

KARTA PRODUKTU (KTP) / PRODUCT SPECIFICATIONS (KTP)

NAZWA PRODUKTU / PRODUCT NAME: FILET Z POŁĘDWICZKĄ / CHICKEN BREAST FILLET WITH INNER

Wydanie Nr / Issue No. 1210-43/03/25 Anuluje wydanie Nr / Cancels edition No. 1210-43/02/24 Obowiązuje od / Effective date: 03.02.2025

	Stanowisko / Occupation position	Imię i nazwisko / Name and surname	Data / Date	Podpis / Signature
Opracował / Developed	Technolog / Technologist	Jolanta Polit		
Sprawdził / Checked	Główny Technolog / Chief Technologist	Katarzyna Kobus		
Zatwierdził / Approved	Dyrektor Produkcji / Director of production	Ewa Liszewska		

INDEKS / INDEX	<p>4021668 12100024 KK FIL.OK1.5KGVAC 8STTK</p> <p>4021863 12100026 KK FIL.2.5KGVAC 4STKT HAL</p> <p>4021538 12100022 KK FIL.2.5KGVAC 4STKT</p> <p>4021839 12100025 KK FIL.OK2.5KGVAC 2STTK</p> <p>4021578 12100023 KK FIL.OK2.5KGVAC 4STKT HAL</p> <p>4021021 12100020 KK FIL.OK2.5KGVAC 4STKT</p> <p>4020921 12100092 KK FIL.2.5KGVAC 20KGPJ EX</p> <p>4026899 12110028 KK FIL.MAX5KGVAC 3STPJ</p> <p>4024863 12110022 KK FIL.OK5KGVAC 2STTK</p> <p>4020959 12100093 KK FIL.OK5KGVAC 2STKT</p> <p>4020969 12101091 KK FIL.5KGVAC 2STKT</p>
OPIS / DESCRIPTION	<p>Zasadniczy element tuszki kurczęcej, patroszonej – filet kurczęcy klasa A. Świeży.</p> <p><i>An essential element of chicken carcasses – breast fillet grade A. Fresh.</i></p>
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE / PURPOSE OF CONSUMER	<p>Dla wszystkich grup, za wyjątkiem dzieci poniżej 1 roku życia.</p> <p>Przeznaczony do spożycia po obróbce cieplnej.</p> <p><i>All consumer groups with the exception of children under 1.</i></p> <p><i>For consumption after cooking.</i></p>
WYGLĄD / CECZY ORGANOLEPTYCZNE / DESCRIPTION / ORGANOLEPTIC	<p>Zasadniczy element tuszki kurczęcej, patroszonej – filet kurczęcy klasa A.</p> <p>Półowa piersi bez kości, tj. bez mostka i żeber. Mięsień piersiowy wraz z mięśniem głębokim bez przylegającej skóry. Tkanka mięśniowa pełna, pierś dobrze rozwinięta, szeroka, długa i umięśniona. Na obrzeżach i na powierzchni fileta dopuszczalna obecność tłuszczu. W miejscu oddzielenia fileta od kości pozostaje ścięgno oraz naczynia krwionośne. Dopuszcza się występowanie krwiaków, jednak nie większych niż 2*2cm. Dopuszcza się obecność części chrząstki mostkowej nie więcej niż 1 % partii. Akceptowalne elementy bez mięśnia głębokiego. Niedopuszczalna obecność ciał obcych. Wyciek osocza w opakowaniu jest naturalny.</p> <p>Produkt niekalibrowany.</p> <p><i>An essential element of chicken carcasses – breast fillet grade A</i></p> <p><i>Half breast boneless, it means without ribs and breastbone. Plump muscle tissue, the breast well developed, broad, long and fleshy. On the sides and on the surface of the fillet there is the allowed presence of fat. A tendon remains and blood vessels at the point of separating the fillet from the bone. Hematoma is permitted, but not larger than 2x2 cm. The presence of a portion of the cartilage is allowed no more than 1% of the batch (flexible tip of sternum). Acceptable elements without core muscle.</i></p> <p><i>Unacceptable foreign body. The plasma leak in the packaging is natural.</i></p> <p><i>Product uncalibrated.</i></p> <p>BARWA: Naturalna mięsa świeżego jasno kremowa do ciemno różowej, nie dopuszcza się dużych wylewów krwawych w mięśniach. Kolor może się różnić w zależności od użytej paszy, tj. żółty dla paszy bogatej w kukurydzę.</p> <p><i>COLOR: Typical for uncooked poultry meat from light creamy to dark pink, large blood haemorrhages are not allowed in the muscles. Color may vary depending on feed used, i.e. yellow for corn rich feed.</i></p>

