



KATALOG PRODUKTÓW

Zakład Rozbioru Drobiu
Polanka Wielka k. Oświęcimia

TUSZKA KURCZĘCA KL.A ŚWIEŻA



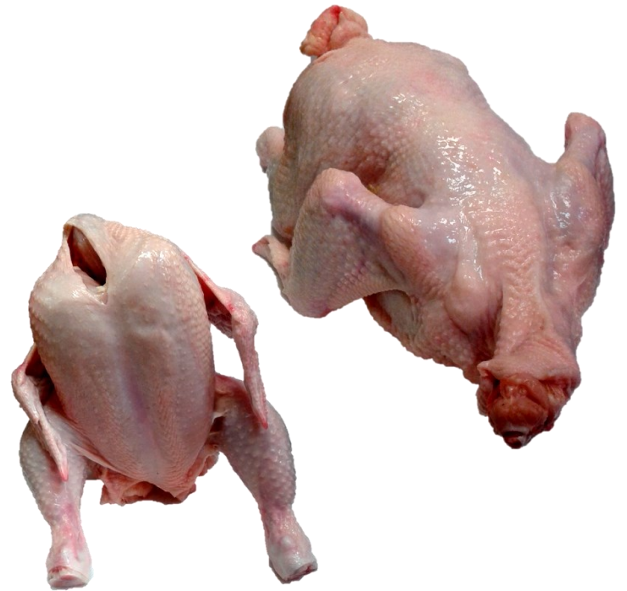
Opis produktu: Cała tuszka, po wykrwawieniu, oskubaniu z piór i wypatroszeniu (bez podrobów), ze szyją.

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętkim zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Klasyfikacja: Klasa A.

Pochodzenie: Zgodnie

z deklaracją dostawcy surowca.



Wymagania ogólne: Tuszki są nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez widocznych plam krwistych z wyjątkiem małych i niezauważalnych, bez wystających złamanych kości, bez poważnych stłuczeń, bez żadnych oznak wcześniejszego zamrażania.

Budowa kośćca: Tuszki posiadają dobrą budowę, tkanka mięśniowa pełna, pierś dobrze rozwinięta szeroka, długa i umięśniona, nogi umięśnione pokryte cienką równomierną warstwą tłuszczu.

Upierzenie: Usunięte z całej powierzchni skóry: na piersi, nogach, kuprze, stawach nóg i końcach skrzydeł mogą występować niewielkie pozostałości piór (końcówki piór) i pióra włosowate.

Uszkodzenia , złamania: Pewne uszkodzenia, stłuczenia i przebarwienia są dopuszczalne, o ile są małe i niezauważalne i nie znajdują się na piersi lub udach. Może brakować końcówki skrzydła. Dopuszczalne jest lekkie zaczerwienie końcówek skrzydeł i torebki stalowej.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumenckie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

TUSZKA KURCZĘCA BEZ KOŚCI KL.A ŚWIEŻA

Opis produktu: Cała tuszka, po wykrwawieniu, oskubaniu z piór i wypatroszeniu (bez podrobów) oraz usunięciu kości.

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętkim zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Klasyfikacja: Klasa A.

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.



Wymagania ogólne: Tuszki są nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez widocznych plam krwistych z wyjątkiem małych i niezauważalnych, bez kości, bez poważnych stłuczeń, bez żadnych oznak wcześniejszego zamrażania.

Budowa kośćca: Tuszki posiadają dobrą budowę, tkanka mięśniowa pełna, pierś dobrze rozwinięta szeroka, długa i umięśniona, nogi umięśnione pokryte cienką równomierną warstwą tłuszczu.

Upierzenie: Usunięte z całej powierzchni skóry: na piersi, nogach, kuprze, stawach nóg i końcach skrzydeł mogą występować niewielkie pozostałości piór (końcówki piór) i pióra włosowate.

Uszkodzenia , złamania: Pewne uszkodzenia, stłuczenia i przebarwienia są dopuszczalne, o ile są małe i niezauważalne i nie znajdują się na piersi lub udach. Może brakować końcówki skrzydła. Dopuszczalne jest lekkie zaczerwienie końcówek skrzydeł i torebki stalowej.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumenckie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.



ĆWIARTKA KURCZĘCA KL.A ŚWIEŻA

Opis produktu: Ćwiartka tylna lub ćwiartka przednia uzyskana przez poprzeczne przecięcie połówki.

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętym zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.



