



ПрАТ «МХП»

Ф-02-02 Специфікація на продукт

Редакція форми: 1

Форма діє з: 19.01.2024

Слайси з курячого філе різані 5 мм запечені заморожені IQF
(полімерний пакет 2,5 кг, гофролоток 10 кг, ТМ "Qualiko Professional", ЄС)

Сторінка 1 з 6

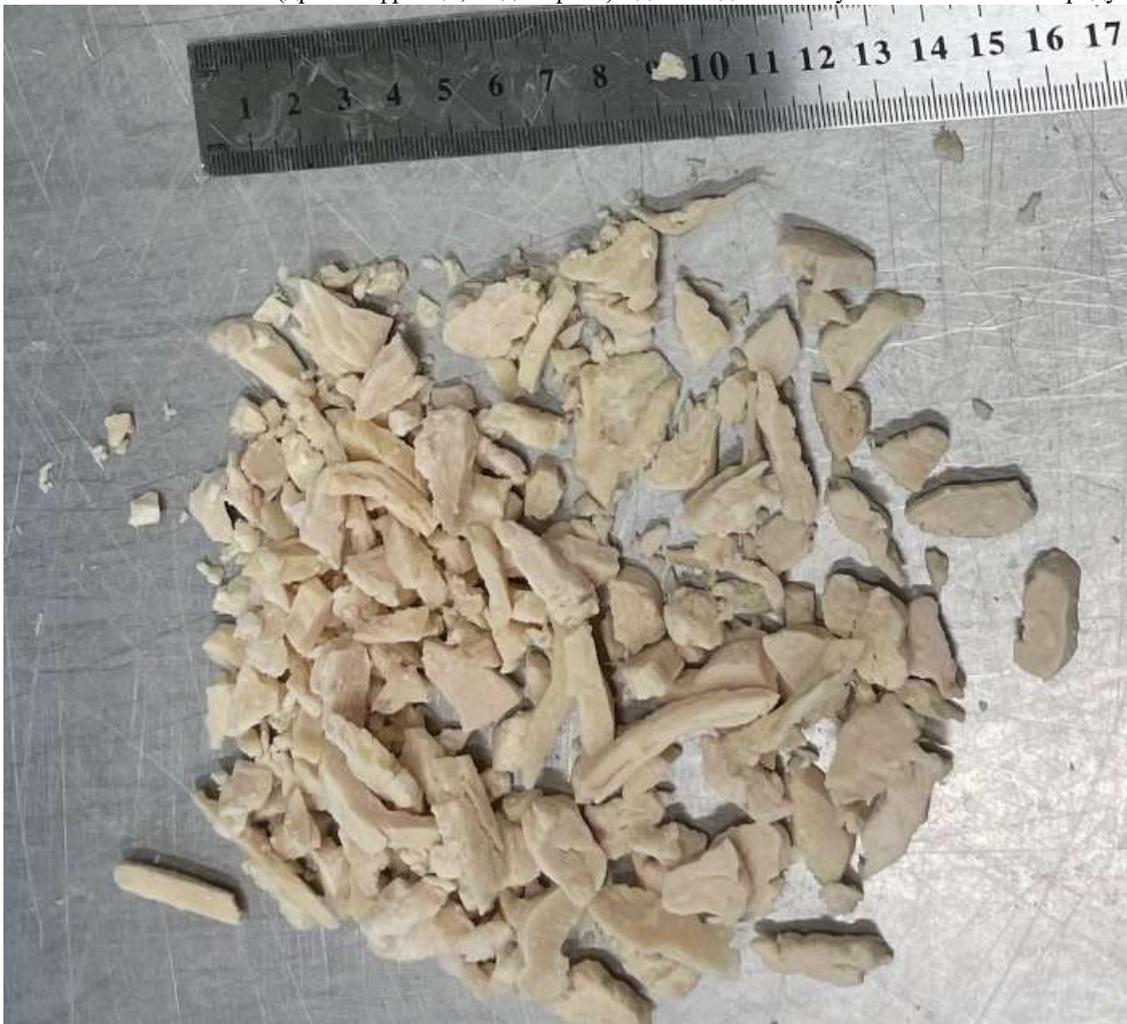
1. Назва харчового продукту та ідентифікаційні ознаки	Артикул	Торгова марка
Слайси з курячого філе різані 5 мм запечені заморожені IQF (полімерний пакет 2,5 кг, гофролоток 10 кг, ТМ "Qualiko Professional", ЄС)	14301	Qualiko Professional

2. Законодавчі та нормативні документи, які встановлюють вимоги щодо безпечності продукту
Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs; Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels for certain contaminants in food; Regulation (EC) No 543/2008 of 16 June 2008 laying down detailed rules for the application of Council Regulation (EC) No 1234/2007 as regards the marketing standards for poultrymeat; Regulation (EC) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL on the provision of food information to consumers; DIRECTIVE 2011/91/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL on indications or marks identifying the lot to which a foodstuff belongs.

