



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

PARÓWKA CHILI DO HOT-DOGA 70 g

GRUPA TECHNOLOGICZNA	Kiełbasa wieprzowa homogenizowana wędzona parzona. Produkt głęboko mrożony.	
WYGLĄD OGÓLNY	Kiełbasa wieprzowa homogenizowana peklowana, wędzona, parzona, mrożona. Batony bez ostłonki, w odcinkach prostych o długości ok. 18 cm i średnicy ok. 23 mm. Powierzchnia batonu jasnobrązowa do brązowej, z widocznymi przyprawami; 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 homogenizowane, dopuszcza się pojedyncze cząstki składników mięsnych drobno rozdrobnionych. Na przekroju wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone. Dopuszczalne niewielkie otwory powietrzne max 2-3 mm. Otwory wielkości 20% średnicy powodować mogą pękanie 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 ściśta, elastyczna. Związanie dobre.	
BARWA	Zewnętrzna: jasnobrązowa do brązowej, z widocznymi przyprawami. Na przekroju: masy mięsnej- jasnoróżowa do różowej, z widoczną przyprawą barwy pomarańczowej.	
SMAK I ZAPACH	Charakterystyczny dla wyrobu otrzymanego z mięsa wieprzowego, peklowanego, wędzonego, parzonego, z wyczuwalnym dodatkiem użytych przypraw.	
WYMAGANIA CHEMICZNE/ WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 G PRODUKTU	Wartość średnia	Limity Tolerancji*
	Wartość energetyczna: 1063 kJ/257 kcal Tłuszcz: 22 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 8,0 g Węglowodany: 4,0 g w tym cukry: 1,1 g Białko: 10 g Sól: 2,3 g	17,6-26,4 g 6,4 -9,6 g 2,0-6,0 g 0,0-3,1 g 8,0-12,0 g 1,84-2,76 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- Listeria monocytogenes ≤ 100 jtk/g.	
SKŁAD PRODUKTU (W TYM ALERGENY)	mięso wieprzowe (64%), woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia, sól, błonnik roślinny (PSZENNY bezglutenowy, marchwiowy), białko SOJOWE, przyprawy (zawierają GORCZYCĘ), papryka chili (0,1%), wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; cukier, aromaty, regulatory kwasowości: cytryniany sodu, kwas jabłkowy; stabilizatory: difosforany, trifosforany; cukier karmelizowany, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten (PSZENNY, OWSIANY), MLEKO, JAJA i SELER.	
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	
ZDJĘCIE PRODUKTU/ PRZEKRÓJ	

* 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.