

DRÓB ŚWIEŻY

Najwyższa jakość!



KACZKA PEKIN

DRÓB
ŚWIEŻY

KLASA
JAKOŚCI
A

Klasa jakości A



- tuszka o prawidłowej budowie (usunięto narządy wewnętrzne oraz głowę i łapy), dobrze umięśniona, wolna od zanieczyszczeń fizycznych
- dopuszcza się niewielkie ilości pałek oraz piór włosowatych na grzbiecie, wokół stawu skokowego oraz przy końcówkach skrzydeł i przy skórze szyi
- dopuszcza się lekkie zaczerwienienie tuszki
- tuszka może zawierać w jamie brzusznej włożony woreczek z szyją i podrobami



Produkt zmiennowagowy lub kalibrowany

7
TYGODNI

Okres hodowli: 7 tygodni



WAGA
OPAKOWANIA
JEDNOSTKOWEGO
1,5 kg
– 3,0 kg

CECHY MIKROBIOLOGICZNE:

Salmonella chorobotwórcza: nieobecna

Liczba *Listeria monocytogenes*: $<1,0 \times 10^2$ j.t.k./g

POCHODZENIE:

Miejsce chowu: PL, CZ

Miejsce uboju: PL

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE

- Worek termokurczliwy z nadrukiem wielokolorowym
- Tacka styropianowa kolorowa wraz z folią stretch

Waga: 1,5 kg – 3,0 kg

OPAKOWANIE ZBIORCZE

Karton szary otwarty lub zamknięty
60 x 40 x 13,2*[cm]

*(dł. x szer. x wys.)

ZALETY PRODUKTU:

ESTETYKA OPAKOWANIA

SYSTEMATYCZNA KONTROLA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH

STAŁY NADZÓR WETERYNARYJNY

STAŁA KONTROLA HODOWCÓW I DOSTAWCÓW MATERIAŁÓW POMOCNICZYCH

BRAK ALERGENÓW

BRAK JONIZACJI

REGULARNE BADANIA LABORATORYJNE

WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 g PRODUKTU*

Wartość energetyczna	972 kJ / 234 kcal
Tłuszcz	19 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	5 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Białko	15 g
Sól	0,23 g

* przyjęto dla kaczki Pekin z podrobami

LOGISTYKA

Waga opakowania zbiorczego netto / brutto:	9,0 kg – 15,0 kg / 9,8 kg – 15,8 kg
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie:	4
Ilość warstw na palecie:	11
Ilość opakowań zbiorczych na palecie (EP):	44
Waga palety netto / brutto:	396,0 kg – 660,0 kg / 456,0 kg – 720,0 kg
Wysokość palety:	1,6 m

Najwyższa
jakość!

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

Świeża: 7 dni
Głęboko mrożona: 30 miesięcy

TEMPERATURA DOSTAWY

Świeża: od -2°C do +4°C
Głęboko mrożona: min. -18°C

Stały nadzór weterynaryjny: PL 30183901 WE
Wdrożony system IFS (International Food Standard)
wersja 6

KACZKA PEKIN

BEZ GMO / CHÓW BEZ ANTYBIOTYKÓW

DRÓB
ŚWIEŻY

KLASA
JAKOŚCI
A



Klasa jakości A

- tuszka o prawidłowej budowie (usunięto narządy wewnętrzne oraz głowę i łapy), dobrze umięśniona, wolna od zanieczyszczeń fizycznych,
- dopuszcza się niewielkie ilości pałek oraz piór włosowatych na grzbiecie, wokół stawu skokowego oraz przy końcówkach skrzydeł i przy skórze szyi,
- dopuszcza się lekkie zaczerwienienie tuszki



- karmiona paszą bez składników modyfikowanych genetycznie (GMO)



W okresie chowu nie podawano antybiotyków



Produkt zmiennowagowy lub kalibrowany



Pochodzenie: Polska



Okres hodowli: 7 tygodni



WAGA
OPAKOWANIA
JEDNOSTKOWEGO
ca.
2,1 kg

CECHY MIKROBIOLOGICZNE:

Salmonella chorobotwórcza: nieobecna

Liczba Listeria monocytogenes: <1,0 x 10² j.t.k./g

POCHODZENIE:

Miejsce chowu: PL

Miejsce uboju: PL

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE

— Tacka styropianowa kolorowa z folią strecz

Waga: ca. 2,1 kg

OPAKOWANIE ZBIORCZE

Karton szary otwarty lub zamknięty

60 x 40 x 13,2*[cm]

*(dł. x szer. x wys.)

