

	ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: 08
	SPECYFIKACJA PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION		Numer: 11k Number:
	Data wydania: 2023-09-18 Release date:	Obowiązuje od: 2023-09-18 Effective date:	Strona: 1 / 7 Page:

1. OPIS OGÓLNY GENERAL DESCRIPTION	
NAZWA HANDLOWA PRODUKTU TRADE NAME OF PRODUCT	GÓRNA ZRAZOWA PAD CHŁODZONA / MROŻONA BEEF TOPSIDE PAD CHILLED / FROZEN
OPIS PRODUKTU GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT	<p>Jest to część udźca, który jest bardziej marmurkowaty od zrazowej dolnej i ma nieco drobniejsze włókna mięśniowe. Umiejscowiona ogonowo i środkowo względem kości udowej i złączona z kością biodrową. Oddziela się ją cięciem prowadzonym anatomicznie wzdłuż naturalnego spojenia między skrzydłem z ogonkiem krzyżowej, a zrazową dolną z ligawą i nadprężem. W zrazowej górnej są mięśnie: smukły, półbłoniasty, łonowy, przywodzić uda.</p> <p><i>It is the part of the leg that is more marbled than the topside and has slightly finer muscle fibres. It is located in the middle and tail of the femur and is attached to the hip bone. It is separated by a cut which is anatomically guided along the natural seam between the wing with the stalk of the cross and the topside with the league and overloading. The topside of the body has the following muscles: slender, semimembranous, pubic, thigh adductor.</i></p>
SKŁADNIKI COMPONENTS	100% mięso wołowe, bez dodatków <i>Raw boneless beef, without additives</i>
OGÓLNE CECHY JAKOŚCIOWE GENERAL QUALITY CHARACTERISTICS	<p>Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z wymaganiami Prawa Żywnościowego obowiązującego w Unii Europejskiej. Produkcja jest prowadzona zgodnie z zasadami GHP/GMP, HACCP, IFS, BRC. Materiały opakowaniowe, surowce i produkt końcowy są przetwarzane i magazynowane zgodnie z warunkami gwarantującymi ich bezpieczeństwo zdrowotne. Produkt nie zawiera alergenów. Produkt nie jest modyfikowany genetycznie ani wyprodukowany z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, nie jest stosowane promieniowanie jonizujące dla redukcji i zniszczenia drobnoustrojów. Wprowadzone są efektywne środki eliminacji zanieczyszczenia, plastikiem, szkłem, drewnem i innymi ciałami obcymi. Każdy produkt przechodzi kontrolę przez detektor metalu.</p> <p><i>Raw material used for production and packaging are accordance with the EU Food Regulations. Production is carried out in accordance with the norms stipulated by GHP/GMP, HACCP, IFS, BRC. Packaging materials, raw materials and the final product is processed and stored under conditions that guarantee their health security. The product doesn't contain allergens. The product is not genetically modified or produced from genetically modified organisms, is not applied ionizing radiation for the reduction and destruction of microorganisms. Effective measures are introduced to eliminate contamination with plastic, glass, wood and other foreign bodies. Each product passes through a metal detector.</i></p>
POCHODZENIE SUROWCA ORIGIN OF RAW MATERIAL	Kraje UE <i>UE countries</i>
2. CECHY ORGANOLEPTYCZNE PRODUKTU ORGANOLEPTIC FEATURES	
KOLOR COLOUR	<p>Mięśnie - barwa czerwona w odcieniach typowych dla mięsa wołowego. W przypadku produktu mrożonego dopuszczalne zmatowienie i zmiana barwy na skutek utlenienia. Tłuszcz- jasnokremowy, odcienie typowe dla tłuszczu wołowego.</p> <p><i>Muscle - red in shades typical of beef. In the case of frozen products, dullness and colour change due to oxidation allowed. Fat-light cream, shades typical of beef fat.</i></p>
KONSYSTENCJA CONSISTENCY	<p>W stanie chłodzonym- miękka ale jędrna, elastyczna, lekko wilgotna, ale nie lepka. W stanie zamrożonym- twarda i krucha.</p> <p><i>Able to cooled- soft but firm, elastic, slightly moist but not sticky. Frozen-hard and brittle.</i></p>

	ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: 08
	SPECYFIKACJA PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION		Numer: 11k
	Data wydania: Release date: 2023-09-18	Obowiązuje od: Effective date: 2023-09-18	Strona: Page: 2 / 7

ZAPACH <i>SMELL</i>	Typowy dla mięsa wołowego bez obcych zapachów, świadczących o zepsuciu lub zaparzeniu. <i>Typical for beef meat, without foreign odors.</i>
ZANIECZYSZCZENIA <i>CONTAMINATIONS</i>	Mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń organicznych, mechanicznych, bez osocza, bez gruczołów, wrzodów, bez błon zewnętrznych, bez kości, chrząstek. <i>Pure meat, without traces of organic or mechanical contamination, without plasma, without glands, ulcers, external membranes, boneless, cartilage.</i>

3. KRYTERIA FIZYKOCHEMICZNE, CHEMICZNE I DNA PHYSICAL, CHEMICAL AND DNA PARAMETERS

DNA	Brak innego DNA niż wołowe. <i>No more DNA than beef.</i>
OŁÓW <i>LEAD</i>	Limit: 0,10 mg/kg <i>Limit: 0,10 mg/kg</i>
KADM <i>CADMIUM</i>	Limit: 0,05 mg/kg <i>Limit: 0,05 mg/kg</i>
ANTYBIOTYKI <i>ANTIBIOTICS</i>	Limit: nieobecne <i>Limit: absent</i>

4. KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE MICROBIOLOGICAL CRITERIA

KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE <i>MICROBIOLOGY</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) NR 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniającym rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych. <i>According to Commission Regulation (EC) No 1441/2007 of 5 December 2007 amending Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs.</i>
---	--


5. WYGLĄD PRODUKTU PRODUCT VIEW



	ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: 08
	SPECYFIKACJA PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION		Numer: 11k
	Data wydania: Release date: 2023-09-18	Obowiązuje od: Effective date: 2023-09-18	Strona: Page: 3 / 7

6. SPOSÓB PAKOWANIA

PACKAGING

MATERIAŁ OPAKOWANIOWY <i>PACKAGING MATERIAL</i>	<p>Materiały opakowaniowe, wchodzące w bezpośredni kontakt z produktem spełniają wymagania Rozporządzenia Komisji (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz Rozporządzenia Komisji (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> <p><i>Packaging materials that come in direct contact with the product are in conformity with the requirements of Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing and wit Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.</i></p>
MOŻLIWE SPOSOBY PAKOWANIA <i>TYPES OF PACKAGING</i>	<p>Próżniowo / Luzem tj. w pojemniku E2 / Pojemnik MAP</p> <p><i>Vacuum / Bulk in container E2 / Container MAP</i></p>
OPAKOWANIE BEZPOŚREDNIE <i>PRIMARY PACKAGING</i>	<p>Folia wysokobarirowa termokurczliwa / Niebieska folia polietylenowa LDPE / Pojemnik polipropylenowy z absorberem / Pojemnik E2</p> <p><i>Highly barrier heat shrink film / Blue LDPE polyethylene film / Polypropylene container with absorber / Container E2</i></p>
OPAKOWANIE ZBIORCZE <i>COLLECTIVE PACKAGE</i>	<p><u>Opakowanie (produkty świeże vacuum) / Packaging (fresh products vacuum)</u> Paleta / Przekładka kartonowa / Karton / Narożniki / Folia stretch <i>Pallet / Cardboard spacer / Carton /Corners / Stretch film</i></p> <p><u>Opakowanie (produkty świeże) / Packaging (fresh products)</u> Paleta H1 / Pojemniki E2 / Folia stretch <i>Pallet H1 / Container E2/ Stretch film</i></p> <p><u>Opakowanie (produkty świeże) / Packaging (fresh products)</u> Paleta H1 / Pojemniki E2 / Niebieska folia polietylenowa LDPE /Folia stretch <i>Pallet H1 / Container E2/ Blue LDPE polyethylene film /Stretch film</i></p> <p><u>Opakowanie MAP (produkty świeże) / Packaging MAP (fresh products)</u> Paleta H1 / Pojemniki E2 / Pojemniki polipropylenowe MAP / Folia stretch <i>Pallet H1 / Container E2/ Polypropylene containers MAP / Stretch film</i></p> <p><u>Opakowanie (mrożone vacuum)/ Packaging (frozen vacuum)</u> Paleta / Przekładka kartonowa / Karton / Folia stretch <i>Pallet / Cardboard spacer / Carton / Stretch film</i></p> <p><u>Opakowanie (mrożone poliblok)/ Packaging (frozen poliblock)</u> Paleta / Przekładka kartonowa /Przekładka foliowa / Niebieska folia stretch <i>Pallet / Cardboard spacer / Foil spacer / Blue stretch film</i></p>
STANDARDOWE OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE <i>STANDARD PRIMARY PACKAGING</i>	

	ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: 08
	SPECYFIKACJA PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION		Numer: 11k
	Data wydania: Release date: 2023-09-18	Obowiązuje od: Effective date: 2023-09-18	Strona: Page: 4 / 7

STANDARDOWE OPAKOWANIE ZBIORCZE STANDARD COLLECTIVE PACKAGE	Produkty świeże / Fresh products 	Produkty mrożone / Frozen products 
STANDARDOWE OPAKOWANIE TRANSPORTOWE STANDARD TRANSPORT PACKAGE	Produkty świeże / Fresh products 	Produkty mrożone / Frozen products 

7. DANE LOGISTYCZNE

LOGISTIC DATA

WAGA PRODUKTU JEDNOSTKOWA UNIT WEIGHT OF THE PRODUCT	W zależności od przedziału wagowego (2,0-3,0; 3,0+; 4,0+; 5,0+; 6,0+) Depending on the weight range (2,0-3,0; 3,0+; 4,0+; 5,0+; 6,0+) Pojemnik E2 od 15 do 25 kg / Container E2 from 15 to 25 kg	
IŁOŚĆ OPAKOWAŃ W KARTONIE NUMBER OF PACKAGES IN COLLECTIVE PACKAGE (BOX)	1 - 4	
WAGA OPAKOWANIA ZBIORCZEGO COLLECTIVE PACKAGE WEIGHT	15-25 kg	
IŁOŚĆ OPAKOWAŃ W WARSTWIE NA PALECIE NUMBER OF BOXES IN THE LAYER ON THE PALLET	Produkty świeże / Fresh products 4	Produkty mrożone / Frozen products 4-6
IŁOŚĆ WARSTW NA PALECIE NUMBER OF LAYERS PER PALLET	8	9-10

	ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: 08
	SPECYFIKACJA PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION		Numer: 11k Number:
	Data wydania: Release date: 2023-09-18	Obowiązuje od: Effective date: 2023-09-18	Strona: Page: 5 / 7

