywane zgodnie z harmonogramem badań mikrobiologicznych obowiązującym w zakładzie na dany rok.</p>	
PRZEZNACZENIE KONSUMENCJE	<p>Produkt przeznaczony na rynek krajowy i zagraniczny. Produkty są przeznaczone do dalszego przetwórstwa lub handlu detalicznego. Produkt przeznaczony do spożycia po obróbce termicznej</p>	
ALERGENY	<p>Produkt nie zawiera alergenów</p>	
WYMAGANIA OGÓLNE	<p>Produkowane artykuły mięsne powstają z surowców mięsnych, które zostały oficjalnie zatwierdzone przez Inspekcję Weterynaryjną i uznane za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.</p>	
POSIADANE CERTYFIKATY	<p>Produkt produkowany zgodnie ze standardami jakości BRC Food wersja 8, IFS wersja 7, QS, Halal..</p>	



# SPECYFIKACJA PRODUKTU

Data wydania:	01.03.2023
Edycja:	01.06.2023
Strona/stron	4/5
Wersja:	4.2

**Opracował/-a:** Magdalena Szewczuk (data) 01.06.2023-  
Pełnomocnik ds. ZSZJ

**Opracował/-a:** Agata Doralczyk (data) 01.06.2023-  
Specjalista ds. jakości

**Zatwierdził/-a;** Zespół ds. bezpieczeństwa Żywności (data) 01.06.2023

NAZWA  
PRODUKTU

**UDO Z INDYKA KL. A**

ZDJĘCIE PRODUKTU





# SPECYFIKACJA PRODUKTU

Data wydania:	01.03.2023
Edycja:	01.06.2023
Strona/stron	5/5
Wersja:	4.2

Opracował/-a: Magdalena Szewczuk (data) 01.06.2023-  
Pełnomocnik ds. ZSZJ

Opracował/-a: Agata Doralczyk (data) 01.06.2023-  
Specjalista ds. jakości

Zatwierdził/-a; Zespół ds. bezpieczeństwa Żywności (data) 01.06.2023

NAZWA  
PRODUKTU

**UDO Z INDYKA KL. A**

Przed załadunkiem, pojemniki E2 lub kartony są ułożone na paletie w sposób umożliwiający bezpieczny transport. Na jednej paletie znajdują się 4 słupki, każdy składający się z 8 pojemników E2 lub kartonów, o wadze 10-20 kg każdy. Łączna waga palety wynosi od 640 do maksymalnie 800 kg netto. Każdy pojemnik jest oznaczony etykietą przypisaną do danego asortymentu, lub etykietą zbiorczą umieszczoną na paletie. Przed załadunkiem, palety są zabezpieczone folią stretch w celu zabezpieczenia przed uszkodzeniami podczas transportu

PALETYZACJA