ZALETY PRODUKTU:

KACZKA BEZ GMO

KARMIONA PASZĄ WOLNĄ OD SUROWCÓW MODYFIKOWANYCH GENETYCZNIE (GMO)

ESTETYKA OPAKOWANIA

SYSTEMATYCZNA KONTROLA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH

STAŁY NADZÓR WETERYNARYJNY

STAŁA KONTROLA HODOWCÓW I DOSTAWCÓW MATERIAŁÓW POMOCNICZYCH

BRAK ALERGENÓW I JAKICHKOLWIEK SUBSTANCJI POCHODZENIA GMO

BRAK JONIZACJI

REGULARNE BADANIA LABORATORYJNE

WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 g PRODUKTU*

LOGISTYKA

Wartość energetyczna	1151 kJ / 278 kcal
Tłuszcz	24 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	6,3 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Białko	16 g
Sól	0,2 g

Waga opakowania zbiorczego netto / brutto:	8,4 kg / 9,0 kg
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie:	4
Ilość warstw na palecie:	11
Ilość opakowań zbiorczych na palecie (EP):	44
Waga palety netto / brutto:	370,0 kg / 421,0 kg
Wysokość palety:	1,6 m

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

Świeża: 7 dni

TEMPERATURA DOSTAWY

Świeża: od -2°C do +4°C

Stały nadzór weterynaryjny: PL 30183901 WE
Wdrożony system IFS (International Food Standard)
wersja 6

* przyjęto dla kaczki Pekin z szyją bez podrobów

Najwyższa
jakość!

FILET Z PIERSI KACZKI BEZ KOŚCI ZE SKÓRĄ

DRÓB
ŚWIEŻY



Klasa jakości A



Filet z piersi kaczki bez kości ze skórą
zespół wszystkich mięśni piersiowych wraz ze skórą
cięcia równe, gładkie



Produkt zmiennowagowy lub kalibrowany



**WAGA
OPAKOWANIA
JEDNOSTKOWEGO**
0,2 kg
– 0,6 kg

CECHY MIKROBIOLOGICZNE:

Salmonella chorobotwórcza: nieobecna
Liczba Listeria monocytogenes: $<1,0 \times 10^2$ j.t.k./g

POCHODZENIE:

Miejsce chowu: PL, CZ
Miejsce uboju: PL

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE

- tacka MAP / ca. 0,5 kg
- tacka darfresh / skin: 0,2 kg do 0,6 kg
- folia PA/PE vacuum / 0,2 kg do 0,6 kg

OPAKOWANIE ZBIORCZE

Karton szary otwarty lub zamknięty w wymiarze:
60 x 40 x 13,2 [cm]

*(dł. x szer. x wys.)

ZALETY PRODUKTU:

ESTETYKA OPAKOWANIA
SYSTEMATYCZNA KONTROLA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH
STAŁY NADZÓR WETERYNARYJNY
STAŁA KONTROLA HODOWCÓW I DOSTAWCÓW MATERIAŁÓW POMOCNICZYCH
BRAK ALERGENÓW
BRAK JONIZACJI
REGULARNE BADANIA LABORATORYJNE
WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 g PRODUKTU

LOGISTYKA

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

Świeża: 9 dni
Głęboko mrożona: 30 miesięcy

TEMPERATURA DOSTAWY

Świeża: od -2°C do +4°C
Głęboko mrożona: min. -18°C

Stały nadzór weterynaryjny: PL 30183901 WE
Wdrożony system IFS (International Food Standard)
wersja 6

