

NARROW Sp. z o.o. Zakład – ul. Stawowa 19, 42-300 Myszków	F5.29.1	Wersja 3	Data wyd.: 1.04.2025	Strona 1 z 2
--	----------------	----------	----------------------	--------------

1.	Nazwa produktu:	KEBAB KURCZAK/INDYK CZERWONY 90/10%, 80/20%, 70/30%, 60/40%, 50/50% surowy wyrób mięsny, głęboko mrożony
2.	Opis produktu Charakterystyka produktu - wygląd ogólny - struktura i konsystencja - barwa - smak i zapach	KEBAB Z NOGI KURCZAKA ORAZ MIĘSO Z INDYKA- uformowane w kształcie wrzeciona elementy drobiowe (udo/podudzie ze skórą) z przyprawami, dodatkami technologicznymi – produkt głęboko mrożony. Wagi produkowanych kebabów: 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45 kg Inne wagi na życzenia klienta
3.	Skład surowcowy	Składniki: Składniki: mięso drobiowe 81% (w proporcjach wskazanych powyżej) woda, białko sojowe , stabilizatory (E451, E450, E331, E262) mąka grochowa, skrobia, mąka kukurydziana), przyprawy, syrop glukozowy, zioła (zwierają seler), cebula, sól, olej roślinny, substancja zagęszczająca (E460), dekstroza, ekstrakty przypraw, curry (zawierające gorczycę)
4.	Wymagania organoleptyczne po obróbce termicznej	SMAK I AROMAT Typowy dla opiekanego na grillu mięsa drobiowego z kurczaka. Wyczuwalny dodatek mieszanki przypraw i aromatów. BARWA Na powierzchni złocisto pomarańczowa, przyrumieniona równomiernie na całości widoczne cząstki zastosowanych przypraw. Charakterystyczna dla użytych przypraw oraz elementów drobiowych (udo). ZAPACH Charakterystyczny dla mięsa drobiowego i użytych przypraw. Niedopuszczalny zapach obcy i świadczący o zepsuciu. KONSYSTENCJA Jędrna, zwarta. Podczas ścinania pierwszej warstwy dopuszcza się większą ilość przypraw na mięsie niż w dalszych partiach kebabu.
5.	Materiał opakowaniowy – Pakowanie jednostkowe.	Przezroczysta folia spożywcza. Opakowanie mające kontakt z wyrobem spełnia wymagania Rozporządzenia WE 1935/2004 (z późniejszymi zmianami).
6.	Opakowanie zbiorcze:	Jumbo karton , paleta drewniana bezzwrotna..
7.	Wymagania mikrobiologiczne:	Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) NR 2073/2005 z dn. 15.11.2005r. W sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (z późniejszymi zmianami).
8.	Wymagania chemiczne	Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006. Brak zanieczyszczeń fizycznych.
9.	Warunki przechowywania	w ciemnym i chłodnym miejscu -18°C
10.	Okres trwałości	12 miesięcy
11.	Transport i dystrybucja	Samochód chłodnia, z zachowaniem łańcucha chłodniczego

NARROW Sp. z o.o. Zakład – ul. Stawowa 19, 42-300 Myszków	F5.29.1	Wersja 3	Data wyd.: 1.04.2025	Strona 2 z 2
--	----------------	----------	----------------------	--------------

13.	Oznakowanie jednostkowa umieszczona etykieta umieszczona na kartonie.	etykieta trwale na foli, zbiorcza na	KEBAB: Produkt mrożony Składniki: Wartość odżywcza w 100g produktu: Numer partii: xxx Data produkcji: xxx Należy spożyć przed: xxx Przechowywać w temperaturze -18 stopni C Kraj pochodzenia: Polska Waga netto: Indeks: Nie nadaje się do spożycia na surowo. Nie zamrażać ponownie po rozmrożeniu. Przed spożyciem należy poddać produkt obróbce cieplnej.
14.	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 uczulonych na seler, białko sojowe i gorczycę.
15.	Deklaracja GMO		Produkt nie zawiera substancji genetycznie modyfikowanych.
16.	Promieniowanie jonizujące		Brak
17.	Sposób użycia / przygotowania		Gotowe do spożycia po obróbce termicznej 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 KEBABÓW NA OPIEKACZACH.
18.	Pochodzenie surowca		Mięso z Polski Przyprawy, dodatki z całego świata.
Opracował: * Anna Burzyk			Zatwierdził:* Rajmund Mucha

*Uwaga dokument nie wymaga podpisu