

2.	Grupa technologiczna	Produkt mięsny drobiowy, blokowy, średnio rozdrobniony, parzony, osłonka niejadalna.	
3.	Skład surowcowy	Składniki: Mięso drobiowe z kurczaka (70%), woda (23%), skrobia ziemniaczana (3%), stabilizatory: E451 E452 E407 E425, maltodekstryna, glukoza, przeciwutleniacze: E301 E316 E331, serwatka w proszku zawiera laktozę , białko sojowe , wzmacniacze smaku: E621 E635, sól, hydrolizat drożdżowy, ekstrakty przypraw, błonnik pszenny, substancja konserwująca E250.	
4.	Deklaracja alergenów i GMO	Alergeny obecne w produkcie: SOJA, LAKTOZA Produkt może zawierać SELER, GORCZYCĘ I GLUTEN. Produkty GMO: NIEOBECNE	
5.	Opis produktu:	Wygląd zewnętrzny: Produkt drobiowy z kurczaka, średnio rozdrobniony, na przekroju widoczne kawałki mięsa, w osłonce sztucznej, na końcach batonu są klipsy. Produkt jest znakowany etykietą z danymi dotyczącymi identyfikacji i składu produktu, warunków przechowywania oraz identyfikujące firmę. Wygląd na przekroju: na przekroju konsystencja typowa dla produktu średnio rozdrobnionego, widoczne kawałki mięsa. Dopuszcza się nieliczne dziurki oraz skupiska galarety. Rodzaj osłonki: osłonka sztuczna barierowa, końcach klipsy. Barwa: na przekroju mięsa jasnoróżowa do różowej. Powierzchnia produktu jasnoróżowa do różowej. Zapach: charakterystyczny dla produktu drobiowego z kurczaka parzonego, wyczuwalny zapach dodanych przypraw. Smak: charakterystyczny dla produktu drobiowego z kurczaka, parzonego, wyczuwalny smak dodanych przypraw. Konsystencja: dosyć ścisła, wilgotna, dopuszczalne nieliczne dziurki i skupiska galarety. NIEAKCEPTOWALNE: przebarwienia, smak i zapach świadczący o zepsuciu.	
6.	Informacje dodatkowe:	Jego przeznaczenie jest jako surowiec do produkcji sałatek. Przed użyciem produktu należy usunąć osłonkę i klipsy.	
7.	Cechy fizykochemiczne	Białko nie mniej niż 13% Tłuszcz nie więcej niż 10% Sól nie więcej niż 3% Woda nie więcej niż 82% Azotany i azotyny nie więcej niż 150mg/kg Fosforany nie więcej niż 5000 mg/kg (jako P ₂ O ₅)	
8.	Wartości odżywcze w 100g:	Wartość energetyczna 502 (kJ), 120 (kcal) Tłuszcz 8g Kwasy tłuszczowe nasycone 2g Węglowodany 2,5g w tym Cukry < 1g Białko 14g Sól 2,8g Błonnik 0,5g	
9.	Cechy mikrobiologiczne	Escherichia coli obecność w 1g	Nieobecna
		Salmonella obecność w 25g	nieobecna
		Listeria monocytogenes obecność w 25g	nieobecna
		Gronkowce chorobotwórcze obecność w 1g	Nieobecne
10.	Forma opakowania:		
	masa jednostkowa:	batony o masie około 2kg	
	rodzaj opakowania jednostkowego:	Osłonka sztuczna, barierowa. przezroczysta, kaliber 100mm.	
	rodzaj opakowania zbiorczego:	karton/paleta	
11.	Okres przydatności do spożycia	41 dni	
12.	Warunki przechowywania i dystrybucji	Przechowywać w warunkach chłodniczych od +2°C do +7°C	