

KARTA PRODUKTU

EKOLOGICZNA PASTA Z ŁOSOSIA KONSERWA RYBNA STERYLIZOWANA

PRODUCENT	Siedziba: Manufaktura rybna Ul. Partyzantów 8 78-100 Kołobrzeg	Zakład produkcyjny: 76-037 Będzino Będzino 86
GRUPA TECHNOLOGICZNA	Konserva rybna sterylizowana	
OPIS PRODUKTU	Produkt składający się z pieczonej ryby, z dodatkiem gotowanej kaszy oraz warzyw i przypraw, pasteryzowany metodą termicznego konserwowania żywności przy użyciu szczelnych, hermetycznych opakowań.	
DEFINICJE	Konserwy rybne - przetwory rybne utrwalone przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. Pasta rybna: gładka masa, składająca się z mięsa rybnego rozdrobnione, z dodatkiem kaszy, warzyw, oleju i przypraw.	
PRODUKT	Ekologiczna pasta z łososia	
SKŁADNIKI:	Łosoś atlantycki rozdrobniony* 54%, kasza jaglana* 15 %, olej rzepakowy* 14%, cebula* 8%, sól*, cukier kokosowy*, cytryna*, papryka słodka*, pieprz* *) certyfikowany składnik ekologiczny	
POCHODZENIE SUROWCA PODSTAWOWEGO	Łosoś atlantycki (<i>Salmo salar</i>), obszar połowu hodowla Norwegia, Nr weterynaryjny PL 32091805 WE Kod EAN: 0637913406171	
NR JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCEJ	 PL-EKO-07 Rolnictwo UE/spoza UE	
JAKOŚĆ SUROWCÓW:	Jakość surowców jest gwarantowana atestami jakościowymi dostawców i kontrolowana w podstawowym zakresie; gwarantuje się, że wszystkie używane surowce nie są modyfikowane genetycznie	
FORMA OPAKOWANIA	Słoiczki szklane o pojemności 120 ml, zakręcane wieczkiem z klikiem.	
OPAKOWANIE:	Opakowania jednostkowe: masa netto 90 g (dopuszczalna ujemna wartość błędem masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem)	
DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI	7 miesięcy od daty produkcji w temperaturze od +4 °C do +25 °C. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.	
OZNACZENIE:	Data i numer partii na tylnej części etykiety.	
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	Po otwarciu przechowywać w lodówce nie dłużej niż 48 godzin	
INSTRUKCJA UŻYCIA	Do bezpośredniego spożycia po otwarciu opakowania	

KARTA PRODUKTU

EKOLOGICZNA PASTA Z ŁOSOSIA KONSERWA RYBNA STERYLIZOWANA

PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Przeznaczone są do bezpośredniego spożycia dla ogółu konsumentów z wyłączeniem niemowląt i dzieci do lat trzech oraz osób, które są uczulone na produkty alergenne.
WYKLUCZONE GRUPYKONSUMENCKIE	Osoby uczulone na składniki alergenne takie jak: ryby

Substancje alergenne zgodnie z Załącznikiem Nr II „Substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji” do „Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności”

	Składniki alergenne	Obecny w produkcie	Zanieczyszczenia mogące wystąpić w produkcie (wg. dostawcy surowca)	Obecny w zakładzie/ na tej samej linii	Obecny w produkcie/możliwy kontakt krzyżowy z dostarczanym materiałem
1.	Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne	-	-	-	-
2.	Skorupiaki i produkty pochodne	-	-	-	-
3.	Jaja i produkty pochodne	-	-	-	-
4.	Ryby i produkty pochodne	X	-	-	X
5.	Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne	-	-	-	-
6.	Soja i produkty pochodne	-	-	-	-
7.	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	-	-	-	-
8.	Orzechy, tj. migdały (<i>Amygdalus communis</i> L.), orzechy laskowe (<i>Corylus avellana</i>), orzechy włoskie (<i>Juglans regia</i>), orzechy nerkowca (<i>Anacardium occidentale</i>), orzeszki pekan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacje/orzechy pistacjowe (<i>Pistacia vera</i>), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), a także produkty pochodne	-	-	-	-
9.	Seler i produkty pochodne	-	-	-	-
10.	Gorzycza i produkty pochodne	-	-	-	-
11.	Nasiona sezamu i produkty pochodne;	-	-	-	-
12.	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na	-	-	-	-

