

Specyfikacja

produktu

Rostbef / Roastbeef

Grupa art./ Art. group	Rostbef wołowy / Beef Roastbeef
Rodzaj gatunku/ Type	<input type="checkbox"/> byk / bull <input type="checkbox"/> jałówka / heifer <input type="checkbox"/> młody byk / young bull <input type="checkbox"/> krowa / cow
Pochodzenie / Origin	<input type="checkbox"/> PL/PL/PL <input type="checkbox"/> EU/PL/PL <input type="checkbox"/> EU/EU/PL
Cięcie/opis / Description:	Mięsień najdłuższy grzbietu, wycięty z ćwierci tylnej-„pistoletu”, pozbawiony trzech ostatnich kręgów piersiowych i wszystkich lędźwiowych / The longest muscle in the back, cut from the hind-quarter, without the last three thoracic and lumbar all, with intercostals muscles, fat and chain <input type="checkbox"/> z warkoczem / with chain <input type="checkbox"/> bez warkocza / without chain <input type="checkbox"/> z kością / with bones <input type="checkbox"/> bez kości / boneless <input type="checkbox"/> z błoną / with membrane <input type="checkbox"/> bez błony / without membrane <input type="checkbox"/> z łożem / with fat <input type="checkbox"/> bez łożu / without fat <input type="checkbox"/> dojrzewający/ matured
Stan / Status	<input type="checkbox"/> świeży / fresh <input type="checkbox"/> mrożony / frozen
Waga / Weight	od 3,0 kg + do 8,0 kg
Temp. Magazynowania/ Storage temperature:	0°C do 4 °C / -18°C
Organoleptyka / Sensoric:	Kolor i woń typowe dla rodzaju – barwa od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej / Colour and odour – product specific; colour: from bright red to dark red



Mikrobiologia i pozostałości śladowe / Microbiology and trace remains:	Limity zgodnie z 1441/2007 / Limits according to 1441/2007 Pozostałości śladowe zgodnie z rozp. UE 2023/915 / Slight residues in accordance with regulation. UE 2023/915
Opakowanie / Packing:	Świeże: luzem lub w opakowaniu vacuum- w ilości zależnej od zamówienia, umieszczone w pojemnikach E2/kartonach ustawionych na palecie jednorazowej

Specyfikacja

produktu

Rostbef / Roastbeef

	<p>lub H1/ Fresh: without prepackage or in vacuum packaged - in amount depending on the order, E2 containers or cartons placed on disposable or H1 plastic pallets</p> <p>Mrożone: w opakowaniu jednostkowym vacuum ułożone w kartonie wyłożonym folią; kartony umieszczone na palecie jednorazowej lub H1 w ilości 4 opakowania na warstwę, maksymalna ilość warstw-9 / Frozen: the vacuum packed pieces placed in a cartons lined (cardboard boxes with plastic lines) with foil, cartons placed on a disposable pallet Or H1 palet at 4 pack on the layer, the maximum number of layers-9</p>
Znakowanie / Marking:	<p>Etykieta umieszczona na opakowaniu jednostkowym i/lub na kartonie/skrzynce E2, która zawiera: nazwę i adres firmy, nr wet. zakładu, nazwę produktu i kod, datę produkcji, termin ważności, masę. / Label placed individually on prepackage and outside the box/E2 container contains: company name and address, veterinary number, product name, production date, expiry date, product weight.</p>
Termin przydatności / Expiration date:	<p>Świeże: 10 dni/ Fresh: 10 days Świeże (vacum): w opakowaniu jednostkowym vacuum: 42 dni (bez kości); 15 dni (z kością) / Fresh (in vacuum): 42 days (boneless), 15 days (with bones) Mrożone: 3 lata / Frozen: 3 years</p>
Alergeny i GMO / Alergens and GMO	<p>Bez obowiązku znakowania / No obligation of marking</p>
Jednostka transportowa / Transport unit:	<p>Paleta jednorazowa lub H1 / Disposable pallet or H1</p>
Właściwości pozostałe / Other properties:	<p>Elementy pochodzą z odpowiednich zwierząt i są pozyskiwane, obrabiane, znakowane, magazynowane i transportowane zgodnie z odnośnym rozporządzeniem UE 852-853/2004. / Elements comes of appropriate species of animals, acquired, processed marked, stored and transported In accordance with the resolution no. EU 852-853/2004.</p> <p>Wszystkie sztuki bydła podlegające testom na BSE zostały zbadane i uzyskały wynik negatywny. / All animals from which the meat is acquired have been subject to BSE testing and turned out negative.</p>
Wskazanie na grupy ryzyka/Przeznaczenie / Risk indication	<p>Odpowiednie dla wszystkich grup konsumenckich włącznie z grupami ryzyka po poddaniu obróbce cieplnej przy ogólnie przyjętym wykorzystaniu zgodnie z przeznaczeniem gastronomicznym. / Appropriate for all consumer groups including the groups of risk, after heat treatment for a generally accepted use, as directed.</p>