Wartość energetyczna	657 kJ / 157 kcal
Tłuszcz	8,8 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	2,3 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Białko	19 g
Sól	0,17 g

Waga opakowania zbiorczego netto / brutto:	tacka MAP: (12 szt) 6,0 kg / 7,0 kg; tacka darfresh / skin: 6,0 kg / 7,0 kg; vacuum: 12,0 kg / 13,0 kg
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie:	4
Ilość warstw na palecie:	11
Ilość opakowań zbiorczych na palecie (EP):	44
Waga palety netto / brutto:	Tacka MAP, tacka darfresh/skin : 264,0 kg / 333,0 kg vacuum: 528,0 kg / 597,0 kg
Wysokość palety:	1,6 m

Najwyższa
jakość!

FILET Z PIERSI KACZKI

BEZ KOŚCI ZE SKÓRĄ Z CZĘŚCIĄ SKRZYDŁA / FILET Z KACZKI SUPREME

DRÓB
ŚWIEŻY



Klasa jakości A



Filet z piersi kaczki bez kości ze skórą połączony z I członem skrzydła



Produkt zmiennowagowy lub kalibrowany



WAGA
OPAKOWANIA
JEDNOSTKOWEGO
ca. 0,6 kg

CECHY MIKROBIOLOGICZNE:

Salmonella chorobotwórcza: nieobecna
Liczba Listeria monocytogenes: $<1,0 \times 10^2$ j.t.k./g

POCHODZENIE:

Miejsce chowu: PL, CZ
Miejsce uboju: PL

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE

– tacka MAP / ca. 0,6 kg

OPAKOWANIE ZBIORCZE

Karton szary otwarty w wymiarze:
60 x 40 x 13,2 [cm]

*(dł. x szer. x wys.)

ZALETY PRODUKTU:

IDEALNA PORCJA KULINARNA
ESTETYKA OPAKOWANIA
SYSTEMATYCZNA KONTROLA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH
STAŁY NADZÓR WETERYNARYJNY
STAŁA KONTROLA HODOWCÓW I DOSTAWCÓW MATERIAŁÓW POMOCNICZYCH
BRAK ALERGENÓW
BRAK JONIZACJI
REGULARNE BADANIA LABORATORYJNE
WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 g PRODUKTU

LOGISTYKA

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

Świeża: 9 dni
Głęboko mrożony: 30 miesięcy

TEMPERATURA DOSTAWY

Świeża: od -2°C do +4°C
Głęboko mrożony: min -18°C

Stały nadzór weterynaryjny: PL 30183901 WE
Wdrożony system IFS (International Food Standard)
wersja 6

Wartość energetyczna	657 kJ / 157 kcal
Tłuszcz	8,8 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	5 g
Węglowodany	2,3 g
w tym cukry	0 g
Białko	19 g
Sól	0,23 g

Waga opakowania zbiorczego netto / brutto:	karton : 3,6 kg / 4,2 kg
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie:	4
Ilość warstw na palecie:	12
Ilość opakowań zbiorczych na palecie (EP):	48
Waga palety netto / brutto:	karton : 173,0 kg / 227,0 kg
Wysokość palety:	1,7 m

Najwyższa
jakość!

NOGA Z KACZKI

DRÓB
ŚWIEŻY



Klasa jakości A



Wydzielona część tuszki łącznie z mięśniami i skórą,
ograniczona stawem skokowym



Produkt zmiennowagowy lub kalibrowany



WAGA
OPAKOWANIA
JEDNOSTKOWEGO
0,2 kg
– 0,7 kg

CECHY MIKROBIOLOGICZNE:

Salmonella chorobotwórcza: nieobecna

Liczba Listeria monocytogenes: $<1,0 \times 10^2$ j.t.k./g

POCHODZENIE:

Miejsce chowu: PL, CZ

Miejsce uboju: PL

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE

- tacka MAP / 0,2 kg do 0,7 kg
- tacka darfresh / skin: 0,2 kg do 0,7 kg
- worek termokurczliwy z nadrukiem: ca. 0,5 kg