Wymagania ogólne: Mięso jest czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez widocznych plam krwistych z wyjątkiem małych i niezauważalnych, bez wystających złamań kości, bez poważnych stłuczeń, bez żadnych oznak wczesnego zamrażania.

Wygląd: Elementy właściwie umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; linie cięcia równe, gładkie; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia.

Barwa: Barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.

Zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumencie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

KORPUS KURCZĘCY KL.A ŚWIEŻA



Opis produktu: Tuszka z kurczaka z szyją, po odcięciu nóg, piersi, skrzydeł. Cięcia wykonane w stawach.

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętkim zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.

Wymagania ogólne: Korpus powinien być prawidłowo wykrwawionych i odciętych, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna..

Barwa: Barwa naturalna charakterystyczna dla danego gatunku drobiu.

Zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumencie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

FILET Z PIERSI KURCZĘCEJ KL.A ŚWIEŻA



Opis produktu: Połowa piersi bez kości tj.: bez mostka i żeber

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętym zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.

Wymagania ogólne: Filet z piersi powinien być prawidłowo wykrwawiony i odcięty, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna.

Wygląd: Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien; dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.

Barwa: Barwa naturalna charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.

Zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumencie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

FILET Z PIERSI KURCZĘCEJ II KL.A ŚWIEŻA



Opis produktu: Cała pierś bez mostka i żeber

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętkim zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.

Wymagania ogólne: Filet z piersi powinien być prawidłowo wykrwawiony i odcięty, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna.

Wygląd: Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, z kością zwaną „widełki” oraz chrząstką łączącą dwie połówki; dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kości.

Barwa: Barwa naturalna charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.

Zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumencie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

FILET Z PIERSI KURCZĘCEJ II ZE SKÓRĄ KL.A ŚWIEŻA



Opis produktu: Cała pierś bez mostka i żeber

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętkim zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.

Wymagania ogólne: Filet z piersi powinien być prawidłowo wykrwawiony i odcięty, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna.

Wygląd: Mięśnie piersiowe ze skórą, kością zwaną „widełki” oraz chrząstką łączącą dwie połówki; dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.

Barwa: Barwa naturalna charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.

Zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumencie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

CAPS (FILET Z KOŚCIĄ) II KL.A ŚWIEŻA



Opis produktu: Cała pierś z mostkiem i żebrami.

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętkim zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.



Wymagania ogólne: Filet z piersi powinien być prawidłowo wykrwawiony i odcięty, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna.

Wygląd: Mięśnie piersiowe ze skórą, z mostkiem oraz żebrami; dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.

Barwa: Barwa naturalna charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.

Zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumencie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

POŁĘDWICZKA Z PIERSI KURCZĘCEJ KL.A ŚWIEŻA



Opis produktu: Element drobiowy uzyskany podczas rozbioru piersi z kurczęcia.

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętym zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.

Wymagania ogólne: Polędwiczka z fileta z piersi powinien być prawidłowo wykrwawiony i odcięty, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna.

Wygląd: Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien; dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.

Barwa: Barwa naturalna charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.

Zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumencie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

SKRZYDŁO KURCZĘCE KL.A ŚWIEŻA



Opis produktu: Kość ramieniowa, promieniowa i łokciowa łącznie z otaczającymi ją mięśniami i lotką. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętkim zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.

Wymagania ogólne: Skrzydło z kurczaka powinno być prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna.

Wygląd: Elementy właściwie umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; linie cięcia równe, gładkie; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia; dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła

Barwa: Barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni i danego gatunku drobiu; dopuszcza się lekkie zaczerwienienia ostatniego członu skrzydła

Zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumencie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

SKRZYDŁO KURCZĘCE BEZ LOTKI KL.A ŚWIEŻA



Opis produktu: Kość ramieniowa, promieniowa i łokciowa łącznie z otaczającymi ją mięśniami bez lotki. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętkim zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.

Wymagania ogólne: Skrzydło z kurczaka powinno być prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna.