3. Опис продукту
<p>Філе курчати-бройлера, оброблене розсоллом, доведене до кулінарної готовності, нарізане на слайси та заморожене.</p> 
<p>Допускається:</p> <ul style="list-style-type: none">злипші вироби (слайси, приклад на фото) до 25 % до маси 1 упаковки готового продукту;



- наявність полонаних шматочків (дрібної фракції, згідно фото) - до 5 % до маси 1 упаковки готового продукту.



Контроль наявності кісток*	Ні
Контроль металодетектором*	Так
Тип заморожування*	Індивідуальне швидке заморожування (IQF).
Маса однієї штуки, г*	(в середньому від 8-16)

* за необхідності

Ф-02-02 Специфікація на продукт

Слайси з курячого філе різані 5 мм запечені заморожені IQF (полімерний пакет 2,5 кг, гофролоток 10 кг, ТМ "Qualiko Professional", ЄС)

Редакція форми: 1

Форма діє з: 19.01.2024

Сторінка 3 з 6

4. Органолептичні характеристики

Поверхня	Характерна для готового запеченого курячого філе.
Консистенція	Ніжна, соковита.
Колір та запах	Колір характерний для використаних спецій або маринаду. Запах властивий даній продукції в стані готовому до вживання з ароматом використаних згідно з рецептурою спецій або маринадів та компонентів, без стороннього запаху.

5. Фото продукту**6. Склад продукту******Склад продукту для зазначення при маркуванні**

Філе курки-бройлера 74 %, вода питна, стабілізатори: пірофосфат натрію, триполіфосфат натрію; декстроза, підсилювач смаку: глутамат натрію, антиоксидант: ізоаскорбінат натрію, загущувачі: карагінан, ксантанова камедь; екстракти цибулі та імбиру, сіль кухонна, **пшенична** клітковина. ПОРАДА АЛЕРГІКАМ: щодо алергенів, див. інгредієнти, виділені **жирним** шрифтом. Може містити інші **злаки, що містять глютен, гірчицю, селеру, яйця, молоко, сосві боби.**

**Походження інгредієнтів зазначено в специфікації на сировину та матеріали.

7. Характеристики продукту

Показник	Одиниця вимірювання	Значення показника
Фізико-хімічні характеристики		
Температура в товщі продукту, не вище	°С	мінус 18
Масова частка кухонної солі, не більше	%	2,0
Фосфати, не більше	мг/кг	5000
Глутамат натрію, не більше	мг/кг	10000
Вміст мікотоксинів, не більше		
Афлатоксин В1	мг/кг	0,005
Вміст нітрозамінів, не більше		
Сума НДМА та НДЕА	мг/кг	0,002
Вміст токсичних елементів, не більше		
Свинець	мг/кг	0,5
Кадмій	мг/кг	0,05
Миш'як	мг/кг	0,1
Ртуть	мг/кг	0,03
Вміст поліциклічних ароматичних вуглеводнів, не більше		
Бензапірен	мг/кг	0,002
Вміст радіонуклідів, не більше		
Cs-137	Бк/кг	200,0
Sr-90	Бк/кг	20,0
Вміст пестицидів, не більше		
ГХЦГ (альфа-, бета-, гамма-ізомери)	мг/кг	0,1
ДДТ та його метаболіти	мг/кг	0,1
Вміст антибіотиків, не більше		
Цинкбацитрацин	од/г	Не допускається

Ф-02-02 Специфікація на продукт		Слайси з курячого філе різані 5 мм запечені заморожені IQF (полімерний пакет 2,5 кг, гофроток 10 кг, ТМ "Qualiko Professional", ЄС)
Редакція форми: 1	Форма діє з: 19.01.2024	Сторінка 4 з 6