OPAKOWANIE ZBIORCZE

Karton szary otwarty lub zamknięty w wymiarze:
60 x 40 x 13,2 [cm] dł x szer x wys

*(dł. x szer. x wys.)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

Świeża: worek termokurczliwy 7 dni,
tacka MAP, tacka darfresh/skin 9 dni
Głęboko mrożona: 30 miesięcy

TEMPERATURA DOSTAWY

Świeża: od -2°C do +4°C
Głęboko mrożona: min. -18°C

Stały nadzór weterynaryjny: PL 30183901 WE
Wdrożony system IFS (International Food Standard)
wersja 6

ZALETY PRODUKTU:

ESTETYKA OPAKOWANIA

SYSTEMATYCZNA KONTROLA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH

STAŁY NADZÓR WETERYNARYJNY

STAŁA KONTROLA HODOWCÓW I DOSTAWCÓW MATERIAŁÓW POMOCNICZYCH

BRAK ALERGENÓW

BRAK JONIZACJI

REGULARNE BADANIA LABORATORYJNE

WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 g PRODUKTU

Wartość energetyczna	1028 kJ / 248 kcal
Tłuszcz	20 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	4,9 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Białko	17 g
Sól	0,13 g

LOGISTYKA

Waga opakowania zbiorczego netto / brutto:	worek termokurczliwy: 12,0 kg / 12,9 kg; tacka MAP: 6,0 kg (12 szt) / 7,0 kg; tacka darfresh / skin: 6,0 kg / 7,0 kg
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie:	4
Ilość warstw na palecie:	11
Ilość opakowań zbiorczych na palecie (EP):	44
Waga palety netto / brutto:	Worek termokurczliwy: 528,0 kg / 593,0 kg Tacka MAP, tacka darfresh/skin: 264,0 kg / 333,0 kg
Wysokość palety:	1,6 m

Najwyższa
jakość!

ĆWIARTKA Z KACZKI

DRÓB
ŚWIEŻY



Klasa jakości A



Wydzielona część tuszki łącznie z mięśniami i skórą, ograniczona stawem biodrowym i skokowym przecięta wzdłuż kręgosłupa



Produkt zmiennowagowy lub kalibrowany



WAGA
OPAKOWANIA
JEDNOSTKOWEGO
0,7 kg

CECHY MIKROBIOLOGICZNE:

Salmonella chorobotwórcza: nieobecna

Liczba Listeria monocytogenes: $<1,0 \times 10^2$ j.t.k./g

POCHODZENIE:

Miejsce chowu: PL, CZ

Miejsce uboju: PL

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE

tacka MAP / ca. 0,7 kg

OPAKOWANIE ZBIORCZE

Karton szary otwarty lub zamknięty w wymiarze:
60 x 40 x 13,2 [cm]

*(dł. x szer. x wys.)

ZALETY PRODUKTU:

ESTETYKA OPAKOWANIA

SYSTEMATYCZNA KONTROLA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH

STAŁY NADZÓR WETERYNARYJNY

STAŁA KONTROLA HODOWCÓW I DOSTAWCÓW MATERIAŁÓW POMOCNICZYCH

BRAK ALERGENÓW

BRAK JONIZACJI

REGULARNE BADANIA LABORATORYJNE

WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 g PRODUKTU

Wartość energetyczna	1545 kJ / 374 kcal
Tłuszcz	36 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	9 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Białko	13 g
Sól	0,12 g

LOGISTYKA

Waga opakowania zbiorczego netto / brutto:	tacka MAP: 4,0 kg (6 szt.) / 5,0 kg
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie:	4
Ilość warstw na palecie:	11
Ilość opakowań zbiorczych na palecie (EP):	44
Waga palety netto / brutto:	176,0 kg / 245,0 kg
Wysokość palety:	1,6 m

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

Świeża: 9 dni

Głęboko mrożona: 30 miesięcy

TEMPERATURA DOSTAWY

Świeża: od -2°C do +4°C

Głęboko mrożona: min -18°C

Stały nadzór weterynaryjny: PL 30183901 WE
Wdrożony system IFS (International Food Standard)
wersja 6

Najwyższa
jakość!



