



|   |  |            |                                     |     |
|---|--|------------|-------------------------------------|-----|
|  | Formularz                                    |            | F01/P04 wersja 2                    |     |
|   | PRODUCT SPECIFICATION/ SPECYFIKACJA PRODUKTU |            | Data wydania formularza: 13.10.2017 |     |
|   | Wersja specyfikacji:                         | 2.         |                                     |     |
|   | Data wydania specyfikacji:                   | 27.02.2019 | Strona:                             | 1/4 |

|  |   |  |                |
|--|---|--|----------------|
| INDEKS   | NAZWA PRODUKTU/<br>NAME                         | OOBIORCA – MARKA/ BRAND  |                |
| T-03/03-727  | Tilapia<br>nilowa<br>/Tilapia Nile<br>5 kg, 30% | ABRAMCZYK_LUZ  |                |
| NAZWA ŁACIŃSKA/ LATIN NAME:<br>/Oreochromis niloticus /  |   | EAN:   |                |
| GRAMATURA/WEIGHT:<br>Masa netto/Net weight: 5 kg<br>Masa netto (bez glazury)/ Net weight (without glaze): 3,5 kg   |   | Jednostkowy:<br>5907555220851  | Zbiorczy:<br>- |
| SKŁADNIKI/ Ingerdients : Tilapia nilowa 87%, woda, stabilizator: E 452. /Tilapia nile 87%, water, stabilizer: E E 452.<br>Składniki mogą się różnić w zależności od producenta/ Components may vary by manufacturer.<br>Alergeny: ryba/fish  |   |  |                |
| KRAJ POCHODZENIA/ COUNTRY OF ORYGIN: Chiny, Wietnam/ Vietnam, China<br>METODA PRODUKCJI/ PRODUCTION METHOD: wyhodowane/ farmed<br>METODA OBRÓBK/ PRZETWARZANIA/ The method of treatment processing: filety bez skóry, z dodatkiem wody, bez ogonów, głęboko mrożone, glazurowane/ fillets skinless with added water, tail out, deep frozen, glazed.  |   |  |                |
| RODZAJ OPAKOWANIA/ PACKING :   |   | SPÓSÓB PAKOWANIA/ PACKAGING:   |                |
| JEDNOSTKOWE/INDYVIDUAL:<br>Folia i karton zbiorczy/<br>Foil and carton contains<br>520 mm/275 mm/85 mm   | ZBIORCZE/SUMMARY: -                             | IQF  |                |
| ILOŚĆ OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH W OPAKOWANIU<br>ZBIORCZYM/ QUANTITY UNIT PACK PACK : ND   |   | ILOŚĆ OPAKOWAN ZBIORCZYCH NA/ NUMBER OF<br>BOXES ON PACKAGE:<br>Warstwie/layer :<br>Palecie/pallet : |                |
| ETYKIETA JEDNOSTKOWA: zał. 1   |   | ETYKIETA ZBIORCZA:   |                |
| CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU/ SUMMARY OF PRODUCT:<br>Tilapia nilowa filety bez skóry, z dodatkiem wody, głęboko mrożone, glazurowane/<br>Tilapia nile fillets skinless, with added water, deep frozen, glazed.<br>1. Poziom glazury nie więcej niż 30%/ Level glaze 30%.<br>2. Rozmiar/ Size: 3-5 oz (84-140 g)<br>3. Tkanka mięsna o barwie właściwej dla danego gatunku/Meat tissue of the right color for the species<br>Kremowo-czerwona lub kremowo-brązow / crean-red or cream-brown<br>4. Zapach, swoisty, właściwy dla świeżych ryb tego gatunku/ Smell, specific, appropriate for the fresh fish of the species<br>5. Tekstura sprężysta, soczysta charakterystyczna dla danego produktu, smak swoisty, właściwy dla tego produktu/<br>texture supple, juicy characteristic of the product, peculiar taste, appropriate for this product<br>6. Filety o czystej, gładkiej powierzchni/ fillets on a clean, smooth surface.<br>7. Dodatkowo karton zbiorczy ma być wyłożony workiem / In addition, collecting cardboard to be lined bag.<br>Dopuszcza się/ Be accepted :<br>1. Dopuszcza się zróżnicowany kształt filetów/ The different shape of fillets is allowed.<br>2. Dopuszcza się rozmiar o masie mniejszej lub większej niż wymagany, połówki i kawałki filetów do 10%/ is permitted size of less or more than required, halves and pieces of fillets to 10%<br>3. Dopuszcza się nieznaczne zmiany barwy mięsa nie przenikające w głąb tkanki/ allowed a slight change in color of the meat penetrates deeper into the tissue |   |  |                |