Тетрациклінова група/Тетрациклін	од/г	Не допускається
Левоміцетин	од/г	Не допускається
Мікробіологічні показники***		
L. monocytogenes	КУО/г	n=5, c=0, m=M=100
Salmonella spp.	-	n=5, c=0, m=M= не допускається у 25,0 г

*** Мікробіологічні показники нормуються у відповідності до нормативного документу, що діє в країні призначення товару.

8. Енергетична та поживна цінність на 100 г продукту	
Енергетична цінність, ккал (кДж)	106 (447)
Жири, г	1,3
з яких	
— насичені, г*	0,4
Вуглеводи, г	1,1
з яких	
— цукри, г*	0
Білки, г	22
Сіль, г*	0,76

* за необхідності

9. Інформація щодо вмісту алергенів		
Наявність у продукті або можливість перехресного забруднення:	Як інгредієнт продукту Так/Ні	Можливість перехресного забруднення Так/Ні
Злаки, що містять рослинні білки та вироби з них	Так	Так
Ракоподібні та вироби з них	Ні	Ні
Яйця та вироби з них	Ні	Так
Риба та вироби з неї	Ні	Ні
Арахіс та вироби з нього	Ні	Ні
Соеві боби та вироби з них	Ні	Так
Молоко та вироби з нього (включаючи лактозу)	Ні	Так
Горіхи та вироби з них	Ні	Ні
Селера та вироби з неї	Ні	Так
Гірчиця та вироби з неї	Ні	Так
Насіння кунжуту та вироби з нього	Ні	Ні
Двоокис сірки та сульфїти з концентрацією понад 10 мг/кг	Ні	Ні
Люпин та вироби з нього	Ні	Ні
Молюски та вироби з них	Ні	Ні

10. Умови зберігання та часові характеристики придатності	
Строк придатності до споживання, не більше	18 місяців
Температура транспортування, не вище, °С	мінус 18
Зберігати при температурі, не вище, °С	мінус 18

11. Інструкції щодо оперування, приготування та використання продукту	
Розморожування	Вийняти необхідну кількість продукту, викласти на тарілку, накрити кришкою, розморозити при температурі від +2 °С до +5 °С. Цей продукт повністю приготований і його можна вживати без додаткової термічної обробки.

Ф-02-02 Специфікація на продукт		Слайси з курячого філе різані 5 мм запечені заморожені IQF (полімерний пакет 2,5 кг, гофроток 10 кг, ТМ "Qualiko Professional", ЄС)	
Редакція форми: 1	Форма діє з: 19.01.2024	Сторінка 5 з 6	

12. Пакування							
Артикул	Тип пакування	Кількість упаковок/ящиків	Маса нетто, кг	Маса бруто, кг	Розміри (ДхШхВ), мм	Матеріал	Колір
14301	Індивідуальне	-	2,500 ± 0,0375	2,524 ± 0,0375	360x385x80	Поліетилен	Блакитний
	Вторинне	4/1	10 ± 0,150	10,938 ± 0,150	579x388x130	Гофрокартон	Бурий
	Третинне (відповідно до замовлення)	192/48/12	480 ± 7,2	545,02 ± 7,2	1200x800x1710	Дерево	-

13. Маркування				
Маркування наноситься державною мовою України, при поставці на експорт – мовою, що обумовлена в договорі (контракті) на поставку продукції. Допускається наносити додаткову інформацію, що не суперечить законодавству України.				
Необхідна інформація		Індивідуальне	Вторинне	Третинне
Знак сертифікації Halal		+	+	-

14. Умови транспортування
Транспортують в ізотермічних транспортних засобах, які забезпечують збереження якості продукції, згідно правил і норм перевезення швидкопсувних вантажів, які діють на даному виді транспорту.

15. Способи розподілення
Оптова та/або роздрібна торгівля.

16. Використання за призначенням/очікуване оперування кінцевим продуктом
Оперування згідно інформації на маркуванні.

17. Будь-яке ненавмисне, але обґрунтовано очікуване використання не за призначенням або неналежне оперування і їх небезпечні наслідки
Розморожений продукт не підлягає зберіганню та повторному заморожуванню.

18. Потенційні споживачі
Всі верстви населення.

19. Обмеження у споживанні продукту, зокрема окремими (чутливими) групами споживачів
Особи, чутливі до алергенів.

