



**Zakłady Mięsne SILESIA S.A.**  
40 – 084 Katowice, ul. Opolska 22  
Zakład Producyjny: ul. Baczyńskiego 165;  
41-203 Sosnowiec



## **ZAKŁADOWY DOKUMENT NORMALIZACYJNY Nr 1093/18**

### **WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

<b>PASZTET CIECHANOWSKI</b> <i>Wyrób garmazeryjny z kurczaka z dodatkiem surowców wieprzowych, pieczony</i>	
<b>Wymagania organoleptyczne:</b>	
Wygląd ogólny:	Kształt wynikający z zastosowanej formy, w kształcie prostokątnym. Powierzchnia nie wyrównana, chropowata, na powierzchni widoczna kruszonka. Wyrób powinien mieć czystą powierzchnię, niedopuszczalne są zabrudzenia.
Struktura i konsystencja:	Konsystencja i struktura typowa dla danego produktu. Konsystencja zwarta, krajalna, średnio miękka. Struktura grudkowata. Plastry o grubości 3 mm nie rozpadają się. Wszystkie składniki odpowiednio rozdrobnione i wymieszane.
Barwa:	Zewnętrzna - brązowa do ciemnobrązowej. Na przekroju – kremowo szara do różowobeżowej, charakterystyczna dla użytych niepeklowanych surowców. Niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa.
Smak i zapach:	Smak charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw oraz zastosowanego procesu technologicznego tj. pieczenia. Niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy, np. kwaśny. Zapach charakterystyczny dla użytych składników i przypraw. Niedopuszczalne zapachy obce lub świadczące o zepsuciu.
<b>Warunki przechowywania:</b>	
Przechowywać w temperaturze od 0°C do +8°C, z zachowaniem ciągu łańcucha chłodniczego.	
<b>Okres trwałości:</b>	
Dla wyrobu <b>PASZTET CIECHANOWSKI</b> wynosi <b>25 dni</b> w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu. Produkt po otwarciu opakowania zachowuje gwarantowaną jakość przez 48 godzin	

		DATA	PODPIS
WERSJA 1	WYKONAŁ: JUSTYNA KAMIENIARZ-DUŚKO	13.09.2018	
	SPRAWDZIŁ: RENATA NOWAK	13.09.2018	
	ZATWIERDZIŁ: MARIUSZ JĘDRZEJCZYK	13.09.2018	
	ZATWIERDZIŁ: MAŁGORZATA ZAWARTKA	13.09.2018	



**Zakłady Mięsne SILESIA S.A.**  
40 – 084 Katowice, ul. Opolska 22  
Zakład Produkcyjny: ul. Baczyńskiego 165;  
41-203 Sosnowiec



**ZAKŁADOWY DOKUMENT NORMALIZACYJNY Nr 1093/18**

**WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE**

<b>PASZTET CIECHANOWSKI</b>		
<b>Cechy chemiczne:</b>		
Tłuszcz – nie więcej niż	16,20 %	
Węglowodany – nie więcej niż	8,54 %	
Białko – nie mniej niż	13,20 %	
Woda – nie więcej niż	70,8 %	
Sól – nie więcej niż	2,33 %	
Skrobia – nie więcej niż	4,00 %	
Fosforany	nie więcej niż 5000ppm	
Azotany + azotyny (w przeliczeniu na NaNO <sub>2</sub> )	nie więcej niż 150 mg/kg	
Ołów:	Nie więcej niż 0,1 mg/kg	
Kadm:	Nie więcej niż 0,05 mg/kg	
<b>Cechy mikrobiologiczne:</b>		
E. coli	n=5,c=2, m=5*10 <sup>2</sup> jtk/g, M=5*10 <sup>3</sup> jtk/g	
Salmonella	n=5,c=0, m = nieobecne w 25g, M =nieobecne w 25g	
Listeria monocytogenes	n=5,c=0, m=100jtk/g, M= 100jtk/g	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
	n=5, c=0 , m =nieobecne w 25g, M =nieobecne w 25g	Przed wyjściem spod bezpośredniej kontroli producenta.
Legenda:	M-akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są dyskwalifikujące; n - liczba próbek badanych w partii.	
Legenda:	m-wartość równa lub poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające; c-liczba próbek z partii dających wynik między m i M.	

