Przetwórstwo Rybne "Ł						
KSIĘGA BEZP	IECZEŃSTWA	ZYWNOŚCI I	JAKOŚCI WO	S WYMAGAI	STANDARD	OW GFSI
ZAŁĄCZNIK DO I.8.1.1.1				Numer		Z.3a
Wydanie:  Strona:  Data utworzenia:  Imported goods control report  Data aktualizacji: Obowiązuje od:						1 - 1
						1 z 1 2020.08.27
						2020.08.27
						2020.08.27
Nazwa produk Nr partii / Lot	/ QC date: 19.0 tu / Product nam No.: LQ105 to / Net weight o	ne: Tuncayk GC2 ACC	KAWAKKI N DAJALG. 100	N OLEJU R	03LINNYM Playdat. 03	claration:
1	2	3	4	5	6	Średnia / Average
171	142	175	169	112	174	172
Masa netto ry	by (po odcieku) /	Fish Net Weight	d (drained weight	t):	6	Średnia / Average
128	130	130	127	124	129	128/75%
Lustro / Appea Barwa sosu/za Tekstura ryby/ Smakowitość / Zasolenie / Sal Soi zmiareczko Kwasowosć og Uwagi / Rema Dopuszczony o	lewy / Sauce colo konsystencja / Fi Taste: 5	ted Salt [%]: 1,6 na kw. octowy zr	istency: 5  In (normo) miareczkowana [  In (Yes / Normo)	%] / Titrated Ac	idity as acetic ac	
CaJość aala Tekstura mięć Banka mięsc Na lustrze wi strzepki (maja	a delikatnie x braano-a docane piy	Disolo	for	'ecl-	Spółka z ograni WŁYN 76-2	VO RYBNE "ŁOSOŚ" czoną odpowiedziała acą ikówyko 49 B 02 SŁUPSK 2 7 00, NIP 829-26-56-77 R ATO IR I U IV

The signature of the quality controller and the stamp of the laboratory

Podpis kontrolera Jakości i pieczątka laboratorium /