Розроблено П.І.Б Підпис Дата

«Миронівський м'ясопереробний завод «Легко» відокремлений підрозділ ПАТ «МЗВКК»

Технолог Наталя Коберник  01.11.2024

Затверджено П.І.Б Підпис Дата

Начальник управління розробки та просування кулінарних продуктів Інна Чернявська  01.11.2024

Від імені:

Назва компанії Посада П.І.Б. Підпис Дата

	<i>PrJSC "MHP"</i>	
	F-02-02 Product Specification	Form revision: 1
		The form is valid from: 19.01.2024
Frozen Sliced Chicken Breast 5 mm Roasted IQF (poly bag 2,5 kg, corrugated box 10 kg, TM "Qualiko Professional", EU)		Page 1 of 6

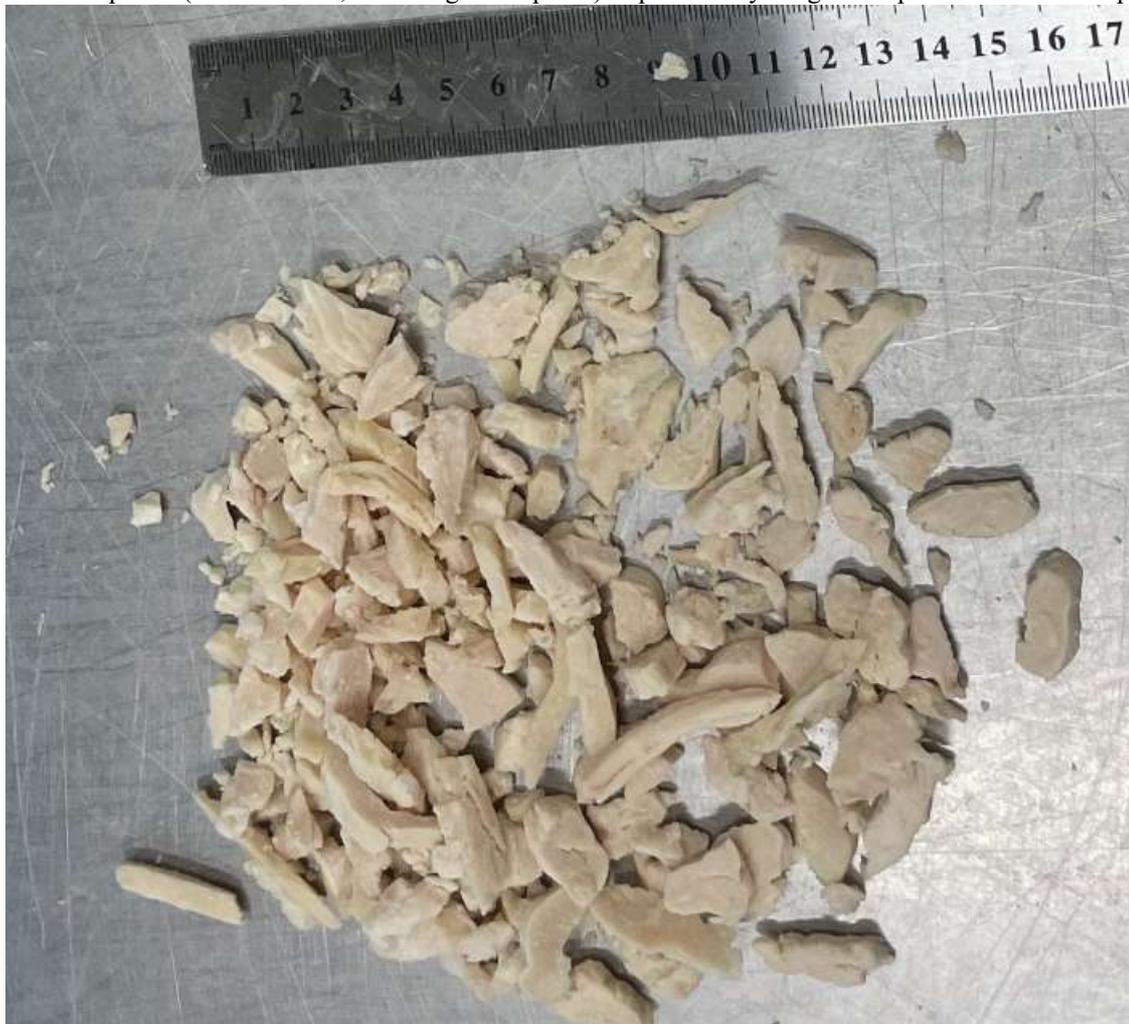
<i>1. Product name and identification attributes</i>	<i>Product code</i>	<i>Trade mark</i>
Frozen Sliced Chicken Breast 5 mm Roasted IQF (poly bag 2,5 kg, corrugated box 10 kg, TM "Qualiko Professional", EU)	14301	<i>Qualiko Professional</i>