|   |   |            |                                     |     |
|---|---|------------|-------------------------------------|-----|
|  | <b>Formularz</b>                                    |            | F01/P04 wersja 2                    |     |
|   | <b>PRODUCT SPECIFICATION/ SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> |            | Data wydania formularza: 13.10.2017 |     |
|   | Wersja specyfikacji:                                | 2.         |                                     |     |
|   | Data wydania specyfikacji:                          | 27.02.2019 | Strona:                             | 2/4 |

4. Dopuszcza się obecność wysusзки powierzchniowej do 5%/ The presence of third dehydration to 5% of surface.
5. Dopuszcza się obecność szronu, kawałków lodu do 3%/ The presence of frost, ice pieces up to 3%
6. Dopuszcza się tkankę lekko osłabioną/ The tissue is allowed to slightly weakened

**Niedopuszczalne/ unacceptable::**

1. Zapach obcy, stęchły, amoniakalny/ *The smell strange, musty, ammonia*
2. Posmak gorzki lub inny obcy/ *bitter aftertaste or other foreign*
1. Występowanie jęczu, wysusзки głębokiej, ciał obcych/ *Occurrence Jelcz, wysusзки deep, foreign*

**WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE** zgodnie z procedurą P21 Kontrola i badania oraz Rozporządzeniem (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. (wraz z późn. zm.).

n-liczba próbek, c – liczba próbek o wartościach między m a M

**MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS** in accordance with P21 Inspection and Testing and Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 (as amended).

N-number of samples, c - number of samples with values between m and M

|  |  |
|--|--|
| Ogólna liczba bakterii tlenowych w 1 g/ <i>The total number of aerobic bacteria in 1 g</i><br>n = 5, c = 2 | m = 10 <sup>5</sup> jtk/ g, M = 5 x 10 <sup>5</sup> jtk/ g |
| Liczba E.Coli w 1 g/ <i>Number of E. coli in 1 g</i><br>n = 5, c = 0                                       | m < 10 jtk/ g  |

**WARTOŚCI ODŻYWCZE/ Nutri value:**

| Wartość odżywcza                |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| wartość energetyczna            | 325 kJ/ 77 kcal |
| tłuszcz                         | 1,7 g           |
| w tym kwasy tłuszczowe nasycone | 0,6 g           |
| węglowodany                     | 0 g             |
| w tym cukry                     | 0 g             |
| białko                          | 16 g            |
| Sól                             | 0,14 g          |

**WYMAGANIA CHEMICZNE / chemical requirements**

**METALE** zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. (wraz z późn. zm.)/ **METALS** accordance with Commission Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006. On establishing maximum levels for certain contaminants foodstuffs (OJ L 364/5, 20.12.2006, as amended. D.)

|    |               |
|----|---------------|
| Pb | < 0,3 mg/ kg  |
| Cd | < 0,05 mg/ kg |
| Hg | < 0,5 mg/kg   |

**POLIFOSFORANY** zgodnie z wymaganiami klienta oraz Rozporządzenia (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. (wraz z późn. zm.)

**POLYPHOSPHATES** according to customer requirements and Regulation (EC) No 1333/2008 of 16 December 2008 (as amended)

Maximum 5 g/ kg


**WYMAGANIA PARAZYTOLOGICZNE/ REQUIREMENTS parasitological**

Obecność pasożytów niedopuszczalna/

The presence of parasites inadmissible.

**WARUNKI TRANSPORTU:**

**W temperaturze poniżej -18°C**

|   |   |            |                                     |     |
|---|---|------------|-------------------------------------|-----|
|  | <b>Formularz</b>                                    |            | F01/P04 wersja 2                    |     |
|   | <b>PRODUCT SPECIFICATION/ SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> |            | Data wydania formularza: 13.10.2017 |     |
|   | Wersja specyfikacji:                                | 2.         |                                     |     |
|   | Data wydania specyfikacji:                          | 27.02.2019 | Strona:                             | 3/4 |

Produkt przewozić krytymi i czystymi środkami transportu zabezpieczającymi przed uszkodzeniami, zabrudzeniami, szkodliwym wpływem czynników atmosferycznych. Środki transportu nie mogą wykazywać znamion obecności szkodników i obcych zapachów.

