



SPECYFIKACJA PRODUKTU

F-5/P-2.2 – KEBAP DUBAI

WERSJA 1	SPORZĄDZIŁ: Laura Bartkowska	Data: 15.06.2026	Podpis:
	ZATWIERDZIŁ: Firat Simsek	Data: 15.06.2026	Podpis

NAZWA PRODUKTU (PEŁNA NAZWA)	KEBAP DUBAI PRODUKT GŁĘBOKO MROŻONY (surowy wyrób mięsny, mielony, głęboko mrożony, wołowo-indyczny)
OPIS PRODUKTU	KEBAP DUBAI- uformowane w kształcie wrzeciona mielone mięso wołowe, indyjskie z przyprawami – produkt głęboko mrożony. <u>WYMIARY TYPOWE:</u> - 6 kg - 35 cm - 10 kg, 15 kg, 20 kg - 50 cm - 30 kg, 40 kg - 60 cm - 50 kg - 70 cm Inne wymiary na życzenia klienta.
SKŁAD SUROWCOWY	Składniki: Mięso wołowe 46 %, mięso z indyka 36 %, bułka tarta (<u>mąka pszenna</u> , drożdże, sól), woda, sól, izolat białka <u>sojowego</u> , dekstroza, zioła i przyprawy, aromaty, skórki z indyka 1 %, łój cielecy, <u>mąka pszenna</u> , cukier, olej rzepakowy, stabilizatory: E450, E451; skrobia modyfikowana kukurydziana, ekstrakty drożdży, regulator kwasowości: E330. Produkt może zawierać seler, gorczycę, mleko (z laktozy), jaja.
POCHODZENIE SKŁADNIKÓW	Mięso z UE Przyprawy, dodatki z całego świata.
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	- Salmonella -nieobecna w 25 g - Escherichia Coli m=500 jtk/g lub cm2 M= 5000jtk/g lub cm2 n= liczba próbek 5 c= liczba próbek 2, o wartościach między m a M zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) NR 2073/2005 z dn. 15.11.2005r. W sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (z późniejszymi zmianami).
WYMAGANIA FIZYKO-CHEMICZNE	Wymagania chemiczne zgodnie z (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r - ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych. Brak ciał obcych. Brak jakichkolwiek zanieczyszczeń fizycznych.
WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE PO OBRÓBCE TERMICZNEJ	SMIAK I AROMAT Typowy dla opiekane go mięsa mielone go wołowo-indyjskiego. Wyczuwalny dodatek mieszanki przypraw i aromatów. BARWA Na powierzchni złocisto beżowa, przyrumieniona równomiernie na całości widoczne cząstki zastosowanych przypraw. Charakterystyczna dla użytych przypraw oraz mięsa wołowego i indyjskiego. ZAPACH Charakterystyczny kebabu i mocno wyczuwalny dodatek użytych przypraw. Niedopuszczalny zapach obcy i świadczący o zepsuciu. KONSYSTENCJA Podczas ścinania jędrne, zwarte paski mięsa.