KARTA PRODUKTU (KTP) / PRODUCT SPECIFICATIONS (KTP)

NAZWA PRODUKTU / PRODUCT NAME: FILET Z POŁĘDWICZKĄ / CHICKEN BREAST FILLET WITH INNER

Wydanie Nr / Issue No. 1210-43/03/25 Anuluje wydanie Nr / Cancels edition No. 1210-43/02/24 Obowiązuje od / Effective date: 03.02.2025

		STRUKTURA I KONSYSTENCJA: Charakterystyczna dla mięsa kurczącego niepoddanego obróbce cieplnej. TEXTURE: Typical for uncooked poultry meat.	
		ZAPACH: zapach naturalny charakterystyczny dla mięsa kurczącego, niedopuszczalny zapach obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzatego tłuszczu. SMELL: Smell typical for poultry meat, foreign smell, testifying about the processes of decomposition of meat by microorganisms and the smell of rancid fat are unacceptable.	
WIELKOŚĆ PRÓBKİ / SAMPLE : 1000 kg			
CIAŁA OBCE / FOREIGN MATERIAL	BRAK / NONE		
PIÓRA / FEATHERS	BRAK /NONE		
KRWIAKI / BRUISES	3%		
WYBROCZYNY / BLOOD SPOT	3%		
CHRZĄSTKI, KOŚCI I LUŻNE KAWAŁKI KOŚCI / CARTILAGE, BONES AND BONES CHIPS	< 6 mm	100 sztuk / 100 units	
	6- 13 mm	80 sztuk / 80 units	
	13-25 mm	20 sztuk / 20 units	
	> 25 mm	Brak / none	
WYMAGANIA CHEMICZNE / REQUIREMENTS CHEMICAL	Rodzaj oznaczenia / Parametru / Type of designation / Parameter	Nie mniej niż / No less than	Nie więcej niż / No more than
	Woda / water g/100g	-	77
	Białko / protein g/100g	20	-
	Tłuszcz / fat g/100g	-	5
	Kolagen / collagen g/100g	-	0,5
Zgodnie z załącznikiem V rozporządzenia 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. produkty nieprzetworzone , które zawierają pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników są zwolnione z wymogu przedstawiania obowiązkowej informacji o wartości odżywczej.			
KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE / CRITERIA MICROBIOLOGICAL	Test	Max. Dopuszczalny wynik lub zakres / Max. Acceptable result or scope	Częstotliwość testów / Frequency of tests
	Liczba bakterii tlenowych / Aerobic colony count	≤ 1,0x10 ⁷ jtk/g	Zgodnie z harmonogramem / According with internal schedule
	Salmonella Enteritidis / Typhimurium	nieobecne w 25g / absent in 25g	
ZNAKOWANIE / MARKING	Filet z piersi kurczaka, klasa A, z połówką / Fresh chicken breast fillet, Class A, with inner fillet		
	Masa netto: / Net Weight:		
	Przechowywać w temperaturze od -1° C do +4° C / Keep refrigerated at temperature from -1°C to +4 °C		
	Numer partii – numer zlecenia SAP / Batch no. – SAP order no.		
	PL 10043902 WE		
	Animex Foods Sp. z o. o. Oddział K3 w Daszynie, Koryta 10, 99-107 Daszyna		
	Do spożycia po obróbce cieplnej. / Must be cooked thoroughly before consumption.		
	Pochodzenie: Polska / Origin: Poland		

KARTA PRODUKTU (KTP) / PRODUCT SPECIFICATIONS (KTP)

NAZWA PRODUKTU / PRODUCT NAME: FILET Z POŁĘDWICZKĄ / CHICKEN BREAST FILLET WITH INNER

Wydanie Nr / Issue No. 1210-43/03/25 Anuluje wydanie Nr / Cancels edition No. 1210-43/02/24 Obowiązuje od / Effective date: 03.02.2025

