



## SPECYFIKACJA PRODUKTU

## F-5/P-2.2 – KEBAP JASMIN

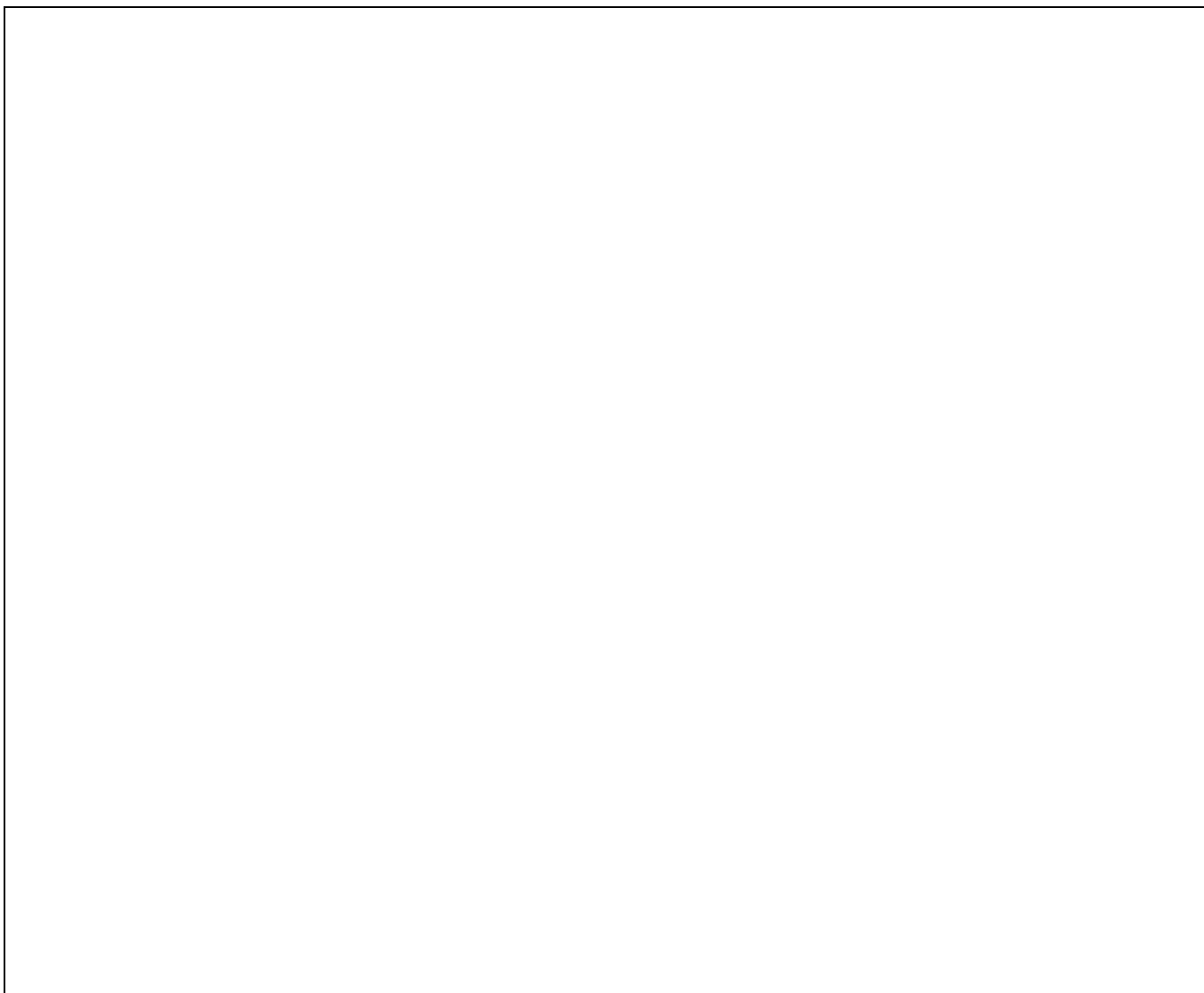
WERSJA -1	SPORZĄDZIŁ: Laura Bartkowska	Data: 12.04.2023	Podpis:
	ZATWIERDZIŁ: Firat Simsek	Data: 12.04.2023	Podpis