MODYFIKOWANIE GETNETYCZNE	Surowce wchodzące w skład produktu są wolne od GMO
OPAKOWANIE	Przezroczysta folia spożywcza. <i>Opakowanie mające kontakt z wyrobem spełnia wymagania Rozporządzenia WE 1935/2004 (z późniejszymi zmianami). ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2025/351 z dnia 21 lutego 2025 r.</i>
OZNAKOWANIE	Etykieta trwale umieszczona na foli wg. załącznika.
WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Magazynowanie zamrażalnicze temperatura minimum -18°C. Po wyjęciu z zamrażarki maksymalnie do 1,5 godziny należy poddać obróbce termicznej
PRZYGOTOWANIE PRZED SPOŻYCIEM	Wyjąć z zamrażarki 1,5h przed opiekaniem. Opiekać na opiekaczu około 15 minut przed pierwszym ścięciem w celu dokładnego przeniknięcia wysokiej temperatury w głąb zewnętrznych warstw mięsa. Po wizualnej ocenie tj. po uzyskaniu brązowo-złocistej barwy mięsa należy cieniutko ścinać mięso na tacę pod opiekaczem. W miarę zmniejszania objętości kebabu należy przesunąć mięso bliżej powierzchni grzejnej opiekacza w celu zapewnienia ciągłości bezpieczeństwa mikrobiologicznego procesu opiekania. Dokładny opis procesu opiekania znajduje się w instrukcji PRAWIDŁOWY SPOSÓB OPIEKANIA KEBAPÓW NA OPIEKACZACH.
WARUNKI TRANSPORTU	Chłodzone środki transportu minimum -18°C. Samochody wyposażone w agregaty chłodnicze posiadające zaświadczenie, że spełniają wymagania sanitarno-weterynaryjne w zakresie przewozu mięsa.
OKRES TRWAŁOŚCI	12 miesięcy od daty produkcji/zamrożenia umieszczonej na etykiecie. Data minimalnej trwałości umieszczona na etykiecie oznaczona jako: Najlepiej spożyć przed.....
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Produkt do spożycia po obróbce termicznej dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem niemowląt oraz osób posiadających określone zalecenia lekarskie/dietetyczne ze względu na zawartość alergenów: soja, gluten (z pszenicy), laktoza (z mleka), seler, jaja, gorczyca.

LISTA ALERGENÓW

Alergen/ składnik	Obecny w produkcie	Użyty na terenie zakładu
Czy ten produkt zawiera...?	Tak/Nie	Tak/Nie
Zboża zawierające gluten :(pszenica , jęczmień ,owies)	Tak	Tak
Soja & pochodne soi	Tak	Tak
Jaja /pochodne jaj	Nie	Tak
Produkty mleczne	Nie	Tak
Laktoza	Nie	Tak
Gorczyca/pochodne	Nie	Tak
Seler zwyczajny/pochodne	Nie	Tak
Nasiona sezamu/ pochodne	Nie	Nie
Dwutlenek siarki i siarczyny > 10 mg/ kg	Nie	Nie
Ryby	Nie	Nie
Skorupiaki	Nie	Nie
Orzechy ziemne/arachidowe	Nie	Nie
Inne orzechy	Nie	Nie
Łubin /pochodne	Nie	Nie
Mięczaki i produkty pochodne	Nie	Nie

ETYKIETA:

KEBAP DUBAI

(surowy wyrób mięsny, mielony, wołowo-indycki, głęboko mrożony)

Składniki: Mięso wołowe 46 %, mięso z indyka 36%, bułka tarta (mąka pszenna, drożdże, sól), woda, sól, izolat białka sojowego, dekstroza, zioła i przyprawy, aromaty, skórki z indyka 1 %, łój cielęcy, mąka pszenna, cukier, olej rzepakowy, stabilizator: E450, E451; skrobia modyfikowana kukurydziana, ekstrakty drożdżowe, regulator kwasowości: E330. Produkt może zawierać seler, gorczycę, mleko(z laktozy), jaja.

-Produkt głęboko mrożony

-Wyjąć z zamrażarki 1,5 h przed rozpoczęciem pieczenia

-Produkt rozmrożony nie nadaje się do ponownego zamrożenia

-Należy spożyć po obróbce cieplnej

MASA NETTO: **10 kg**

Data produkcji / zamrożone dnia: 15.06.2026

Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż -18 stopni C

Najlepiej spożyć przed: 14.06.2027

nr partii: W/13/26

PL
30214101
UE

Wartość odżywcza 100 g: Wartość energetyczna: 1000 kJ / 240 kcal,

Tłuszcz: 15 g, w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 5,1 g,

Węglowodany: 13 g, w tym cukry: 2,2 g, Białko: 13 g, Sól: 2,4 g

EFES-POL Fedai Simsek Sp. z o.o., ul. Obornicka 15,
62-002 Złotkowo, tel. 570 700 203, efes-pol@kebap.pl