<i>2. Legislation requirements for product safety</i>
<p>Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs; Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels for certain contaminants in food; Regulation (EC) No 543/2008 of 16 June 2008 laying down detailed rules for the application of Council Regulation (EC) No 1234/2007 as regards the marketing standards for poultrymeat; Regulation (EC) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL on the provision of food information to consumers; DIRECTIVE 2011/91/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL on indications or marks identifying the lot to which a foodstuff belongs.</p>

<i>3. Product description</i>
<p>Chicken-broiler fillet, treated with brine, brought to the culinary readiness, sliced and frozen.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Allowed:</p> <ul style="list-style-type: none"> stuck products (slices, example on the photo) up to 25 % by weight of 1 pack of the finished product;



- presence of broken pieces (small fraction, according to the photo) - up to 5 % by weight of 1 pack of the finished product.



Presence of bones control*	No
Metal detector control*	Yes
Freezing type*	Individual quick freezing (IQF).
Weight of one piece, g*	on average 8-16

* if necessary

4. Organoleptic attributes	
Surface	Characteristic of ready-made roasted chicken meat.

F-02-02 Product Specification

Frozen Sliced Chicken Breast 5 mm Roasted IQF (poly bag 2,5 kg, corrugated box 10 kg, TM "Qualiko Professional", EU)

Form revision: 1

The form is valid from: 19.01.2024

Page 3 of 6

Texture	Tender, juicy
Colour and Odour	Colour is characteristic of the spices or marinade used. Odour typical for this product in a ready-to-eat state with the aroma of the ingredients and spices or marinades used according to the recipe, without any foreign smell.

5. Product photo**6. Ingredients******List of ingredients for product labeling**

Chicken-broiler fillet 74%, water, stabilisers: diphosphates, triphosphates; dextrose, flavour enhancer: monosodium glutamate, antioxidant: sodium erythorbate, thickeners: carrageenan, xanthan gum; onion and ginger extracts, salt, **wheat** fiber. ALLERGY ADVISE: for allergens, see ingredients in **bold**. May contain other **cereals containing gluten, mustard, celery, eggs, milk, soybeans**.

**Origin of ingredients is indicated in a specification of raw materials and materials.

7. Product characteristics

Criteria	Unit of measurement	Value
Physical and chemical characteristics		
Product core temperature, not exceeding	°C	minus 18
Mass fraction of salt, not more than	%	2,0
Phosphates, not more	mg/kg	5000
Sodium glutamate, not more	mg/kg	10000
The content of mycotoxins, not more		
Aflatoxin B1	mg/kg	0,005
The content of nitrosamines, not more		
Sum NDMA and NDEA	mg/kg	0,002
The content of toxic elements, not more		
Lead	mg/kg	0,5
Cadmium	mg/kg	0,05
Arsenic	mg/kg	0,1
Mercury	mg/kg	0,03
The content of polycyclic aromatic hydrocarbons, not more		
Benzopyrene	mg/kg	0,002
The content of radionuclides, not more		
Cs-137	Bq/kg	200,0
Sr-90	Bq/kg	20,0
The content of pesticides, not more		
HCCH (alfa-, beta-, gamma- isomers)	mg/kg	0,1
DDT and its metabolites	mg/kg	0,1
The content of antibiotics, not more		
Zincbacitracin	unit/g	Not accepted
Tetracycline group/Tetracycline	unit/g	Not accepted
Chloramphenicol	unit/g	Not accepted
Microbiological characteristics		
L. monocytogenes	CFU/g	n=5, c=0, m=M=100

F-02-02 Product Specification

Frozen Sliced Chicken Breast 5 mm Roasted IQF (poly bag 2,5 kg, corrugated box 10 kg, TM "Qualiko Professional", EU)

Form revision: 1

The form is valid from: 19.01.2024

Page 4 of 6

Salmonella spp.