Wygląd: Elementy właściwie umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; linie cięcia równe, gładkie; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia;

Barwa: Barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni i danego gatunku drobiu; dopuszcza się lekkie zaczerwienienia ostatniego członu skrzydła

Zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

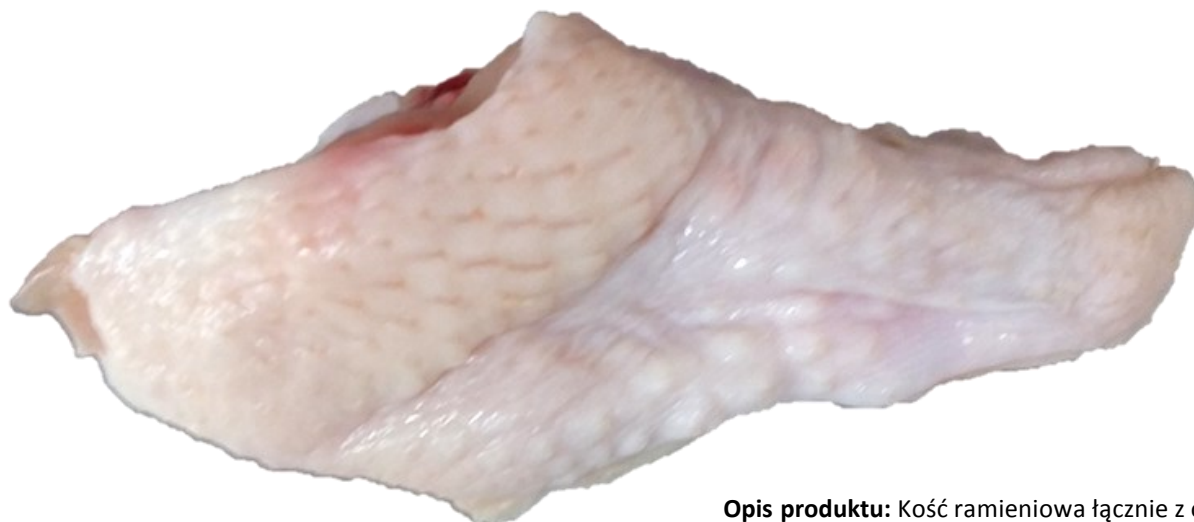
Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumencie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

RAMIĘ ZE SKRZYDŁA KURCZĘCE BEZ LOTKI KL.A ŚWIEŻE



Opis produktu: Kość ramieniowa łącznie z otaczającymi je mięśniami, bez lotki.

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętkim zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.



Wymagania ogólne: Skrzydło z kurczaka powinno być prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna.

Wygląd: Elementy właściwie umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; linie cięcia równe, gładkie; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia;

Barwa: Barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni i danego gatunku drobiu; dopuszcza się lekkie zaczerwienienia ostatniego członu skrzydła

Zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

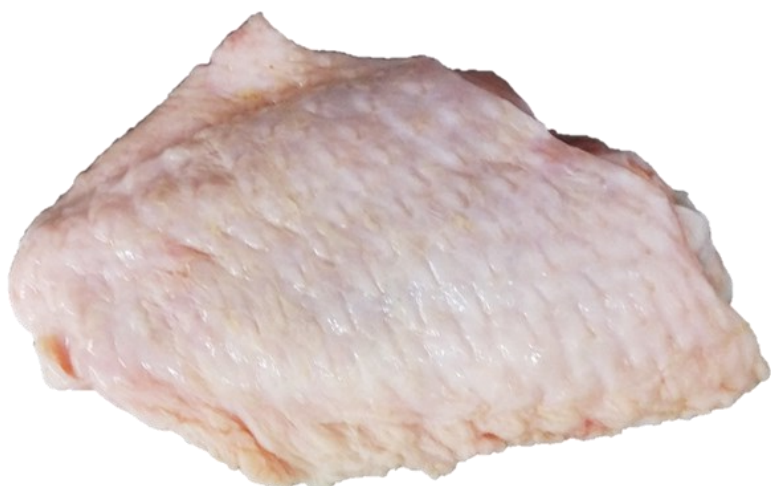
Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumenckie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

PRZEDRAMIĘ ZE SKRZYDŁA KURCZĘCEGO BEZ LOTKI KL.A ŚWIEŻE



Opis produktu: Kość promieniowa łącznie z otaczającymi ją mięśniami bez lotki.

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętym zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.



Wymagania ogólne: Skrzydło z kurczaka powinno być prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna.