<b>NAZWA PRODUKTU (PEŁNA NAZWA)</b>	<b>KEBAP WOŁOWY JASMIN</b> <i>(surowy wyrób mięsny, mielony, wołowy z płatkami wołowymi, głęboko mrożony)</i>
<b>OPIS PRODUKTU</b>	<b>KEBAP WOŁOWY</b> uformowane w kształcie wrzeciona mielone mięso wołowe z przyprawami przekładane plastrami z wołowiny, produkt głęboko mrożony. <b>WYMIARY TYPOWE:</b> - 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.
<b>SKŁAD SUROWCOWY</b>	Składniki:  Mięso wołowe 88%, bułka tarta ( <u>mąka pszenna</u> , drożdże), woda, sól, przyprawy, skrobia ziemniaczana, izolat <u>białka sojowego</u> , stabilizator: difosforandisodowy, aromaty, regulator kwasowości: octan sodu. Produkt może zawierać <u>laktozę (z mleka)</u> , <u>jaja</u> , <u>seler i gorczycę</u> .
<b>POCHODZENIE SKŁADNIKÓW</b>	Mięso z UE Przyprawy, dodatki z całego świata.
<b>WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonella -nieobecna w 10 g</li> <li>• 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).</li> </ul>
<b>WYMAGANIA FIZYKO-CHEMICZNE</b>	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. Brak ciał obcych.
<b>WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE PO OBRÓBCE TERMICZNEJ</b>	<b>SMAK I AROMAT</b> Typowy dla opiekanego mięsa wołowego. Wyczuwalny dodatek mieszanki przypraw i aromatów. <b>BARWA</b> Na powierzchni złocisto brązowa, przyrumieniona równomiernie na całości widoczne cząstki zastosowanych przypraw. Charakterystyczna dla użytych przypraw oraz mięsa wołowego. <b>ZAPACH</b> Charakterystyczny dla mięsa wołowego i użytych przypraw. Niedopuszczalny zapach obcy i świadczący o zepsuciu. <b>KONSYSTENCJA</b> Podczas ścinania jędrne, zwarte paski mięsa
<b>MODYFIKOWANIE GETNETYCZNE</b>	Surowce wchodzące w skład produktu są wolne od GMO

<b>OPAKOWANIE</b>	Przezroczysta folia spożywcza. <i>Opakowanie mające kontakt z wyrobem spełnia wymagania Rozporządzenia WE 1935/2004 (z późniejszymi zmianami).</i>
<b>OZNAKOWANIE</b>	Etykieta trwale umieszczona na folii wg. załącznika.
<b>WARUNKI PRZECHOWYWANIA</b>	Magazynowanie zamrażalnicze temperatura minimum -18°C. Produkt rozmrożony – bezpośrednio po rozmrożeniu należy poddać obróbce termicznej.
<b>PRZYGOTOWANIE PRZED SPOŻYCIEM</b>	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-żółcistej 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 <b>PRAWIDŁOWY SPOSÓB OPIEKANIA KEBAPÓW NA OPIEKACZACH.</b>
<b>WARUNKI TRANSPORTU</b>	Chłodzone środki transportu minimum -18°C. Samochody wyposażone w agregaty chłodnicze posiadające zaświadczenie, że spełniają wymagania sanitarno-weterynaryjne w zakresie przewozu mięsa.
<b>OKRES TRWAŁOŚCI</b>	Na podstawie przeprowadzonych badań przechowalniczych 12 miesięcy od daty produkcji/zamrożenia umieszczonej na etykiecie. Data minimalnej trwałości umieszczona na etykiecie oznaczona jako: <b>Najlepiej spożyć przed.....</b>
<b>PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE</b>	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: gluten, soja, seler, gorczyca, białko jaja kurzego, laktoza (z mleka).

#### LISTA ALERGENÓW

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





**EFES - POL®**

**ZŁOTY  
DÖNER KEBAP**  
NIEZAPOMNIANY  
SMAK

## KEBAP BODRUM

Skiełniki  
Mięso wołowe 65% mięso baranie 20% woda bulka tarta MĄKA PSZENNA (drożdże) sól BALKO  
Sól CYWIE, mąka kukurydziana, barwnik E150b, przyprawy (zob), cynamon, aromaty stabilizatory  
E460, E451, regulator kwasowości E262, E331, skrobia modyfikowana, substancje wyppielające E460,  
syrup glukozowy w proszku, substancje zagęszczające E412, emulgator E471, E474, glukoza,  
LAKTOZA (Z MLEKA), rożen zawiera: GORCZYCE, SELER.

- Produkt głęboko mrożony
- Wyjąć z zamrażarki 1,5h przed rozpoczęciem opiekania
- Produkt rozmrożony nie nadaje się do ponownego zamrożenia
- Należy spożyć po obróbce termicznej

MASA NETTO:

**6 kg**

Data produkcji / zamrożenia : 09-09-2015  
Przechowywać w temperaturze -18 stopni C  
Najlepiej spożyć przed : 07-03-2016

18

kod dostawcy: JRC

nr partii: WBS/103/15

PL  
30214101  
WE

Pochodzenie: Polska

Fedai Simsek  
DÖNER KEBAP Produkcja  
62-002 Złotkowo, gm. Suchy Las, ul. Obornicka 15, tel. 61 895 65 00, fax 61 812 53 07  
www.kebap.pl, www.efes-pol.com.pl

