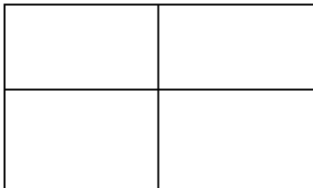


MOWI®		WEWNĘTRZNA SPECYFIKACJA PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION		WERSJA 1 VERSION 1	
				04.10.2021	
NR ART ART NO.		FSCS0002DF			
PRODUKT PRODUCT NAME		NORWEGIAN SMOKED SALMON 1 kg, VAC			
KONTRAHENT CUSTOMER		MOWI POLAND SALES S.A. (FOOD SERVICE)			
SUROWIEC RAW MATERIAL		Łosoś atlantycki (<i>Salmo salar</i>) pochodzący z dowolnej hodowli* Atlantic salmon (<i>Salmo salar</i>) from any farm* *Oprócz Chile / except Chile			
SKŁADNIKI INGREDIENTS		Łosoś, sól / Salmon, salt			
PÓLPRODUKT		-			
ROZMIAR SIZE		Zalecane / Recommended: 3 – 4 kg, 4 – 5 kg, 5 – 6 kg			
SOLENIE SALTING		COMBI SALTED			
WĘDZENIE/ SUSZENIE SMOKING / DRYING		Filet suszony, wędzony na zimno Filet dried, cold smoked			
CZYSZCZENIE CLEANING		Brak skóry, brak brązowego mięśnia, brak tłuszczu, nieobecne plamki krwi Skinless, no brown meat, no fat and blood spots			
WAGA NETTO NET WEIGHT		1 kg			
KROJENIE CUTTING		Grubość plastrów / Thickness of slices		3,0 – 3,5 mm	
		DOPUSZCZALNE PLASTRY Z MAKSYMALNIE DWÓCH FILETÓW. SLICES FROM MAXIMALLY 2 FILETS ACCEPTABLE.			
TECHNOLOGIA PAKOWANIA		VAC (PACKAGING TECHNOLOGY)			
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE PACKAGING UNIT		TACKA / TRAY: silver – gold		~ 104,5 g	
		wymiary / dimensions: 200×550 mm index: OT4025			
		WOREK FOLIOWY/ BAG: wymiary (dimensions): 240×650mm index: OW3037			~ 37 g
OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA OD DATY PRODUKCJI SHELF LIFE FROM PRODUCTION DAY				miesiące / months	
MINIMALNY OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA OD DATY DOSTAWY MIN. SHELF LIFE FROM DELIVERY				miesiące / months	
DEKLAROWANA TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA DECLARING STORAGE TEMPERATURE				< - 18 °C	
TEMP. TRANSPORTU / DOSTAWY TEMPERATURE OF TRANSPORTATION / SUPPLY				< - 18 °C	
OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA PO ROZMROŻENIU SHELF LIFE AFTER DEFROST				dni / days	
DEKLAROWANA TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA PO ROZMROŻENIU DECLARING STORAGE TEMPERATURE AFTER DEFROST				0°C do / to +7°C (SK, HU,RO,GR,BG) 0°C do / to +6°C (CZ)	
OPAKOWANIE ZBIORCZE PACKAGING ~ 750g		Karton / Carton: Wymiary / dimensions: 584×384×160 mm index: OK2086 			
KONFIGURACJA OPAKOWAŃ CONFIGURATION PACKAGE		ilość opakowań w kartonie units per case		10	
		ilość kartonów na warstwę cartons per layer		4	
		ilość warstw na paletę layers per pallet		8	
		ilość kartonów na paletę cartons per pallet		32	
		TYP PALETY – EURO LUB JEDNORAZOWA (17 kg) WYMIARY / PALLET DIMENSIONS – 800× 1200mm			
 Rys 1. Schemat ułożenia kartonów na paletcie (1 warstwa) Figure 1 Schematic arrangement of cartons per pallet (1 layer)					