**TRANSPORT AND STORAGE:**

At temperatures below -18 ° C.

They transported by covered and clean means of transport protecting against damage, dirt, harmful effects of atmospheric factors. Vehicles must not show signs of pests and odors.

**WARUNKI PRZECHOWYWANIA**

Przechowywać wyłącznie w temperaturze poniżej -18°C do daty minimalnej trwałości./

Storage only temperature below -18°C.

**DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI** podana na opakowaniu po określeniu „Najlepiej spożyć przed: dd.mm.rrrr”. DMT produktu, nie przekracza okresu przydatności do spożycia surowca użytego do produkcji./ **DATE OF MINIMUM DURABILITY** indicated on the label after "Best before: dd.mm.rrrr". DMT product, do not exceed the shelf life of raw materials used for production.

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Do spożycia po obróbce termicznej. Po rozmrożeniu, oczyszczeniu i opłukaniu pod bieżącą wodą smażyć na rozgrzanym oleju około 10 minut./ **A METHOD OF PREPARING:**

After cleaning, thawing and rinsing under running water, the product is ready for thermal treatment. The proposal preparation: After thawing, fry in hot oil aprox 10 minutes.

**ALERGENY:**

Produkt znajduje się na liście alergenów zgodnie z Rozporządzeniem (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (wraz z późn. zm.)

**ALLERGENS:**

The product is on the list of allergens in accordance with the Regulation of the Minister of Agriculture and Rural Development on 10 July 2007. On the labeling of foodstuffs (Dz.U.2007.137.966, as amended. D.)

**GMO:**

Produkt nie jest genetycznie modyfikowany. Nie zawiera składników zobowiązujących do obowiązkowego oznakowania zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003 z dnia 22 września 2003 r. (wraz z późn. zm.) oraz z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/ 2003 z dnia 22 września 2003 r. (wraz z późn. zm.)

Produkt nie jest genetycznie modyfikowany. Nie zawiera składników zobowiązujących do obowiązkowego oznakowania zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003 z dnia 22 września 2003 r. (wraz z późn. zm.) oraz z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/ 2003 z dnia 22 września 2003 r. (wraz z późn. zm.)/ **GMOs:** The product is not genetically modified. There are no ingredients requiring the mandatory labeling according to Regulation (EC) No 1830/2003 of 22 September 2003. Concerning the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms (OJ L 268 / 24 of 18.10.2003, as amended. d.).

**PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE:**

Produkt przeznaczony dla całego przekroju populacji, z wyłączeniem osób uczulonych na alergeny zaznaczone powyżej./**PURPOSE OF CONSUMER:**

The product is intended for the entire cross-section of the population, excluding persons who are allergic to the above-mentioned allergen.


**OPAKOWANIE:**

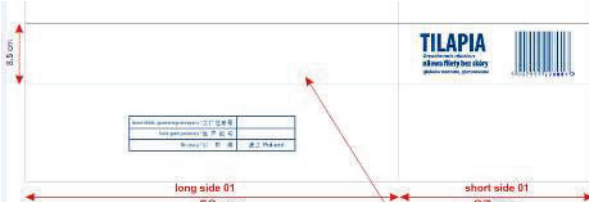
Zgodne z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. (wraz z późn. zm.)

In accordance with Regulation (EC) No 1935/2004 of 27 October 2004. (Along with later. D.)

**ZAŁĄCZNIKI:**

Załącznik nr 1: Etykieta jednostkowa

|   |   |            |                  |                                     |     |
|---|---|------------|------------------|-------------------------------------|-----|
|  | <b>Formularz</b>                                    |            | F01/P04 wersja 2 |                                     |     |
|   | <b>PRODUCT SPECIFICATION/ SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> |            |                  | Data wydania formularza: 13.10.2017 |     |
|   | Wersja specyfikacji:                                |            | 2.               |                                     |     |
| Data wydania specyfikacji:  |   | 27.02.2019 |                  | Strona:                             | 4/4 |



**TILAPIA**  
Filety z tilapii nilowej  
głęboko mrożone

**PL**

**Filety z tilapii nilowej**  
z dodatkiem wody, bez skóry, głęboko mrożone, glazurowane, /Oreochromis niloticus/

Składniki: Tilapia nilotica filet 87%, woda, stabilizator: E 452, sól.

