

## Polędwica / Tenderloin

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grupa art./ Art. group                        | Polędwica / Tenderloin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Rodzaj gatunku/ Type                          | <input type="checkbox"/> byk / bull <input type="checkbox"/> jałówka / heifer<br><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:                    | <p>Cały mięsień lędźwiowy, wewnętrzny, bez łożu, wycięty z ćwierci tylnej – „pistoletu”, o regularnym kształcie<br/>           / The whole lumbar muscle, internal, without fat, cut from the hindquarters - "pistol cut", regular shape</p> <p><input type="checkbox"/> bez warkocza / without chain                      <input type="checkbox"/> z warkoczem / with chain</p> |
| Stan / Status                                 | <input type="checkbox"/> świeży / fresh <input type="checkbox"/> mrożony / frozen                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Waga / Weight                                 | 0,8kg – 2,5+kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Temp. Magazynowani a/<br>Storage temperature: | 0°C do 4 °C/ -18°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Organoleptyka / Sensoric:                     | <p>Kolor i woń typowe dla rodzaju – barwa od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej /<br/>           Colour and odour – product specific; colour: from bright red to dark red</p>                                                                                                                                                                                                     |



|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mikrobiologia i pozostałości śladowe / Microbiology and trace remains | <p>Limity zgodnie z 1441/2007<br/>           Pozostałości śladowe zgodnie z rozp. UE 1881/2006<br/>           Limits according to 1441/2007<br/>           Slight residues in accordance with regulation. UE 1881/2006</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Opakowanie / Packing                                                  | <p><b>Świeże:</b> luzem lub w opakowaniu vacuum- w ilości zależnej od zamówienia, umieszczone w pojemnikach E2/kartonach ustawionych na palecie jednorazowej 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><b>Mrożone:</b> 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 pallet at 4 pack on the layer, the maximum number of layers-9</p> |

## Polędwica / Tenderloin

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Znakowanie / Marking                                      | Etykieta umieszczona na opakowaniu jednostkowym oraz 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 meat cut and outside the box/E2 container contains: company name and address, veterinary number, product name, production date, expiry date, product weight.                                                                                                                                              |
| Termin przydatności / Expiration date                     | Świeże: 7 dni / Fresh: 7 days<br>Świeże (vacum): 35 dni (jałowka 42 dni)/ Fresh (in vacuum): 35 days (heifer 42 days)<br>Mrożone: 3 lata / Frozen: 3 years                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Alergeny i GMO / Alergens and GMO                         | Bez obowiązku znakowania / No obligation of marking                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Jednostka transportowa / Transport unit                   | Paleta jednorazowa lub H1/ Disposable palette or H1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Właściwości pozostałe / Other properties                  | Elementy pochodzą z odpowiednich zwierząt i są pozyskiwane, obrabiane, znakowane, magazynowane i transportowane zgodnie z odnośnym rozporządzeniem UE 852-854/2004. Wszystkie sztuki bydła podlegające testom na BSE zostały zbadane i uzyskały wynik negatywny. / The elements comes of appropriate species of animals, acquired, processed marked, stored and transported In accordance with the resolution no. EU 852-854/2004. All animals from which the meat is acquired have been subject to BSE testing and turned out negative. |
| Wskazanie na grupy ryzyka/Przeznaczenie / Risk indication | 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.                                                                                                                                                                                                                  |