

# KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

NR KARTY: 2.11.4.1.4

Nik-Pol Sp. z o.o.  
41-709 Ruda Śląska  
ul. Chorzowska 58  
tel. +48 32 287-41-07



NAZWA PRODUKTU:

NUMER PRODUKTU:

KOD PLU:

**ŚLĄSKA Z BOBROWNIK**

**2016580202**

**251861**

DANE ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO:

Nazwa i adres zakładu:	Nik-Pol Sp. z o.o. 41-709 Ruda Śląska ul. Chorzowska 58	NIP:	625-21-41-938
		Regon:	276922613
		Weterynaryjny nr identyfik.:	PL 24720307 WE

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Grupa rodzajowa:	Kiełbasa wieprzowo-drobiowa. Średnio rozdrobniona
Metody obróbki:	Wędzona, parzona
Skład surowcowy:	mięso wieprzowe, mięso z kurczaka, sól, czosnek, przyprawy naturalne, cukier, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 101g mięsa wieprzowego i 5g mięsa z kurczaka.
Pochodzenie surowców:	mięsnych: kraje UE
GMO:	Produkt wolny od GMO
Składniki alergenne:	Nie zawiera w rozumieniu Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności [Załącznik 2]
Gluten:	Produkt bezglutenowy
Przeznaczenie:	Wszystkie grupy konsumentów z wyjątkiem osób nietolerujących lub uczulonych na którykolwiek ze składników
Przygotowanie:	Produkt do bezpośredniego spożycia
Sposób wytworzenia:	Produkt wędzony dymem bukowo-olchowym
Gramatura:	~0,6 kg
Okres trwałości:	22 dni lub więcej wg. badań przechowalniczych
Warunki przech. i transp.:	2° C do 6° C
Systemy jakości:	HACCP

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE I FIZYKOCHEMICZNE:

E. coli:	Nieobecne w 0,001 g	Azotyny:	do 150 mg/kg
Listeria:	Nieobecna w 25 g	Fosforany:	do 5 g/kg w przeliczeniu na P2O5

WARTOŚĆ ODŻYWCZA:

Wartość energetyczna:	815 kJ/196 kcal	Ilość węglowodanów:	1,4 g
Ilość tłuszczu:	13 g	Ilość cukrów:	0 g
Ilość kwasów tłuszcz. nas.:	5,3 g	Ilość białka:	18 g
Ilość soli:	1,5 g		

CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Wygląd zewnętrzny:	Nieduża kiełbaska w osłonce naturalnej.
Struktura i konsystencja:	W przekroju zauważalne nierównomierne ułożenie składników. Widoczne użyte przyprawy. Dopuszczalne niewielkie skupiska tłuszczu.
Barwa, w tym na przekroju:	Barwa brązowa do ciemno brązowej. Na przekroju barwa od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała do kremowej.
Smak i zapach:	Charakterystyczny dla tej grupy asortymentu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

FORMA PAKOWANIA:

System pakowania:	Wyrób pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Po otwarciu opakowania zużyć do 5 dni.
Materiał opakowaniowy:	Folia spożywcza przeznaczona do kontaktu z żywnością
Wkładka:	Brak
Informacje na etykiecie:	Nazwa produktu, skład surowcowy, informacja o warunkach przechowywania i sposobie pakowania, termin przydatności do spożycia, masa netto, kod kreskowy, nr partii produkcyjnej, wartość odżywcza, znak weterynaryjny i dane producenta.

Data opracowania:	2014-08-21		
Wersja:	11		
Opracował:	Matusz Anna	Zatwierdził:	Dariusz Nikiel
<i>Nota weryfikacyjna:</i>  Niniejszy opis produktu został zweryfikowany i zatwierdzony przez zakładowy zespół HACCP.			