		DATA	PODPIS
WERSJA 1	WYKONAŁ: JUSTYNA KAMIENIARZ-DUŚKO	13.09.2018	
	SPRAWDZIŁ: RENATA NOWAK	13.09.2018	
	ZATWIERDZIŁ: MARIUSZ JĘDRZEJCZYK	13.09.2018	
	ZATWIERDZIŁ: MAŁGORZATA ZAWARTKA	13.09.2018	



**Zakłady Mięsne SILESIA S.A.**  
40 – 084 Katowice, ul. Opolska 22  
Zakład Produkcyjny: ul. Baczyńskiego 165;  
41-203 Sosnowiec



## **ZAKŁADOWY DOKUMENT NORMALIZACYJNY Nr 1093/18**

### **OPAKOWANIA JEDNOSTKOWE I TRANSPORTOWE**

#### ***PASZTET CIECHANOWSKI***

Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP) po 1 sztuce.  
Masa netto około 1,70 kg

#### ***ZDJĘCIE PRODUKTU***



Propozycja podania

WERSJA 1	WYKONAŁ: JUSTYNA KAMIENIARZ-DUŚKO	DATA	PODPIS
	SPRAWDZIŁ: RENATA NOWAK	13.09.2018	
	ZATWIERDZIŁ: MARIUSZ JĘDRZEJCZYK	13.09.2018	
	ZATWIERDZIŁ: MAŁGORZATA ZAWARTKA	13.09.2018	



**Zakłady Mięsne SILESIA S.A.**  
40 – 084 Katowice, ul. Opolska 22  
Zakład Produkcyjny: ul. Baczyńskiego 165;  
41-203 Sosnowiec



## ZAKŁADOWY DOKUMENT NORMALIZACYJNY Nr 1093/18

### WZÓR ETYKIETY

#### **PASZTET CIECHANOWSKI**

*Wyrób garmażeryjny z kurczaka z dodatkiem surowców wieprzowych, pieczony*

Składniki: mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt (35%), woda, skórki z kurcząt, mięso wieprzowe (10%), kasza manna (z **pszenicy**), wątroba z kurcząt, tłuszcz wieprzowy, skórki wieprzowe, białko **sojowe**, skrobia, sól, **mleko** w proszku odtłuszczone, **jaja** kurcze w proszku, przyprawy, wzmacniacz smaku - glutaminian monosodowy, aromaty (zawierają **soję**, **mleko** łącznie z **laktozą**).

Produkt może zawierać: **orzeszki ziemne, seler, gorczycę, nasiona sezamu.**

Pakowano w atmosferze ochronnej

Przechowywać w temperaturze od 0°C do + 8°C

Produkt po otwarciu opakowania zachowuje gwarantowaną jakość przez 48 godzin.

Należy spożyć do: DD.MM.RRRR

Numer partii: xyyzz,

gdzie x – nr zmiany, y – dzień, z – miesiąc

### WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Wartość odżywcza	w 100 g
Wartość energetyczna	895 kJ/ 215 kcal
Tłuszcz	13 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	4,0 g
Węglowodany	6,5 g
w tym cukry	1,2 g
Białko	17 g
Sól	1,9 g

WERSJA 1	WYKONAŁ: JUSTYNA KAMIENIARZ-DUŚKO SPRAWDZIŁ: RENATA NOWAK ZATWIERDZIŁ: MARIUSZ JĘDRZEJCZYK ZATWIERDZIŁ: MAŁGORZATA ZAWARTKA	DATA 13.09.2018 13.09.2018 13.09.2018 13.09.2018	PODPIS
----------	--	--	--------