Klasa jakości A



- tuszka o prawidłowej budowie (usunięto narządy wewnętrzne oraz głowę i łapy), dobrze umięśniona, wolna od zanieczyszczeń fizycznych,
- tuszka może zawierać w jamie brzusznej włożony woreczek z szyją i podrobami



Pochodzenie: Polska



Produkt zmiennowagowy lub kalibrowany



Okres hodowli: 16 tygodni



CECHY MIKROBIOLOGICZNE:

Salmonella chorobotwórcza: nieobecna

Liczba *Listeria monocytogenes*: $<1,0 \times 10^2$ j.t.k./g

POCHODZENIE:

Miejsce chowu: PL

Miejsce uboju: PL

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE

— Worek termokurczliwy z nadrukiem

Waga: 2,8 kg - 7,2 kg

OPAKOWANIE ZBIORCZE

Karton szary zamknięty
60 x 40 x 14,2*[cm]

*(dł. x szer. x wys.)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

Świeża: 7 dni
Głęboko mrożona: 30 miesięcy

TEMPERATURA DOSTAWY

Świeża: od -2°C do +4°C
Głęboko mrożona: min. -18°C

Stały nadzór weterynaryjny: PL 30183901 WE
Wdrożony system IFS (International Food Standard)
wersja 6

ZALETY PRODUKTU:

ESTETYKA OPAKOWANIA

SYSTEMATYCZNA KONTROLA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH

STAŁY NADZÓR WETERYNARYJNY

STAŁA KONTROLA HODOWCÓW I DOSTAWCÓW MATERIAŁÓW POMOCNICZYCH

BRAK ALERGENÓW I JAKICHKOLWIEK SUBSTANCJI POCHODZENIA GMO

BRAK JONIZACJI

REGULARNE BADANIA LABORATORYJNE

WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 g PRODUKTU*

Wartość energetyczna	1527 kJ / 369 kcal
Tłuszcz	35 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	8,5 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Białko	15 g
Sól	0,15 g

* przyjęto dla tuszki gęsi z podrobami

LOGISTYKA

Waga opakowania zbiorczego netto / brutto:	11,2 kg – 14,4 kg / 12,0 kg – 15,2 kg
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie:	4
Ilość warstw na palecie:	11
Ilość opakowań zbiorczych na palecie (EP):	44
Waga palety netto / brutto:	493,0 kg – 634,0 kg / 553,0 kg – 694,0 kg
Wysokość palety:	1,7 m

Najwyższa
jakość!

PIERŚ Z KOŚCIĄ Z GĘSI

DRÓB
ŚWIEŻY



Klasa jakości A



- wydzielona część tuszki obejmująca mostek i oba jego mięśnie piersiowe,
- element dobrze umięśniony



Pochodzenie: Polska



Produkt zmiennowagowy lub kalibrowany



WAGA
OPAKOWANIA
JEDNOSTKOWEGO
0,6 kg
– 1,4 kg

CECHY MIKROBIOLOGICZNE:

Salmonella chorobotwórcza: nieobecna

Liczba *Listeria monocytogenes*: $<1,0 \times 10^2$ j.t.k./g

POCHODZENIE:

Miejsce chowu: PL

Miejsce uboju: PL

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE

- tacka MAP / ca. 1,0 kg

- worek termokurczliwy z nadrukiem: 0,6 kg – 1,4 kg

OPAKOWANIE ZBIORCZE

Karton szary otwarty lub zamknięty w wymiarze:
60 x 40 x 11,4 lub 14,2 [cm]

*(dł. x szer. x wys.)