Kraj pochodzenia: Chiny, metoda produkcji: wyhodowane.

Najlepiej spożyć przed: patrz data na białym polu.

Uwaga: nie zamrażać ponownie.

Produkt głęboko mrożony. Nie zamrażać ponownie.

Do spożycia po obróbce termicznej.

Importer: Abramczyk Sp. z o.o.  
ul. Witebska 63, 85-778 Bydgoszcz, Polska

**Tilápia filé**  
Hozzávaló: víz, nyers, bőr nélküli szálkamentes, egyesével gyorstagyasztott, /Oreochromis niloticus/

Összetevők: Tilápia 87%, só, stabilizátor: E 452, só.

Származás: Kína - akváriummal nevelt.

Lejárati: lásd a fehér címkén.

Legjobb: fagyaszorítás után nem fagyassza újra!

Forgalmazza: Abramczyk Sp. z o.o.  
ul. Witebska 63, 85-778 Bydgoszcz, Lengyelország

**Tilapia filety**  
s přidanou vodou, bez kůže a kostí

Složení: Tilapia 87%, voda, stabilizátor: E 452, sůl.

Minimální trvanlivost do: viz bílá políčka.

Uchovávat a spotřebovat: -6°C - 1 týden; -12°C - 1 měsíc; -18°C viz datum min. trvanlivosti.

Pochází z chovu. Ženě povolená: Čína.

Po rozmrazení znovu nezmrazujte.

Dovozce: Abramczyk Sp. z o.o.  
ul. Witebska 63, 85-778 Bydgoszcz, Polsko

**SK**

**Tilapia filety** bez kože  
Zloženie: Tilapia 87%, voda, stabilizátor: E 452, soľ.

Dátum spotreby: viz obal v bielej poli.

Pokyny pre skladovanie: -6°C - 1 týdeň; -12°C - 1 mesiac; -18°C viz dátum min. trvanlivosti.

Prípravené na konzumáciu po tepelnej úprave.

Po rozmrazení znovu nezmrazujte!

Dovozca: Abramczyk Sp. z o.o.  
ul. Witebska 63, 85-778 Bydgoszcz, Polsko

**GB**

**Tilapia Fillets**  
with added water, 87% 80-100 g fillet, skinless, /Oreochromis niloticus/

Ingredients: Tilapia Fillets, water, stabilizer: E 452, salt.

Origin: China, product on method: farmed in China.

Date of expiry: see the date on the white field.

Storage: see below.

Temperature: -6°C - 1 week, Temperature: -12°C - 1 month, Temperature: -18°C - see the date on the white field.

Deep frozen product. After thawing, do not freeze again.

Do not refreeze again.

Importer: Abramczyk Sp. z o.o.  
ul. Witebska 63, 85-778 Bydgoszcz, Poland

Glazura: 30%

Partia numer / Tételazonosító / Sarta / Sarta / Lot number:  
Zamrażenie dnia / Fagyasztás / Zamrożenie dnia:  
Rozmrażenie dnia / Thawing / Rozmrażenie dnia: -18°C on tanka / Min. Trvanlivost do / Minimum trvanlivost / de / Expiry date:

Net weight: 5 kg  
Net Weight: 3,5 kg

dd/mm/2015  
dd/mm/2017

|                           | Position/<br>Stanowisko:                          | Name and surname/<br>Imię i nazwisko: | Date/<br>Data: |                       |
|---------------------------|---|---------------------------------------|----------------|-----------------------|
| Prepared/<br>Opracował:   | QA Specialist/ Starszy<br>specjalista ds. jakości | Anna Frankiewicz                      | 27.02.2019     |                       |
| Approved/<br>Zatwierdził: | Kierownik Abramczyk<br>SP. z o.o.                 | Wojciech Grochowski                   | 27.02.2019     |                       |
| Approved/<br>Zatwierdził: | Company/<br>Firma:                                | Name and surname/<br>Imię i nazwisko: | Date/<br>Data: | Signature/<br>Podpis: |
| Approved/<br>Zatwierdził: |   |                                       |                |                       |
| Approved/<br>Zatwierdził: |   |                                       |                |                       |