-

n=5, c=0, m=M=not detected in 25,0 g

*** Microbiological characteristics are standardized in accordance with the regulations in force in the country of destination.

8. Nutrition declaration per 100 g

Energy value, kcal (kJ)	106 (447)
Fat, g	1,3
of which	
saturates, g *	0,4
Carbohydrate, g	1,1
of which	
sugars, g *	0
Protein, g	22
Salt, g*	0,76

* if necessary

9. Allergen information

<i>Presence in product as an ingredient or possible cross-contamination with:</i>	<i>As an ingredient Yes/No</i>	<i>Possible cross-contamination Yes/No</i>
Cereals containing gluten and products thereof	Yes	Yes
Crustaceans and products thereof	No	No
Eggs and products thereof	No	Yes
Fish and products thereof	No	No
Peanuts and products thereof	No	No
Soybeans and products thereof	No	Yes
Milk and products thereof (including lactose)	No	Yes
Nuts and products thereof	No	No
Celery and products thereof	No	Yes
Mustard and products thereof	No	Yes
Sesame seeds and products thereof	No	No
Sulphur dioxide, sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg	No	No
Lupin and products thereof	No	No
Molluscs and products thereof	No	No

10. Storage conditions and shelf life

Shelf life, no more than	18 months
Shipping temperature, not exceeding, °C	minus 18
Storage at temperatures, not exceeding, °C	minus 18

11. Instructions on handling, preparation and use of the product

Defrosting	Take out the required amount of product, place on a plate, cover with a lid, defrost at a temperature from +2 °C to +5 °C. This product is fully cooked and can be consumed without additional heat treatment.
------------	--

12. Packing

<i>Article</i>	<i>Type of packaging</i>	<i>Number of packages/boxes</i>	<i>Net weight, kg</i>	<i>Gross weight, kg</i>	<i>Size (LxWxH), mm</i>	<i>Material</i>	<i>Colour</i>
14301	Primary	-	2,500 ± 0,0375	2,524 ± 0,0375	360x385x80	Polyethylene	Blue
	Secondary	4/1	10 ± 0,150	10,938 ± 0,150	579x388x130	Corrugated box	Brown
	Tertiary (according to the order)	192/48/12	480 ± 7,2	545,02 ± 7,2	1200x800x 710	Wood	-

F-02-02 Product Specification

Frozen Sliced Chicken Breast 5 mm Roasted IQF (poly bag 2,5 kg, corrugated box 10 kg, TM "Qualiko Professional", EU)

Form revision: 1

The form is valid from: 19.01.2024

Page 5 of 6

13. Labelling

Marking is applied in the state language of Ukraine, in case of export - language which is due in the agreement (contract) for supply of products. Putting additional information that does not contradict the legislation of Ukraine is allowed.

Required information	Individual	Secondary	Tertiary
Sign of Halal certification	+	+	-

14. Transportation conditions

Transportation in isothermal vehicles, ensuring the preservation of quality in accordance with the rules and norms for the transportation of perishable goods, operating on this type of transport.

15. Methods of distribution

Wholesale and/or retail.

16. Intended use/expected handling

Operation according to labeling information.

17. Any unintended but reasonably expected use or improper handling and dangerous consequences thereof

Once defrosted do not refreeze or store.

18. Potential customers

All segments of the population.

19. Limits of the consumption of the product, including specific (sensitive) consumer groups

Allergen-sensitive individuals.

Developed by	Name,Surname	Signature	Date
"Myronivskyi Meat -processing Plant "Legko", Separate Division of PJSC Myronivskyi Plant of Manufacturing Feed and Groats"			

Technologist	Natalia Kobernyk		01.11.2024
--------------	------------------	--	------------

Approved by	Name, Surname	Signature	Date
-------------	---------------	-----------	------

Head of Culinary Product Development and Promotion Department	Inna Chernyavska		01.11.2024
---	------------------	---	------------

On behalf of:

Name of the Company	Position	Name, Surname	Signature	Date
---------------------	----------	---------------	-----------	------

F-02-02 Product Specification*Frozen Sliced Chicken Breast 5 mm Roasted IQF (poly bag 2,5 kg, corrugated box 10 kg, TM "Qualiko Professional", EU)*

Form revision: 1

The form is valid from: 19.01.2024

Page 6 of 6