KARTA PRODUKTU**EKOLOGICZNA PASTA Z ŁOSOSIA
KONSERWA RYBNA STERYLIZOWANA**

	całkowitą zawartość SO ₂				
13.	Łubin i produkty pochodne	-	-	-	-
14.	Mięczaki i produkty pochodne	-	-	-	-

Informacje zawarte powyżej zostały oparte o dane i wiedzę naszych dostawców oraz przepisy obowiązującego prawa.

Gdzie „X” – tak; „-” – nie; N/D – nie dotyczy

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100g PRODUKTU

Lp.	Oznaczenia	wartości
1.	Wartość energetyczna kJ kcal	1315 314
2.	Tłuszcz całkowity w tym kwasy tłuszczowe nasycone	22 g 3,3 g
3.	Węglowodany przyswajalne w tym cukry	15 g 1,1 g
4.	Białko	20 g
5.	Sól	1,5 g

OGÓLNE WŁASCIWOSCI ORGANOLEPTYCZNE

Wygląd	typowy dla produktu - pasta, widoczna rozdrobniona, gładka masa z ziarnami kaszy jaglanej, kawałkami oraz cząstkami dodatków oraz drobnymi cząstkami przypraw; bez zanieczyszczeń
Barwa	Masy; brązowo - pomarańczowa; Kaszy: kremowa dodatków i przypraw: właściwa
Tekstura	zwarta, miękka, smarowna; kaszy, dodatków i przypraw- właściwa
Zapach	typowy dla produktu wyczuwalny zapach zastosowanych składników, bez zapachów obcych
Smak	typowy dla produktu, wyczuwalny smak zastosowanych składników, słonawy, kwaskowaty, pikantny, bez posmaków obcych

ZAWARTOŚĆ METALI CIĘŻKICH

ZGODNA Z ROZPORZĄDZENIEM KOMISJI (WE) NR 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych

MIKOTOKSYNY

ZGODNA Z ROZPORZĄDZENIEM KOMISJI (WE) NR 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych

PESTYCYDY

ZGODNA Z ROZPORZĄDZENIEM KOMISJI (WE) NR 396/2005 Parlamentu Europejskiego i

KARTA PRODUKTU

EKOLOGICZNA PASTA Z ŁOSOSIA KONSERWA RYBNA STERYLIZOWANA

Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni oraz Rozporządzenie Komisji (UE) NR 703/2014 z dnia 19 czerwca 2014 r.

CECHY MIKROBIOLOGICZNE

ZGODNA Z ROZPORZĄDZENIEM KOMISJI (WE) NR 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych

Dodatkowe wymagania

Obecność <i>Clostridium botulinum</i>	nieobecne w 1 g
Obecność <i>Listeria monocytogenes</i>	nieobecna w 25 g
Liczba <i>Bacillus cereus</i>	≤ 10 jtk/g
Liczba Enterobacteriaceae	≤ 1000 jtk/g
Ogólna liczba bakterii	≤ 1000 000 jtk/g

Warunki magazynowania	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.
Transport	Środki transportowe do przewozu muszą być czyste, nieuszkodzone i bez obcych zapachów. Do przewozu stosować samochody, kontenery, naczepy kryte lub przystosowane do dokładnego okrywania plandekami. Przy występowaniu na zewnątrz temperatury poniżej 0°C oraz w relacjach o dłuższym przebiegu pojazdu, należy stosować pojazdy izotermiczne.

Wzór etykiety

