



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

MEGA BIAŁA KIEŁBASKA DO HOT-DOGA

110g

GRUPA TECHNOLOGICZNA	Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona parzona. Produkt głęboko mrożony.	
WYGLĄD OGÓLNY	Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, mrożona. Batony bez osłonki, w odcinkach prostych o długości ok. 23 cm i średnicy ok. 26 mm. Powierzchnia batonu kremowa do szarej z odcieniem jasnoróżowym, z widoczną przyprawą, gładka, czysta, nieuszkodzona.	
SPOSÓB PAKOWANIA	Wyrób pakowany próżniowo. Waga produktu (sztuki): 110 g / Waga opakowania jednostkowego: 880 g (8 sztuk) / Waga kartonu: 7,04 kg (8 opakowań jednostkowych) / Ilość sztuk w kartonie: 64 szt.	
STRUKTURA I KONSYSTENCJA	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.	
BARWA	Na powierzchni: kremowa do szarej z odcieniem jasnoróżowym, z widoczną przyprawą barwy ciemnozielonej. Na przekroju: mięsa – jasnoróżowa do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała do kremowej, masy wiążącej – kremowa do jasnoróżowej, przyprawy- ciemnozielona.	
SMAK I ZAPACH	Charakterystyczny dla wyrobu otrzymanego z mięsa wieprzowego, peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym dodatkiem użytych przypraw.	
WYMAGANIA CHEMICZNE/ WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 G PRODUKTU	Wartość średnia	Limity Tolerancji*
	Wartość energetyczna: 1142 kJ/276 kcal Tłuszcz: 25 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 10 g Węglowodany: 2,2 g w tym cukry: 0,8 g Białko: 10 g Sól: 1,9 g	20,0-30,0 g 8,0-12,0 g 0,2-4,2 g 0,0-2,8 g 8,0-12,0 g 1,52-2,28 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 wieprzowe 64 %, woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, sól, błonnik roślinny (PSZENNY bezglutenowy, SOJOWY, OWSIANY bezglutenowy), przyprawy, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; regulatory kwasowości: octany potasu, mleczan potasu; białko SOJOWE, substancje zagęszczające: karagen, guma guar; stabilizatory: difosforany, trifosforany; białko wieprzowe, ekstrakty przypraw, glukoza, aromaty, przeciwutleniacz: askorbinian sodu; substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten (PSZENICA, OWIES), MLEKO, JAJA, SELER 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 rozmrozić 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

MEGA BIAŁA KIEŁBASKA DO HOT-DOGA

110g

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 „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.