WAGA PALETY PALLET WEIGHT	800 – 1000 kg
8. TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA EXPIRATION DATE	
PRODUKT CHŁODZONY PAKOWANY PRÓŻNIOWO <i>CHILLED PRODUCT VACUUM PACKED</i>	21 dni od daty produkcji <i>Up to 21 days from the production date</i>
PRODUKT CHŁODZONY BEZ OPAKOWANIA BEZPOŚREDNIEGO <i>CHILLED PRODUCT WITHOUT DIRECT PACKAGING</i>	7 dni od daty produkcji <i>Up to 7 days from the production date</i>
PRODUKT CHŁODZONY PAKOWANY MAP <i>CHILLED PRODUCT MAP PACKED</i>	12 dni od daty produkcji <i>Up to 12 days from the production date</i>
PRODUKT MROŻONY PAKOWANY PRÓŻNIOWO <i>FROZEN PRODUCT VACUUM PACKED</i>	18 miesięcy od daty produkcji <i>Up to 18 months from the production date</i>
PRODUKT MROŻONY (POLIBLOK) <i>FROZEN PRODUCT (POLIBLOCK)</i>	12 miesięcy od daty produkcji <i>Up to 12 months from the production date</i>
9. TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA STORAGE TEMPERATURE	
TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA PRODUKTU CHŁODZONEGO <i>STORAGE TEMPERATURE OF CHILLED PRODUCT</i>	Od 0° C do 4°C <i>From 0° C to 4°C</i>
TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA PRODUKTU MROŻONEGO <i>STORAGE TEMPERATURE OF FROZEN PRODUCT</i>	Temperatura niższa niż -18°C <i>Not higher than -18 °C</i>
10. ETYKIETOWANIE LABELING	
Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011. Każde opakowanie jednostkowe, zbiorcze i transportowe zawiera etykietę. <i>According to Commission Regulation (EC) No 1169/2011 of 25 October 2011. Each direct packing, collective packing and transport packing contain a label.</i>	

	ZAKŁAD MIĘSNY KAMIENCZYK Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: 08
	SPECYFIKACJA PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION		Numer: 11k
	Data wydania: Release date: 2023-09-18	Obowiązuje od: Effective date: 2023-09-18	Strona: Page: 6 / 7

ETYKIETA NA OPAKOWANIU JEDNOSTKOWYM/ZBIORCZYM LABEL ON PRIMARY/COLLECTIVE PACKAGE	
---	---

ETYKIETA NA PALETĘ (TOWAR MROŻONY) LABEL ON THE PALLET (FROZEN PRODUCTS)	
---	--

	ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.		Wydanie: 08
	SPECYFIKACJA PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION		Numer: 11k Number:
	Data wydania: Release date: 2023-09-18	Obowiązuje od: Effective date: 2023-09-18	Strona: Page: 7 / 7

11. PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

CONSUMER PURPOSE

Produkty są przeznaczone dla szerokiego kręgu odbiorców, nadają się do spożycia bez specjalnych ograniczeń wiekowych (z wyjątkiem bardzo małych dzieci). Spożywać po obróbce termicznej doprowadzając do temperatury wewnątrz produktu min 72°C przez 2 min.

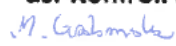
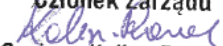
Product is destined for a wide range of customers, can be eaten without special age limits (except for very small children). Consume after thermal processing in which temperature inside the product reaches minimum 72 °C for 2 min.

12. WARUNKI TRANSPORTU

TRANSPORT CONDITIONS

Mięso przewożone w czystych samochodach, przystosowanych do przewożenia mięsa w odpowiedniej temperaturze. Mięso w opakowaniach pośrednich umieszczone na paletach, zabezpieczone folią stretchującą w celu zapobiegania rozpadowi palet. Temperatura musi być rejestrowana.

Meat transported in clean vehicles – refrigeration trucks, on pallets and coolers adapted to transport meat in a proper temperature, protected with stretch foil to prevent the breakdown of pallets. Temperature must be registered.

TEMPERATURA TRANSPORTU PRODUKTU CHŁODZONEGO TRANSPORT TEMPERATURE OF CHILLED PRODUCT	Od 0° C do 4°C From 0° C to 4°C	
TEMPERATURA TRANSPORTU PRODUKTU MROŻONEGO TRANSPORT TEMPERATURE OF FROZEN PRODUCT	Temperatura niższa niż -18 °C Not higher than -18 °C	
	Opracowała	Zatwierdził
Imię i Nazwisko	Magdalena Gadomska – PJ	Komplementariusz
Data	18.09.2023r.	18.09.2023r.
Podpis	PEŁNOMOCNIK ds. Kontroli Jakości  mgr inż. Magdalena Gadomska	ZAKŁAD MIĘSNY KAMIEŃCZYK sp. z o.o. Członek Zarządu  Grazyna Kalisz-Rożenek