



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
BEKON-SER KIEŁBASKA DO HOT-DOGA 70 G x 80
SZT.



GRUPA TECHNOLOGICZNA	Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona parzona. Produkt głęboko mrożony.	
WYGLĄD OGÓLNY	Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona z dodatkiem sera, peklowana, wędzona, parzona, mrożona. Batony bez osłonki, w odcinkach prostych o długości ok. 18,5 cm i średnicy ok. 23-24 mm. Powierzchnia batonu jasnobrązowa do brązowej; 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, ser kostka (4x4mm), wszystkie składniki połączone ze sobą masą wiążącą. Na przekroju wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone. Dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o wielkości do 5 mm. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu lub galarety. Konsystencja dość ścisła. Związanie dobre.	
BARWA	Zewnętrzna: jasnobrązowa do brązowej. Na przekroju: mięsa – jasnoróżowa do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała do kremowej, masy wiążącej – jasnoróżowa do różowej, sera – jasnożółta do żółtej.	
SMAK I ZAPACH	Charakterystyczny dla wyrobu otrzymanego z mięsa wieprzowego, peklowanego, wędzonego, parzonego, z wyczuwalnym dodatkiem sera i użytych przypraw.	
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	Według Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. 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 wieprzowe (80%), SER Radamer 9 % (MLEKO, sól, stabilizator: chlorek wapnia, barwnik: karoteny), woda, skrobia modyfikowana, sól, błonnik PSZENNY bezglutenowy, regulatory kwasowości: cytryniany sodu, octany sodu; wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; aromaty (zawierają SOJĘ, MLEKO), przyprawy, ekstrakty przypraw, glukoza, stabilizatory: difosforany, trifosforany; białka MLEKA, SER w proszku, przeciwutleniacz: askorbinian sodu; substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten (PSZENICA, OWIES), JAJA, SELER i GORCZYCĘ.	
WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 G PRODUKTU	Wartość średnia	Limity tolerancji*
	Wartość energetyczna: 1162 kJ/281 kcal Tłuszcz: 24 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 9,5 g Węglowodany: 1,6 g w tym cukry: 0,9 g Białko: 14 g Sól: 2,1 g	19,2-28,8 g 7,6-11,4 g 0,0-3,6 g 0,0-2,9 g 11,2-16,8 g 1,68-2,52 g
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.	



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
BEKON-SER KIEŁBASKA DO HOT-DOGA 70 G x 80
SZT.

<p>ZNAKOWANIE (WZÓR DOCELOWEJ ETYKIETY)</p>	<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
<p>ZDJĘCIE PRODUKTU/ OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</p>	
<p>ZDJĘCIE PRODUKTU / PRZEKRÓJ</p>	

* 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.