

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Mięso wieprzowe klasy II A (80/20)

Nazwa produktu	Mięso wieprzowe klasy II A (80/20)
Pochodzenie	Mięso (półtusze) pochodzące z ubojni zatwierdzonych do handlu.
Cięcie / skład	Mięso drobne, chude, nieścięgniaste, uzyskane z obróbki szynki, łopatki, karkówki i schabu. Zawartość tłuszczu: do 20%.
Postać produktu	Produkt może występować jako świeży lub mrożony, zgodnie z zamówieniem.
Masa opakowania jednostkowego	Okolo 15 kg lub zgodnie z zamówieniem klienta.
Temperatura przechowywania	Świeże: od 0°C do 4°C. Mrożone: poniżej -18°C.
Cechy sensoryczne	Powierzchnia: czysta, gładka, niezakrwawiona; niedopuszczalne kości i chrząstki; bez skóry. Powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna powierzchnia mokra lub oślizgła. Barwa: mięso od jasnoróżowego do czerwonego, dopuszczalne zmatowienie; tłuszcz jasnokremowy z odcieniem szaroróżowym. Konsystencja: jędrna i elastyczna; w częściach rozmrożonych dopuszczalne obniżenie jędrności. Zapach: swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wieprzowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.
Kryteria mikrobiologiczne	Salmonella: nieobecna w badanym obszarze. Ogólna liczba drobnoustrojów (OLD): <5 log jtk/cm ² . Enterobacteriaceae: <3 log jtk/cm ² .
Opakowanie	Forma opakowania ustalana indywidualnie z klientem. Świeże: luzem w pojemniku E2 wyłożonym workiem; w opakowaniach jednostkowych VAC lub tackach MAP, następnie pakowane w opakowania zbiorcze (kartony/pojemniki E2). Łączna masa kartonu/pojemnika E2 około 20 kg. Opakowania układane na palecie H1 i zabezpieczane folią stretch. Mrożone: pakowane próżniowo (VAC) zgodnie z zamówieniem klienta.

Oznakowanie	Etykieta na opakowaniu jednostkowym (VAC lub MAP), dodatkowa etykieta na kartonie/pojemniku E2 oraz etykieta zbiorcza na palecie. Etykieta zawiera co najmniej: nazwę produktu, numer partii, datę produkcji, termin przydatności do spożycia i masę netto. Dane identyfikacyjne producenta przekazywane są w dokumentacji handlowej wymaganej przepisami.
Termin przydatności	Świeże: luzem/MAP - 6 dni; VAC - 11 dni od daty produkcji (rozbioru). Mrożone: 1 rok od daty produkcji.
Alergeny i GMO	Produkt nie zawiera alergenów ani składników GMO. Brak obowiązku dodatkowego oznakowania w tym zakresie.
Transport	Paleta H1. Temperatura transportu: produkt chłodzony 0-4°C; produkt mrożony poniżej -18°C.
Przeznaczenie / grupa konsumentcka	Produkt odpowiedni dla wszystkich grup konsumentckich, w tym grup ryzyka, po właściwej obróbce termicznej i przy zastosowaniu zgodnym z przeznaczeniem.

Dokument zawiera wyłącznie parametry produktu. Dane zakładu, producenta, logo, podpisy oraz wewnętrzne oznaczenia dokumentu zostały pominięte.