

	SPECYFIKACJA SUROWCA	Wersja: 01
		Data obowiązywania:
		Strona

Nazwa surowca	KOSTKA Z ŁOSOSIA ATLANTYCKIEGO ROZMIAR 100G PAKOWANA PO 5 KG
Cechy organoleptyczne	Właściwe dla danego gatunku ryb, Powierzchnia gładka, lśniąca, barwa właściwa dla danego gatunku ryb, pozbawiona śladów wgniecenia, otarcia, plam i odbarwienia . Konsystencja tkanki mięśniowej – bardzo zwarta, twarda. Zapach swoisty, niedopuszczalny zapach gnilny i kwaśny zjełczały. Pasożyty zewnętrzne i wewnętrzne- niedopuszczalne. Temperatura wewnątrz bloku mrożonego – 18°C, Zawartość glazury 10%
Składniki	Łosoś atlantycki (Salmo salar)
Metoda produkcji	wyhodowano
Kraj pochodzenia	Norwegia
Alergeny	Ryba
GMO	Wolny od GMO
Wymagania chemiczne	Metale szkodliwe dla zdrowia ołów kadm rtęć (Pb) (Cd) (Hg) mg/kg mg/kg mg/kg 0,30 0,05 0,50 Suma dioksyn (WHO- PCDD/F- TEQ) 3,5PG/G świeżej masy Suma dioksyn i polichlorowanych bifenyli o właściwościach podobnych do dioksyn (WHO- PCDD/F- PCB- TEQ) 6,5 pg/g świeżej masy Suma PCB28,PCB52,PCB101,PCB138,PCB153 i PCB180(ICES-6) 75ng/g świeżej masy Dopuszczalne poziomy substancji perfluoroalkilowych :PFOS, PFOA, PFNA i PFHxS w niektórych środkach spożywczych aby zapewnić wysoki poziom ochrony zdrowia ludzkiego w mięsie ryb : · Kwas perfluorooktanosulfonowy (PFOS) – 2,0 mg/kg · Kwas perfluorooktanowy (PFOA) – 0,20 mg/kg · Kwas perfluorooktanowy (PFNA)- 0,50 mg/kg · Kwas perfluoronanowy (PFNA)- 0,50 mg/kg · Kwas perfluoroheksanosulfonowy (PFHxS) – 0,20 mg/kg Suma PFOS, PFOA, PFNA i PFHxS -2,0 mg/kg
Wymagania mikrobiologiczne:	Wymagania mikrobiologiczne: zgodnie z ROZPORZĄDZENIEM KOMISJI (WE) NR 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. W sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami) listeria monocytogenes n=5 c=0,M= nieobecna
Forma opakowania	Opakowanie z tworzyw sztucznych zgodnie z Rozp. UE 1935/2004 i Rozp.UE 10/2011
Okres przydatności do spożycia	Termin przydatności do spożycia podany na etykiecie. Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.
Warunki transportu i przechowywania :	Transport odbywa się samochodami przystosowanymi do przewozu żywności w stanie schłodzonym i zamrożonym zgodnymi z wymaganiami zał. nr 2 ROZPORZĄDZENIA

	(WE)NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych. Temperatura transportu ryb zamrożonych: poniżej -18°C Temp. transportu mrożonych ryb monitorowana podczas transportu zgodnie z wymaganiami ROZPORZĄDZENIA KOMISJI (WE) NR 37/2005r. W sprawie monitorowania temperatur w środkach transportu, podczas magazynowania oraz składowania głęboko mrożonych środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi.
Przeznaczenie konsumenckie	Ogólne konsumenckie, dla dzieci powyżej 3 roku życia. Osób nieuczulonych na ryby. Spożywać po obróbce cieplnej.
Przeznaczenie	Do produkcji przetworów rybnych.
Pochodzenie	Zgodnie z deklaracją producenta zawarta na dokumentach HDI lub listach transportowych CMR
Znakowanie	Etykieta zawierająca : nazwę wyrobu, nazwę i adres producenta, nr weterynaryjny, masę netto, datę produkcji/połowu, termin przydatności do spożycia oraz warunki przechowywania, nr partii, w przypadku surowca zamrożonego- datę produkcji/zamrożenia, obszar połowu/kraj pochodzenia, metoda produkcji. Zgodnie z wymaganiami: ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. W sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1379/2013 z dnia 11 grudnia 2013r. W sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury, zmieniające rozporządzenia Rady (WE) NR 1184/2006 i (WE) nr 1224/2009 oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 104/2000 ROZPORZĄDZENIA (WE) NR 853/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004r. Ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (wraz z późniejszymi zmianami

	Stanowisko	Imię i nazwisko	Data	Podpis
opracował	Specjalista ds. HACCP	Małgorzata Stryszak Olgrzymek	3.10.2025	
zatwierdził	Pełnomocnik ds. SZJiBŻ	Grzegorz Trzcielinski	3.10.2025	