Wygląd: Elementy właściwie umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; linie cięcia równe, gładkie; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia;

Barwa: Barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni i danego gatunku drobiu; dopuszcza się lekkie zaczerwienienia ostatniego członu skrzydła

Zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

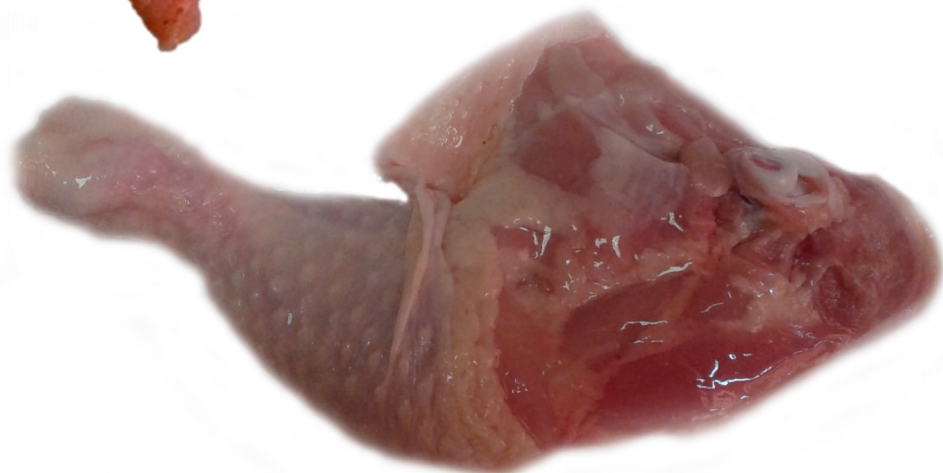
Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumenckie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

NOGA („UDKO”) KURCZĘCA KL.A ŚWIEŻA



Opis produktu: Kość udowa, piszczelowa i kość strzałkowa łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.



Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętym zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.

Wymagania ogólne: Noga z kurczaka powinna być prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna.

Wygląd: Elementy właściwie umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; linie cięcia równe, gładkie; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia.

Barwa: Barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni i danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.

Zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumencie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

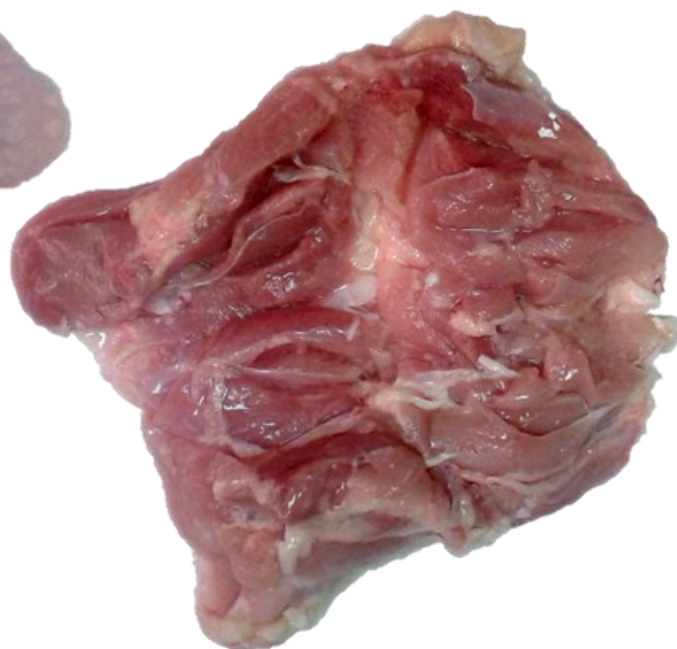
NOGA KURCZĘCA ZE SKÓRĄ BEZ KOŚCI KL.A ŚWIEŻA



Opis produktu: Mięśnie nogi po usunięciu kości udowej, piszczelowej i strzałkowej z zachowaną skórą.

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętym zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.



Wymagania ogólne: Noga z kurczaka powinna być prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna.

Wygląd: Elementy właściwie umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; linie cięcia równe, gładkie; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia.

Barwa: Barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni i danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.

Zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumencie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

NOGA KURCZĘCA BEZ SKÓRY, BEZ KOŚCI KL.A ŚWIEŻA



Opis produktu: Mięśnie nogi po usunięciu kości udowej, piszczelowej i strzałkowej z usuniętą skórą.

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętym zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.

Wymagania ogólne: Noga z kurczaka powinna być prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna.

Wygląd: Elementy właściwie umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; linie cięcia równe, gładkie; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia.

Barwa: Barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni i danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.

Zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumencie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

UDO Z KURCZĘCIA ZE SKÓRĄ KL.A ŚWIEŻE



Opis produktu: Kość udowa łącznie z otaczającymi je mięśniami i skórą. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z gętkim zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.

Wymagania ogólne: Udo z kurczaka powinna być prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna.

