



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

CHORIZO KIEŁBASA DO HOT-DOGA 70 g

GRUPA TECHNOLOGICZNA	Kiełbasa wieprzowo - wołowa średnio rozdrobniona wędzona parzona. Produkt głęboko mrożony.	
WYGLĄD OGÓLNY	Kiełbasa wieprzowo - wołowa średnio rozdrobniona peklowana, wędzona, parzona, mrożona. Batoniki bez osłonki, w odcinkach prostych o długości ok. 18 cm i średnicy ok. 23 mm. Powierzchnia batonika brązowa z odcieniem pomarańczowym, z widocznymi prześwitami składników; gładka, czysta, nieuszkodzona.	
SPOSÓB PAKOWANIA	Wyrób pakowany próżniowo. Waga produktu (sztuki): 70 g / Waga opakowania jednostkowego: 700 g / Waga kartonu: 5,60 kg / Ilość sztuk w kartonie: 80 szt.	
STRUKTURA I KONSYSTENCJA	Składniki mięsno- tłuszczowe średnio rozdrobnione, połączone ze sobą masą wiążącą. Na przekroju wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone. Dopuszczalne niewielkie otwory powietrzne max 2-3 mm. Otwory wielkości 20% średnicy powodować mogą pękanie batoników i zielenienie. Wadą produktu są powtarzające się otwory powietrzne w całej objętości batonika. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu lub galarety. Konsystencja dość ścisła. Związanie dobre.	
BARWA	Zewnętrzna: brązowa z odcieniem pomarańczowym, z widocznymi prześwitami składników. Na przekroju: mięsa – różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała do kremowej z odcieniem pomarańczowym, masy wiążącej pomarańczowa.	
SMAK I ZAPACH	Charakterystyczny dla wyrobu otrzymanego z mięsa wieprzowo - wołowego, peklowanego, wędzonego, parzonego, z wyczuwalnym dodatkiem użytych przypraw.	
WYMAGANIA CHEMICZNE/ WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 G PRODUKTU	Wartość średnia	Limity Tolerancji*
	Wartość energetyczna: 1103 kJ/266 kcal Tłuszcz: 23 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 9,0 g Węglowodany: 2,2 g w tym cukry: 0,8 g Białko: 12 g Sól: 2,5 g	18,4-27,6 g 7,2-10,8 g 0,2-4,2 g 0,0-2,8 g 9,6-14,4 g 2,00-3,00 g
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	Według Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (z późniejszymi zmianami). Parametry mikrobiologiczne– <i>Listeria monocytogenes</i> ≤ 100 jtk/g.	
SKŁAD PRODUKTU (W TYM ALERGENY)	mięso 80% (wieprzowe 73%, wołowe 7%), woda, skrobia modyfikowana, sól, przyprawy (w tym papryka), błonnik PSZENNY bezglutenowy, regulatory kwasowości: cytryniany sodu, octan potasu, mleczan potasu; wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; aromaty (zawierają SELER), hydrolizat białka SOJOWEGO, stabilizatory: difosforany, trifosforany; ekstrakt papryki, olej rzepakowy, glukoza, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten (PSZENNY, OWSIANY), MLEKO, JAJA i GORCZYCĘ.	
GMO	Produkt i jego składniki nie zawierają organizmów modyfikowanych genetycznie.	
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Wyrób przeznaczony do spożycia dla ogółu konsumentów, za wyjątkiem dzieci poniżej 3-go roku życia oraz osób uczulonych na alergeny wymienione na etykiecie.	
WARUNKI PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU	Temperatura przechowywania i transportu: poniżej -18°C.	
TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA	Termin przydatności do spożycia wynosi 12 miesięcy przy zachowaniu wskazanej temperatury przechowywania w nienaruszonym opakowaniu.	
WARUNKI PRZECHOWYWANIA ORAZ WARUNKI UŻYCIA	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.	

ZNAKOWANIE (WZÓR ETYKIETY)	<ul style="list-style-type: none">- 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	 A photograph showing a stack of several chorizo sausages in their original clear plastic packaging. The sausages are arranged in a neat, slightly overlapping stack, showing their characteristic reddish-orange color and cylindrical shape.
ZDJĘCIE PRODUKTU/ PRZEKRÓJ	 A photograph showing several chorizo sausages. One sausage is cut in half, revealing a cross-section of the sausage with a reddish-orange interior and a darker outer casing. The sausages are piled together, showing their texture and color.

* Wyznaczone zgodnie z „Wytycznymi 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.