PRZECHOWYWANIE / STORAGE	Przechowywać w temperaturze od -1°C do +4°C <i>Keep refrigerated between -1°C - +4°C</i>
TRWAŁOŚĆ / STABILITY	4021668 ; 4021863 ; 4021538 ; 4021839 ; 4021578 ; 4021021 ; 4020959 ; 4020969 - 15+1 4020921 ; 4026899: 14+1 4024863: 12+1
WYMAGANIA OGÓLNE SUROWCA / GENERAL REQUIREMENTS OF RAW MATERIAL	<p>Surowce mięsne do produkcji powinny pochodzić z tusz kurczących uznanych za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń przez Inspekcję Weterynaryjną i powinny odpowiadać wymaganiom przedmiotowych norm i obowiązujących w tym zakresie przepisów. Materiały pomocnicze powinny odpowiadać wymaganiom odpowiednich norm oraz powinny być dozwolone do stosowania w przetwórstwie mięsa aktualnymi rozporządzeniami Ministra Zdrowia.</p> <p>OŚWIADCZENIE dot. GMO: produkt nie zawiera, nie składa się ani nie został wyprodukowany z GMO zgodnie z Rozporządzeniem (WE) NR 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy.</p> <p>OŚWIADCZENIE dot. jonizacji: produkt jak i użyte do jego produkcji składniki nie zostały poddane działaniu promieniowania jonizującego.</p> <p>KRAJ I MIEJSCE POCHODZENIA SUROWCA: POLSKA</p> <p><i>The raw materials for the production should come from carcasses of chicken found fit for human consumption without any Veterinary Inspection objections. The raw materials should comply with relevant laws and regulations in this area.</i></p> <p><i>Supplementary materials should comply with the requirements of the relevant law and regulations and the current Minister of Health regulation should allow to use them in the meat processing.</i></p> <p>DECLARATION concerning GMOs: the product does not contain, consists or has not been produced from GMOs in accordance with Regulation (EC) No. 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of September 22, 2003 on genetically modified food and feed.</p> <p>DECLARATION regarding ionization: the product and the ingredients used in its production have not been exposed to ionizing radiation.</p> <p><i>COUNTRY AND PLACE OF ORIGIN OF RAW MATERIAL: POLAND</i></p>
CZĘSTOTLIWOŚĆ BADAŃ / FREQUENCY OF TESTS	<p>Analiza chemiczna – według harmonogramu przeprowadzania badań chemicznych przez laboratorium zewnętrzne.</p> <p>Zanieczyszczenia mikrobiologiczne – według harmonogramu przeprowadzania badań mikrobiologicznych przez laboratorium zewnętrzne.</p> <p><i>Chemical analysis - according to the schedule of testing chemicals by external laboratory.</i></p> <p><i>Microbiological contamination - according to the schedule of microbiological tests by a laboratory external.</i></p>
POZOSTAŁE WYMAGANIA I BADANIA / OTHER REQUIREMENTS AND TESTS	<p>Pozostałość metali szkodliwych dla zdrowia zgodna z aktualnym Rozporządzeniem Komisji (WE) ustalających najwyższe dopuszczalne poziomy dla niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych.</p> <p><i>The residue of heavy metals in accordance with the current Commission Regulation (EC) setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.</i></p>
ALERGENY / ALLERGENS	Brak alergenów w zakładzie <i>No allergens in the plant</i>
PRODUCENT / MANUFACTURER	Animex Foods Sp. z o. o. Oddział K3 w Daszynie, Koryta 10, 99-107 Daszyna
CERTYFIKATY / CERTIFICATIONS	IFS FOOD, BRC FOOD

KARTA PRODUKTU (KTP) / PRODUCT SPECIFICATIONS (KTP)

NAZWA PRODUKTU / PRODUCT NAME: FILET Z POŁĘDWICZKĄ / CHICKEN BREAST FILLET WITH INNER

Wydanie Nr / Issue No. 1210-43/03/25 Anuluje wydanie Nr / Cancels edition No. 1210-43/02/24 Obowiązuje od / Effective date: 03.02.2025