	WEWNĘTRZNA SPECYFIKACJA PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION	WERSJA 1 VERSION 1
		04.10.2021

NR ART ART NO.	FSCS0002DF
PRODUKT PRODUCT NAME	NORWEGIAN SMOKED SALMON 1 kg, VAC
KONTRAHENT CUSTOMER	MOWI POLAND SALES S.A. (FOOD SERVICE)

ETYKIETOWANIE LABELING	OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / PACKAGING UNIT	OPAKOWANIE ZBIORCZE / OUTER PACKAGING
	EAN: CZ / SK / HU / RO / GR / BG	EAN:

OCENA JAKOŚCI / QUALITY ASSESSMENT

WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE ORGANOLEPTIC PROPERTIES	WYGLĄD APPEARANCE	Filet czyszczony, równo pokrojony. Plastry estetycznie ułożone. Brak ciemnego mięśnia, bez widocznych plamek krwi. Cleaned fillet, evenly sliced, slices nearly arranged. Without brown meat, blood spots.
	SMAK TASTE	Charakterystyczny lekko słony, wyczuwalny smak lekkiego wędzenia Characteristic, lightly salty, perceptible taste of smoke
	ZAPACH AROMA	Charakterystyczny, wyczuwalny zapach wędzenia Characteristic, perceptible smoke aroma
	BARWA COLOUR	Scale La Roche's <i>SalmoFan</i> TM : 23 +
	STRUKTURA STRUCTURE	Zwięzła, sprężysta, plastry łatwo oddzielają się od siebie Resilient, slices easily separated from each other

WYMAGANIA FIZYKO - CHEMICZNE PHYSICAL AND CHEMICAL REQUIREMENTS	WARTOŚĆ ODŻYWCZA NUTRITION VALUE	PARAMETR / PARAMETER	WARTOŚĆ na 100 g produktu Nutritional value per 100 g of product
		Wartość energetyczna Energy values	751 kJ/ 180 kcal
		Tłuszcze / Fat	10,8 g
		w tym kwasy tłuszczowe nasycone Saturated fat acids	1,6 g
		Węglowodany / Carbohydrates	0 g
		w tym cukry / Sugar	0 g
		Białko / Protein	21 g
		Sól / Salt (z wyliczenia/from calculation wg rozp./in acc. with 1169/2011)	3,0 g
		Omega 3	-
		Woda / Water	60 – 70 % PN-62 A-86783
		Sól / Salt (NaCl)	2,5 – 4,5 % PN-74 A-86739

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS	PARAMETR / PARAMETER	START / STARTING TEST	KONIEC MHD / SHELF LIFE EMPTY
	Ogólna liczba bakterii Total bacteria count	$\leq 5 \times 10^3/\text{g}$	$\leq 1 \times 10^6/\text{g}$
	<i>Enterobacteriaceae</i>	$\leq 100/\text{g}$	$\leq 1 \times 10^5/\text{g}$
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Nieobecne w 25 g	$\leq 1 \times 10^2/\text{g}$

ALERGENY/ALLERGENS	RYBA / FISH
---------------------------	--------------------

PRZEZNACZENIE/ PURPOSE	PRODUKT DO BEZPOŚREDNIEGO SPOŻYCIA / PRODUCT READY TO EAT
----------------------------------	--

UWAGI / COMMENTS:

	Imię i nazwisko / Name	Data / Date	Podpis / Sign
OPRACOWAŁ CREATED	Dorota Sitnik-Czerwinka	04.10.2021	
SPRAWDZIŁ LAB VERIFIED LAB	Karina Wielgolawska	04.10.2021	
SPRAWDZIŁ MENEDŻER PRODUKTU CHECKED PRODUCT MANAGER	Bartosz Kądziołka	04.10.2021	
ZATWIERDZIŁ LIDER ZESPOŁU HACCP SIGNED LEADER OF HACCP TEAM	Tomasz Pyjor	04.10.2021	