ZALETY PRODUKTU:

ESTETYKA OPAKOWANIA

SYSTEMATYCZNA KONTROLA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH

STAŁY NADZÓR WETERYNARYJNY

STAŁA KONTROLA HODOWCÓW I DOSTAWCÓW MATERIAŁÓW POMOCNICZYCH

BRAK ALERGENÓW I JAKICHKOLWIEK SUBSTANCJI POCHODZENIA GMO

BRAK JONIZACJI

REGULARNE BADANIA LABORATORYJNE

WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 g PRODUKTU

Wartość energetyczna	1277 kJ / 308 kcal
Tłuszcz	27 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	7 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Białko	16 g
Sól	0,14 g

LOGISTYKA

Waga opakowania zbiorczego netto / brutto:	worek termokurczliwy: ca. 15,0 kg / 15,9 kg (14-18 szt)
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie:	tacka MAP: 4 kg (4 szt) / 4,8 kg
Ilość warstw na palecie:	4
Ilość opakowań zbiorczych na palecie (EP):	11
Waga palety netto / brutto:	44
Wysokość palety:	Worek termokurczliwy: 660,0 kg / 725,0 kg
	Tacka MAP: 176,0 kg / 236,0 kg
	1,7 m

Najwyższa
jakość!

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

Świeża: worek termokurczliwy 7 dni; tacka MAP 9 dni

Głęboko mrożona: 30 miesięcy

TEMPERATURA DOSTAWY

Świeża: od -2°C do +4°C

Głęboko mrożona: min. -18°C

Stały nadzór weterynaryjny: PL 30183901 WE
Wdrożony system IFS (International Food Standard)
wersja 6

NOGA Z GĘSI

DRÓB
ŚWIEŻY



Klasa jakości A



Wydzielona część tuszki łącznie z mięśniami i skórą, ograniczona stawem skokowym



Pochodzenie: Polska



Produkt zmiennowagowy lub kalibrowany



WAGA
OPAKOWANIA
JEDNOSTKOWEGO
0,8 kg
– 1,3 kg

CECHY MIKROBIOLOGICZNE:

Salmonella chorobotwórcza: nieobecna

Liczba Listeria monocytogenes: $<1,0 \times 10^2$ j.t.k./g

POCHODZENIE:

Miejsce chowu: PL

Miejsce uboju: PL

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE

- tacka MAP / ca. 1,0 kg

- worek termokurczliwy z nadrukiem: 0,8 kg – 1,3 kg

OPAKOWANIE ZBIORCZE

Karton szary otwarty lub zamknięty w wymiarze:
60 x 40 x 13,2 lub 14,2 [cm]

*(dł. x szer. x wys.)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

Świeża: worek termokurczliwy 7 dni; tacka MAP 9 dni
Głęboko mrożona: 30 miesięcy

TEMPERATURA DOSTAWY

Świeża: od -2°C do +4°C
Głęboko mrożona: min. -18°C

Stały nadzór weterynaryjny: PL 30183901 WE
Wdrożony system IFS (International Food Standard)
wersja 6

ZALETY PRODUKTU:

ESTETYKA OPAKOWANIA

SYSTEMATYCZNA KONTROLA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH

STAŁY NADZÓR WETERYNARYJNY

STAŁA KONTROLA HODOWCÓW I DOSTAWCÓW MATERIAŁÓW POMOCNICZYCH

BRAK ALERGENÓW I JAKICHKOLWIEK SUBSTANCJI POCHODZENIA GMO

BRAK JONIZACJI

REGULARNE BADANIA LABORATORYJNE

WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 g PRODUKTU

Wartość energetyczna	1028 kJ / 248 kcal
Tłuszcz	20 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	4,9 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Białko	17 g
Sól	0,13 g

LOGISTYKA

Waga opakowania zbiorczego netto / brutto:	worek termokurczliwy: 15,0 kg / 15,9 kg tacka MAP: 8 kg (8 szt) / 9,1 kg
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie:	4
Ilość warstw na palecie:	11
Ilość opakowań zbiorczych na palecie (EP):	44
Waga palety netto / brutto:	Worek termokurczliwy: 660,0 kg / 725,0 kg Tacka MAP: 352,0 kg / 425,0 kg
Wysokość palety:	1,7 m

Najwyższa
jakość!



AMI Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.,
ul. Stara Droga 1, PL 63-510 Mikstat
Tel./Fax: +48 62 731 08 00
e-mail: ami@ami.com.pl www.ami.com.pl