FORMY PAKOWANIA / FORMS OF PACKING	<p>4020921 12100092 KK FIL.2.5KGVAC 20KGPJ EX 4026899 12110028 KK FIL.MAX5KGVAC 3STPJ</p> <p>Surowiec zapakowany VAC w pojemnik 4 na warstwie / max 9 warstw na palecie <i>Product packaged VAC in plastic box E2 4 in layer /max 9 layers on pallet</i></p> <p>4024863 12110022 KK FIL.OK5KGVAC 2STTK</p> <p>Surowiec zapakowany VAC w kartonie 4 na warstwie / max 12 warstw na palecie <i>Product packaged VAC in carton 4 in layer /max 12 layers on pallet</i></p> <p>4020959 12100093 KK FIL.OK5KGVAC 2STKT 4020969 12101091 KK FIL.5KGVAC 2STKT</p> <p>Surowiec zapakowany VAC w kartonie 4 na warstwie / max 17 warstw na palecie <i>Product packaged VAC in carton 4 in layer /max 17 layers on pallet</i></p> <p>4021863 12100026 KK FIL.2.5KGVAC 4STKT HAL 4021538 12100022 KK FIL.2.5KGVAC 4STKT 4021578 12100023 KK FIL.OK2.5KGVAC 4STKT HAL 4021021 12100020 KK FIL.OK2.5KGVAC 4STKT</p> <p>Surowiec zapakowany VAC w kartonie 4 na warstwie / max 17 warstw na palecie <i>Product packaged VAC in carton 4 in layer /max 17 layers on pallet</i></p> <p>4021668 12100024 KK FIL.OK1.5KGVAC 8STTK</p> <p>Surowiec zapakowany VAC w kartonie 4 na warstwie / max 12 warstw na palecie <i>Product packaged VAC in carton 4 in layer /max 12 layers on pallet</i></p> <p>4021839 12100025 KK FIL.OK2.5KGVAC 2STTK</p> <p>Surowiec zapakowany VAC w kartonie 8 na warstwie / max 12 warstw na palecie <i>Product packaged VAC in carton 8 in layer /max 12 layers on pallet</i></p>
---	---

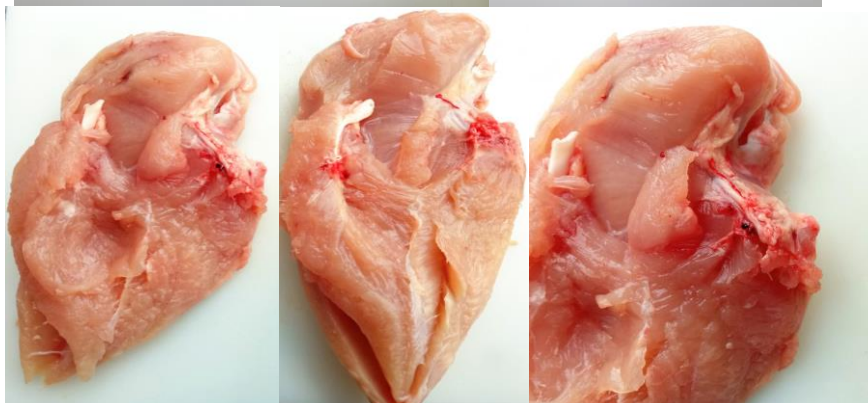
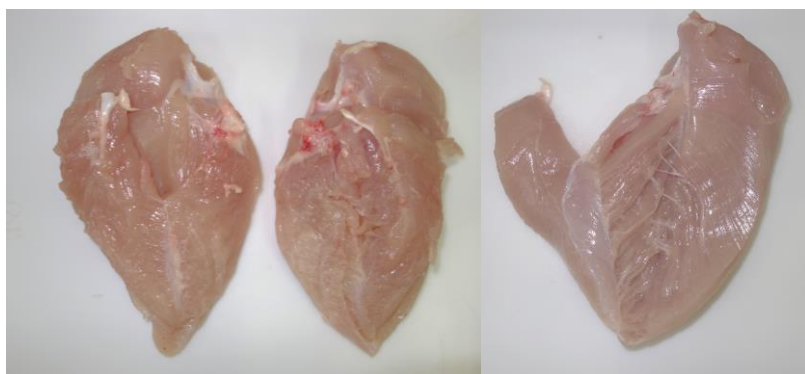
KARTA PRODUKTU (KTP) / PRODUCT SPECIFICATIONS (KTP)

