

**Księga HACCP**

Opis produktu – Topping wołowy – Ø4

1. OPIS OGÓLNY/ GENERAL DESCRIPTION

NAZWA HANDLOWA PRODUKTU <i>TRADE NAME OF PRODUCT</i>	La viande égrainée – Ø4
Numer katalogowy produktu <i>Product number</i>	Produit surgelé
Opis produktu <i>General descriptions of the product</i>	Produit à base de la viande hachée, surgelée
Składniki <i>Components</i>	100% boeuf
Ogólne cechy jakościowe <i>General quality characteristics</i>	<p>La production est effectuée conformément aux normes GHP, GMP, HACCP, BRC. Les matières premières sont produites par des fournisseurs certifiés sous surveillance vétérinaire. Le produit répond aux exigences du règlement (CE) n ° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 fixant des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires. Dans l'usine sont mis en place des procédures pour éviter la contamination du produit: plastique, verre, métal et bois. Le produit est emballé avec une déclaration de conformité aux exigences pour les matériaux de contact alimentaire.</p> <p>Le produit ne contient aucun matériau génétiquement modifié.</p> <p>Le produit n'a pas été ionisé.</p> <p>Le produit ne contient pas d'allergènes.</p>

**Księga HACCP**

Opis produktu – Topping wołowy – Ø4

2. CECHY ORGANOLEPTYCZNE PRODUKTU / ORGANOLEPTIC FEATURES

Kolor <i>Colour</i>	Couleur naturelle: rose clair, rouge, brunâtre, nuance inacceptable gris ou verdâtre
Konsystencja <i>Consistence</i>	Consistance uniforme, ingrédients uniformément mélangés. Pas de saleté sur la surface.
Zapach <i>Smell</i>	Parfum caractéristique de la viande, odeur étrange (moisissure ou urine) inacceptable .
Zanieczyszczenia <i>Contamination</i>	Pas de présence des corps étrangères: verre, plastique
Składniki: <i>Components</i>	Viande de bœuf 100%

3. KRYTERIA FIZYKOCHEMICZNE, CHEMICZNE I DNA / PHYSICAL, CHEMICAL AND DNA PARAMETERS

DNA <i>DNA</i>	Aucun ADN autre que le boeuf
Ołów <i>Lead</i>	<i>Limit:</i> 0,10 mg/kg
Kadm <i>Cadmium</i>	<i>Limit:</i> 0,05 mg/kg
Hormony, antybiotyki <i>Hormones, Antibiotics</i>	<i>Limit:</i> absence

4. KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE / MICROBIOLOGICAL CRITERIA

Parametr	Plan d'échantillonnage		Limit	
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>
E. Coli	5	2	500 jtk/g	5000jtk/g
Salmonella Spp.	5	0	<i>Ansente dans 10 g</i>	

5. WYGLĄD PRODUKTU / PRODUCT VIEW



Księga HACCP

Opis produktu – Topping wołowy – Ø4

Topping wołowy – Ø4



Uwagi:

6. SPOSÓB PAKOWANIA /PACKAGING

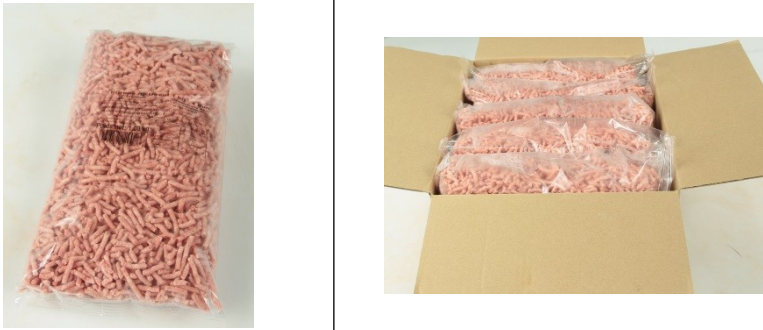


Materiał opakowaniowy /
Packaging

Les colis ont une déclaration de conformité aux exigences relatives aux matériaux de contact alimentaire




Księga HACCP

Opis produktu – Topping wołowy – Ø4

Możliwe sposoby pakowania <i>Types of packaging materials</i>	Worki foliowe, kartony zbiorcze
Rodzaje stosowanych materiałów opakowaniowych <i>The types of packing materials</i>	Plastique transparent d'emballage, Emballages en carton
Opakowanie zbiorcze <i>Collective package</i>	Carton (395/300/120mm)
Produkt w opakowaniu zbiorczym, produkt w opakowaniu jednostkowym <i>Product in standard collective package and direct package</i>	
Opakowanie zbiorcze <i>Collective package</i>	
Standardowe opakowanie transportowe <i>Standard transport package</i>	

7. DANE LOGISTYCZNE /LOGISTIC DATA

Waga produktu jednostkowego Unit weight of the product	1000 g
---	--------

 SKŁODOWSCY	Wersja: 5	KHACCP 10.04/01
	Strona 5 z 6	25.08.2017 r.
Księga HACCP Opis produktu – Topping wołowy – Ø4		
Ilość opakowań w kartonie Number o packages in collective package (box)	5 LUB 10	
Waga opakowania zbiorczego Collective package weight	5 kg ou 10 KG	
Ilość opakowań w warstwie na palecie. Number of layers per pallet	8	
Ilość warstw na palecie Number of layers per pallet	de 9 à 14	
Waga palety Pallet weight	environ 560 kg	

8. TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA/ BEST BEFORE

Produkt mrożony	12 mois apres la date de production
-----------------	-------------------------------------

9. TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA /STORAGE CONDITIONS

Temperatura przechowywania produktu mrożonego/ The storagetemperature of chilled product	Temperatura inferieur – 18 °C
---	-------------------------------

10. ETYKIETA /LABELING

Chaque unité et cassette contient une étiquette, l'étiquette standard comprend:



SKŁODOWSCY

Wersja: 5

KHACCP 10.04/01

Strona 6 z 6

25.08.2017 r.

Księga HACCP
Opis produktu – Topping wołowy – Ø4

Dane producenta lub dystrybutora :

Produit:

Composition::

Date de production:

Date de congelation:

DLC:

Nr de Lot:

Température de stockage :

Poids netto:

Label santé:

A consommer après cuisson

Produit congelé, Ne pas recongelé après décongélation

Valeurs nutritionnelles

11. PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE / *CONSUMER PURPOSE*

Pour le commerce: pour consommation générale après traitement thermique

Pour la consommation par le consommateur en général.

12. WARUNKI TRANSPORTU / *TRANSPORT CONDITIONS*

Les marchandises congelées doivent être transportées au moyen de moyens de transport équipés de dispositifs de sécurité pour maintenir, pendant le transport, pas plus de -18 ° C. Augmentation temporaire de la température, ne dépassant pas 3 ° C, pendant la manipulation, le chargement et le déchargement.