Wygląd: Elementy właściwie umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; linie cięcia równe, gładkie; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia.

Barwa: Barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni i danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.

Zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumencie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

UDO KURCZĘCE ZE SKÓRĄ BEZ KOŚCI KL.A ŚWIEŻE



Opis produktu: Udo z kurczęcia pozbawione kości udowej, z zachowaną skórą.

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętym zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.



Wymagania ogólne: Udo z kurczaka powinna być prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna.

Wygląd: Elementy właściwie umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; linie cięcia równe, gładkie; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia.

Barwa: Barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni i danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.

Zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumenckie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

UDO KURCZĘCE BEZ SKÓRY BEZ KOŚCI KL.A ŚWIEŻE



Opis produktu: Udo z kurczęcia pozbawione kości udowej i skóry.

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętym zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.

Wymagania ogólne: Udo z kurczaka powinna być prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna.

Wygląd: Elementy właściwie umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; linie cięcia równe, gładkie; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia.

Barwa: Barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni i danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.

Zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumencie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

PODUDZIE KURCZĘCE KL.A ŚWIEŻE



Opis produktu: Kość piszczelowa i kość strzałkowa łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętym zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.

Wymagania ogólne: Podudzie z kurczaka powinna być prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna.

Wygląd: Elementy właściwie umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; linie cięcia równe, gładkie; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia.

Barwa: Barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni i danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.

Zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumencie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

MIĘSO DROBNE Z KURCZĘCIA KL.A ŚWIEŻE



Opis produktu: Mięso z kurczęcia uzyskane podczas rozbierania korpusów kurczących i piersi kurczących.

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętkim zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.

Wymagania ogólne: Mięso powinno być prawidłowo wykrwawione i odcieknięte, bez resztek przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna.

Wygląd: Mięso pozbawione skóry, kości i ścięgien; dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.

Barwa: Barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni piersiowych danego gatunku drobiu; dopuszcza się lekkie przekrwienia w mięśniach.

Zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumencie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

SKÓRY DROBIOWE Z KURCZĘCIA KL.A ŚWIEŻE



Opis produktu: Surowiec uzyskany podczas etapu rozbioru tuszki kurczaka, poprzez oddzielenie zewnętrznej warstwy skóry od mięsa.

Surowiec: Kurczak, brojler: ptak z giętkim zakończeniem mostka (nieskostniałym).

Pochodzenie: Zgodnie z deklaracją dostawcy surowca.

Wymagania ogólne: Skórki są czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez widocznych plam krwistych z wyjątkiem małych i niezauważalnych, bez żadnych oznak wcześniejszego zamrażania.

Barwa: Barwa naturalna charakterystyczna dla danego gatunku drobiu.

Zapach: Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu.

Cechy mikrobiologiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Cechy chemiczne: Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19.12.2006 roku ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (ze zmianami).

Okres przydatności do spożycia: Zgodnie z deklaracją dostawy surowca.

Warunki przechowywania: Temperatura od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Forma opakowania: Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy.

Przeznaczenie konsumencie: Produkt przeznaczony dla szerokiego kręgu odbiorców. Spożywać tylko po obróbce termicznej.

KADRA ZARZĄDZAJĄCA

MICHAŁ PIEKARCZYK—DYREKTOR ZAKŁADU



ul. Łąkowa 5
32 - 607 Polanka Wielka

Tel.: +48 690 352 877
E-mail: michal.piekarczyk@ecotal.pl

PIOTR ŚCIGAJ—PRZEDSTAWICIEL HANDLOWY



ul. Łąkowa 5
32 - 607 Polanka Wielka

Tel.: +48 690 353 150
E-mail: piotr.scigaj@ecotal.pl

MATEUSZ MAJERCZYK—KIEROWNIK PRODUKCJI



ul. Łąkowa 5
32 - 607 Polanka Wielka

Tel.: +48 690 320 433
E-mail: majerczykm@gmail.com

MARTA HANKUS— DZIAŁ ZAKUPÓW, BIURO



ul. Łąkowa 5
32 - 607 Polanka Wielka

Tel.: +48 690 353 156
E-mail: biuro@ecotal.pl

FILIP ZEMŁA—PRZEDSTAWICIEL HANDLOWY



ul. Łąkowa 5
32 - 607 Polanka Wielka

Tel.: +48 519 706 946
E-mail: biuro@ecotal.pl