NAZWA PRODUKTU / PRODUCT NAME: FILET Z POŁĘDWICZKĄ / CHICKEN BREAST FILLET WITH INNER

Wydanie Nr / Issue No. 1210-43/03/25 Anuluje wydanie Nr / Cancels edition No. 1210-43/02/24 Obowiązuje od / Effective date: 03.02.2025

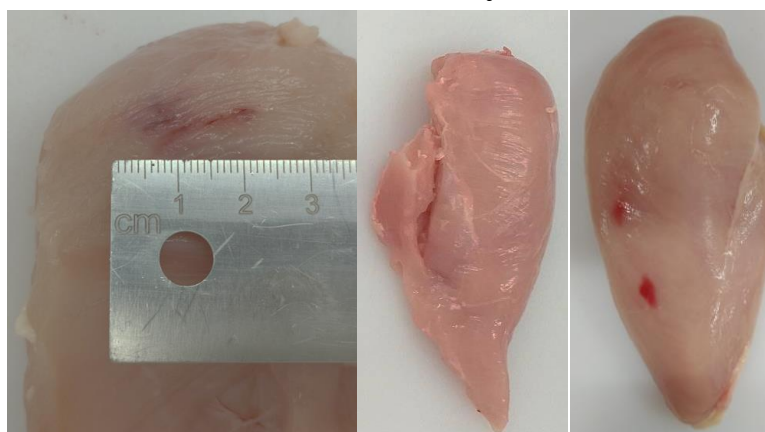
**ZDJĘCIA PRODUKTU /
PRODUCT PHOTOS**

STANDARD



Ściągnęto od połówki, pozostałość naczyń krwionośnych, częściowo oderwana połówka / Tendon in inner fillet, remains of blood vessels, partially detached inner fillet

DOPUSZCZA SIĘ / ACCEPTABLE



Dopuszcza się występowanie przekrwień oraz przerwania łączności tkanki mięśniowej

KARTA PRODUKTU (KTP) / PRODUCT SPECIFICATIONS (KTP)

NAZWA PRODUKTU / PRODUCT NAME: FILET Z POŁĘDWICZKĄ / CHICKEN BREAST FILLET WITH INNER

Wydanie Nr / Issue No. 1210-43/03/25 Anuluje wydanie Nr / Cancels edition No. 1210-43/02/24 Obowiązuje od / Effective date: 03.02.2025



Zróźnicowanie barwy fileta / Differentiation of fillet color

NIE DOPUSZCZA SIĘ / UNACCEPTABLE



Pozostałość skóry, luźnego tłuszczu, barwa nienaturalna / Residual skin, excess fat, not natural color

KARTA PRODUKTU (KTP) / PRODUCT SPECIFICATIONS (KTP)

NAZWA PRODUKTU / PRODUCT NAME: FILET Z POŁĘDWICZKĄ / CHICKEN BREAST FILLET WITH INNER

Wydanie Nr / Issue No. 1210-43/03/25 Anuluje wydanie Nr / Cancels edition No. 1210-43/02/24 Obowiązuje od / Effective date: 03.02.2025



Obecność kości lub chrząstki / Bones and cartilage

PAKOWANIE / PACKAGING

4020921 12100092 KK FIL.2.5KGVAC 20KGPJ EX

4026899 12110028 KK FIL.MAX5KGVAC 3STPJ



4024863 12110022 KK FIL.OK5KGVAC 2STTK

4020959 12100093 KK FIL.OK5KGVAC 2STKT

4020969 12101091 KK FIL.5KGVAC 2STKT



KARTA PRODUKTU (KTP) / PRODUCT SPECIFICATIONS (KTP)

NAZWA PRODUKTU / PRODUCT NAME: FILET Z POŁĘDWICZKĄ / CHICKEN BREAST FILLET WITH INNER

Wydanie Nr / Issue No. 1210-43/03/25 Anuluje wydanie Nr / Cancels edition No. 1210-43/02/24 Obowiązuje od / Effective date: 03.02.2025

4021863 12100026 KK FIL.2.5KGVAC 4STKT HAL
4021538 12100022 KK FIL.2.5KGVAC 4STKT
4021839 12100025 KK FIL.OK2.5KGVAC 2STTK
4021578 12100023 KK FIL.OK2.5KGVAC 4STKT HAL
4021021 12100020 KK FIL.OK2.5KGVAC 4STKT



4021668 12100024 KK FIL.OK1.5KGVAC 8STTK

