



## SPECYFIKACJA PRODUKTU

## F-5/P-2.2 – YAPRAK DONER

WERSJA -3	SPORZĄDZIŁ: Laura Bartkowska	Data: 09.04.2026	
	ZATWIERDZIŁ: Firat Simsek	Data: 09.04.2026	

<b>NAZWA PRODUKTU (PEŁNA NAZWA)</b>	<b>YAPRAK DONER - PRODUKT MROŻONY</b> <b>(surowy wyrób mięsny, z płatów mięsa wołowego z dodatkiem łożu baraniego, głęboko mrożony )</b>
<b>OPIS PRODUKTU</b>	YAPRAK DONER- uformowane w kształcie wrzeciona mięso z płatów wołowych z przyprawami i dodatkami, przekładane łożem baranim - 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 81 %, łoż barani 12 %, woda, sól, zioła i przyprawy (zawierają <b>seler</b> ), izolat białka <b>sojowego</b> , maltodekstryna, aromaty, stabilizator: E451, skrobia modyfikowana, skrobia <b>pszenna</b> , skrobia ziemniaczana, regulatory kwasowości: E262, E331; mąka ryżowa, <b>laktoza (z mleka)</b> . Produkt może zawierać gorczycę, jaja.
<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 10g</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 (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r - ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych. Brak ciał obcych..
<b>WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE PO OBRÓBCE CIEPLNEJ</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 i baraniego. <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. Opakowanie mające kontakt z wyrobem spełnia wymagania Rozporządzenia WE 1935/2004 (z późniejszymi zmianami).

<b>OZNAKOWANIE</b>	Etykieta trwale umieszczona na foli 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-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.
<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 tj. gorczyca, seler, gluten, laktoza (z mleka), soja i białko jaja kurzego

### 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	Tak	<b>Tak</b>
Laktoza	Tak	<b>Tak</b>
Gorczyca/pochodne	<b>Nie</b>	<b>Tak</b>
Seler zwyczajny/pochodne	<b>Tak</b>	<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

