



Green Fox Sp. z o.o.  
ul. Rzepakowa 8  
65-012 Zielona Góra  
NIP: 9292077473  
<https://greenfox.com.pl/>

Zintegrowany System Zarządzania

KSIĘGA OPIS PRODUKTU

**BIAŁA KIEŁBASKA DO HOT-DOGA 70 g**

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>GRUPA TECHNOLOGICZNA</b>   | Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona parzona. Produkt głęboko mrożony.   |  |
| <b>WYGLĄD OGÓLNY</b>  | Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, mrożona. Baton bez ostonki, w odcinkach prostych o długości ok. 18 cm i średnicy ok. 23 mm. Powierzchnia batonu kremowa do szarej z odcieniem jasnoróżowym, z widoczną przyprawą, gładka, czysta, nieuszkodzona.   |  |
| <b>SPOSÓB PAKOWANIA</b>   | Wyrób pakowany próżniowo. Waga produktu (sztuki): 70 g / Waga opakowania jednostkowego: 700 g / Waga kartonu: 5,60 kg / Ilość sztuk w kartonie: 80 szt.   |  |
| <b>STRUKTURA I KONSYSTENCJA</b>                                       | Składniki mięsno-tłuszczowe średnio rozdrobnione, połączone ze sobą masą wiążącą. Na przekroju wszystkie surowce równomiernie rozmieszczone. Dopuszczalne niewielkie otwory powietrzne max 2-3 mm. Otwory wielkości 20% średnicy powodować mogą pęknięcie batonów i zielenienie. Wadą produktu są powtarzające się otwory powietrzne w całej objętości batonu. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu lub galarety. Konsystencja dość ścisła. Związanie dobre.  |  |
| <b>BARWA</b>  | Na powierzchni: kremowa do szarej z odcieniem jasnoróżowym, z widoczną przyprawą barwy ciemnozielonej.<br>Na przekroju: mięsa – jasnoróżowa do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała do kremowej, masy wiążącej – kremowa do jasnoróżowej, przyprawy – ciemnozielona.   |  |
| <b>SMAK I ZAPACH</b>  | Charakterystyczny dla wyrobu otrzymanego z mięsa wieprzowego, peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym dodatkiem użytych przypraw.   |  |
| <b>WYMAGANIA CHEMICZNE/<br/>WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 G<br/>PRODUKTU</b> | <b>Wartość średnia</b>  | <b>Limity Tolerancji*</b>  |
|   | Wartość energetyczna: 1142 kJ/276 kcal<br>Tłuszcz: 25 g<br>w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 10 g<br>Węglowodany: 2,2 g<br>w tym cukry: 0,8 g<br>Białko: 10 g<br>Sól: 1,9 g  | 20,0-30,0 g<br>8,0-12,0 g<br>0,2-4,2 g<br>0,0-2,8 g<br>8,0-12,0 g<br>1,52-2,28 g |
| <b>WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE</b>                                     | Według Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (z późniejszymi zmianami).<br>Parametry mikrobiologiczne – <i>Listeria monocytogenes</i> ≤ 100 jtk/g.  |  |
| <b>SKŁAD PRODUKTU<br/>( W TYM ALERGENY)</b>                           | mięso wieprzowe (64%), woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, sól, błonnik roślinny (PSZENNY bezglutenowy, SOJOWY, OWSIANY bezglutenowy), przyprawy, wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, 5'-rybonukleotydy disodowe; regulatory kwasowości: octan potasu, mleczan potasu; białko SOJOWE, substancje zagęszczające: karagen, guma ksantanowa; stabilizatory: difosforany, trifosforany, polifosforany; białko wieprzowe, ekstrakty przypraw, glukoza, aromaty, cukier, przeciwutleniacz: askorbinian sodu; substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten (PSZENNY, OWSIANY), MLEKO, SELER i GORCZYCĘ. |  |
| <b>GMO</b>  | Produkt i jego składniki nie zawierają organizmów modyfikowanych genetycznie.   |  |
| <b>PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE</b>                                     | Wyrób przeznaczony do spożycia dla ogółu konsumentów, za wyjątkiem dzieci poniżej 3-go roku życia oraz osób uczulonych na alergeny wymienione na etykiecie.   |  |
| <b>WARUNKI PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU</b>                            | Temperatura przechowywania i transportu: poniżej -18°C.   |  |
| <b>TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA</b>                                | Termin przydatności do spożycia wynosi 12 miesięcy przy zachowaniu wskazanej temperatury przechowywania w nienaruszonym opakowaniu.   |  |
| <b>WARUNKI PRZECHOWYWANIA ORAZ WARUNKI UŻYCIA</b>                     | Po wyjęciu z mroźni produkt należy rozmrażać i przechowywać w temperaturze nie wyższej niż +6°C przez 72 godziny. Czas rozmrażania w temperaturze nie wyższej niż +6°C wynosi min. 12 godzin i max. 24 godziny. Nie zamrażać ponownie.  |  |



Green Fox Sp. z o.o.  
ul. Rzepakowa 8  
65-012 Zielona Góra  
NIP: 9292077473  
<https://greenfox.com.pl/>

Zintegrowany System Zarządzania

KSIĘGA OPIS PRODUKTU

**BIAŁA KIEŁBASKA DO HOT-DOGA 70 g**

**ZNAKOWANIE (WZÓR ETYKIETY)**

- dane producenta (nazwa, adres);
- numer weterynaryjny zakładu;
- nazwa produktu;
- składniki produktu (w tym alergeny);
- wartość odżywcza;
- warunki przechowywania;
- termin przydatności do spożycia;
- numer partii;
- masa netto;
- kod kreskowy

**ZDJĘCIE PRODUKTU/ OPAKOWANIE  
JEDNOSTKOWE**



**ZDJĘCIE PRODUKTU/ PRZEKRÓJ**



\* Wyznaczone zgodnie z „Wytocznymi dla właściwych organów w sprawie kontroli zgodności z prawodawstwem UE w odniesieniu do Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, Rozporządzenia (WE) nr 1924/2006, Rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 w zakresie określania limitów tolerancji dla składników odżywczych wymienionych na etykiecie” opracowanymi przez Komisję Europejską, grudzień 2012r.