



SPECYFIKACJA PRODUKTU

F-5/P-2.2 – KEBAP GEMUSE - KEBAP Z NOGI KURCZAKA Z DODATKIEM WARZYW			
WERSJA: 1	SPORZĄDZIŁ: Laura Bartkowska	Data: 30.05.2023	Podpis:
	ZATWIERDZIŁ: Firat Simsek	Data: 30.05.2023	Podpis:

NAZWA PRODUKTU (PEŁNA NAZWA)	KEBAP GEMUSE - KEBAP Z NOGI KURCZAKA Z DODATKIEM WARZYW - surowy wyrób mięsny, głęboko mrożony
OPIS PRODUKTU	<p>KEBAP GEMUSE - KEBAP Z NOGI KURCZAKA- uformowane w kształcie wrzeczona elementy drobiowe (udo/podudzie ze skórą) z przyprawami, dodatkami technologicznymi oraz warzywami – produkt głęboko mrożony.</p> <p>WYMIARY TYPOWE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 6 kg - 35 cm - 10 kg, 15 kg, 20 kg - 50 cm - 30 kg, 40 kg - 60 cm - 50 kg – 70 cm <p>Inne wymiary na życzenia klienta</p>
SKŁAD SUROWCOWY	<p>Składniki:</p> <p>Składniki:</p> <p>Noga z kurczaka (udo/podudzie) 81%, woda, mąka kukurydziana, sól, izolat białka sojowego, przyprawy, maltodekstryna, aromaty, dekstroza, skrobia ziemniaczana, syrop glukozowy w proszku, regulator kwasowości: E 330, stabilizatory: E 450, E451</p> <p>Produkt może zawierać: seler, gorczycę, gluten, laktozę (z mleka), jaja.</p>
POCHODZENIE SKŁADNIKÓW	<p>Mięso z Polski</p> <p>Przyprawy, dodatki z całego świata.</p>
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Wymagania chemiczne zgodnie z rozporządzeniem WE nr 1881/2006 z dnia 2006.12.19 (z późniejszymi zmianami) - ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych.</p> <p>Brak zanieczyszczeń fizycznych.</p>
WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE PO OBRÓBCE TERMICZNEJ	<p>SMAK I AROMAT</p> <p>Typowy dla opiekanego na grillu mięsa drobiowego z kurczaka i warzyw. Wyczuwalny dodatek mieszanki przypraw i aromatów.</p> <p>BARWA</p> <p>Na powierzchni złocisto pomarańczowa, przyrumieniona równomiernie</p>



SPECYFIKACJA PRODUKTU

	<p>na całości widoczne cząstki zastosowanych przypraw. Charakterystyczna dla użytych przypraw oraz elementów drobiowych (udo).</p> <p>ZAPACH Charakterystyczny dla mięsa drobiowego i użytych przypraw. Niedopuszczalny zapach obcy i świadczący o zepsuciu.</p> <p>KONSYSTENCJA Jędrna, zwarta. Podczas ścinania pierwszej warstwy dopuszcza się większą ilość przypraw na mięsie niż w dalszych partiach kebabu.</p>
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).</i>
OZNAKOWANIE	Etykieta trwale umieszczona na folii wg. załącznika.
WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Magazynowanie zamrażalnicze temperatura minimum -18°C.
PRZYGOTOWANIE PRZED SPOŻYCIEM	Wyciągnąć z zamrażarki 1,5 h przed opiekaniem. Opiekać na opiekaczu około 25 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	Na podstawie przeprowadzonych badań przechowalniczych -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 bez ograniczeń z wyjątkiem niemowląt oraz osób posiadających określone zalecenia lekarskie/dietetyczne i zawartość alergenów: soja, gluten pszeniczny, gorczyca, laktoza (z mleka), selera i białko jaja kurczaka.

LISTA ALERGENÓW

Alergen/ składnik	Obecny w produkcie	Użyty na terenie zakładu
Czy ten produkt zawiera...?	Tak/Nie	
Zboża zawierające gluten (pszenica, jęczmień, owies)	Nie	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	Nie	Nie



SPECYFIKACJA PRODUKTU

> 10 mg/ kg		
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

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Wartość odżywcza w 100 g : Wartość energetyczna 702 kJ/169 kcal, Tłuszcz 12 g, w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,4 g, Węglowodany 0,7 g, w tym cukry 0,5 g, Białko 15 g, Sól 1,1 g

ETYKIETA



SPECYFIKACJA PRODUKTU
