



ETAPY WSTĘPNE I ANALIZA ZAGROZEŃ

ISO 22000:2006 Pkt. 7.3 i 7.4
IFS pkt.2.2.3.1 ; 2.2.3.2

Numer dokumentu: P_7.4_1_Z.29(4)

Opis produktu końcowego– tuszka kaczka

Status dokumentu: *kontrolowany*

Wersja: *czwarta*

Egzemplarz: 01

Strona: 1/3

Nazwa produktu:	Kaczka Barbarii lub Pekin patroszona z podrobami PP, lub patroszona bez podrobów z szyją P, bez szyi PG– świeża, lub głęboko mrożona nie poddana innym metodom utrwalania.
Opis produktu: Cechy organoleptyczne:	<p>Cała tuszka wykrwawiona, bez pierza, bez głowy i łap, wypatroszona o prawidłowym kształcie i dobrze rozwiniętych mięśniach, uformowana i zapakowana w osłonkę zamkniętą w sposób trwały, oznakowana etykietą jednostkową, zawierająca w środku opakowane w woreczek foliowy PE podroby: wątrobę, żołądek, serce oraz szyję lub bez podrobów. Skóra szyi pozostawiona przy tuszce w całości lub w części rozłożona na grzbiecie. Dopuszcza się lekko skrzywiony i wklęsły mostek.</p> <p>Spełniająca wymagania ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego, o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz w zakresie norm handlowych odnoszących się do mięsa drobiowego.</p> <p>Dopuszcza się brak opakowania jednostkowego w przypadku produktu świeżego lub pakowanego w blok.</p> <p>Jakość podrobów: serca bez resztek naczyń krwionośnych z osierdzia, wątroba bez woreczka żółciowego, żołądek z usuniętą warstwą zrogowaciała.</p> <p>Tuszki w klasie A i B klasyfikuje się w zależności od budowy i wyglądu.</p> <p>Tuszki klasy A i B czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń, bez wystających złamanych kości, bez zapachów obcych oraz świadczących o zepsuciu. Upierzenie zdjęte całkowicie. Barwa skóry jednolita jasnokremowa, dopuszcza się: przyciemnienia wynikające z technologii zamrażania oraz zaczerwienienia ostatnich członów skrzydeł torebki stawowej i krawędzi skóry szyi, może brakować drugiego i trzeciego członu skrzydła. Dopuszcza się w opakowaniach niewielkie wycieki barwy czerwonej, w opakowaniach tuszek mrożonych niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania, nie dopuszcza się oparzelin mrozowych.</p> <p>Tuszki w klasie A posiadają dobrą budowę: pierś szeroka dobrze rozwinięta i umięśniona. Dopuszcza się pojedyncze pałki podskórne wystające na całej powierzchni tuszki oraz niewielkie pojedyncze pozostałości piór na kuprze, końcówkach skrzydeł oraz stawach nóg. Dopuszczalne są niewielkie uszkodzenia i stłuczenia.</p>
Ciężar:	<p>Opakowania transportowe – kartony o masie netto od 10 – 15 kg lub tuszki przygotowane do handlu w klasach wagowych wg kategorii mas nominalnych: < 2 400 co 100 g ± 50 g. ≥ 2400 co 200 g ± 100 g. o masie netto wynikowej.</p> <p>Masa netto opakowania transportowego musi być zgodna z masą wynikającą z iloczynu klasy wagowej i ilości sztuk w opakowaniu.</p> <p>Minimalna masa tuszki 1 100 g .</p> <p>Tuszki mogą być również przygotowane do handlu wg. indywidualnych uzgodnień z odbiorcą.</p>
Forma opakowania:	<p>Opakowanie jednostkowe – woreczki z folii termokurczliwej lub PE z nadrukiem firmowym, adresem, nazwą firmy i warunkami przechowywania lub bez nadruku , zamykane w sposób trwały za pomocą zacisku metalowego, oznakowane etykietą samoprzylepną zawierającą oznakowanie zgodnie z obowiązującymi przepisami w języku polskim. Dopuszcza się dwa lub wielojęzyczne oznakowanie.</p> <p>Nie dopuszcza się woreczków uszkodzonych, z nieczytelnym nadrukiem i źle odpowietrzonych. Nadmiar woreczka powinien być obcięty.</p> <p>Dopuszcza się brak opakowania jednostkowego w tuszkach wprowadzanych do obrotu w stanie schłodzonym, ale zabezpieczonych folią dopuszczoną do pakowania mięsa, która powinna okrywać zawartość ze wszystkich stron w opakowaniu transportowym.</p> <p>Wszystkie rodzaje woreczków powinny być czyste, bez obcych zapachów, prawidłowo obkurczone i zamknięte w sposób trwały.</p> <p>Opakowaniem transportowym są: puddła tekturowe czyste bez obcych zapachów dopuszczone do pakowania żywności, zabezpieczone przed otwarciem za pomocą taśmy samoprzylepnej. W przypadku handlu wewnątrzspółnotowego oznakowane etykietą z owalnym znakiem identyfikującym zakład, stanowiącą plombę.</p> <p>W przypadku tuszek wprowadzanych do obrotu w stanie schłodzonym pojemniki z tworzywa sztucznego lub pudła tekturowe wyłożone folią.</p>

**ETAPY WSTĘPNE I ANALIZA ZAGROŻEŃ**ISO 22000:2006 Pkt. 7.3 i 7.4
IFS pkt.2.2.3.1 ; 2.2.3.2

Numer dokumentu: P_7.4_1_Z.29(4)

Opis produktu końcowego – tuszka kaczka

Status dokumentu: kontrolowany

Wersja: czwarta

Egzemplarz: 01

Strona: 2/3

	<p>Opakowania transportowe oznakowane są etykietą samoprzylepną zawierającą oznakowanie zgodne z obowiązującymi przepisami w języku polskim. Dopuszcza się dwu lub wielojęzyczne oznakowanie.</p> <p>Tuszki w opakowaniu transportowym powinny być ułożone wg: tego samego rodzaju (gatunku) drobiu, tej samej klasy wagowej i jakościowej oraz z tego samego kodu produkcyjnego identyfikującego datę produkcji oraz dostawcę surowca, w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd.</p>
Cechy fizyko - chemiczne:	<p>Nie stosuje się innych środków konserwujących.</p> <p>Zawartość pozostałości metali szkodliwych: - kadm nie więcej niż 0,05 mg/kg - ołów nie więcej niż 0,10 mg/kg</p>
Materiał opakowaniowy:	<p>Wszystkie rodzaje opakowań jednostkowych (worki termokurczliwe lub PE), transportowych (kartony, pojemniki) oraz folia używana do wykładania opakowań transportowych, posiadają deklarację producenta o spełnianiu wymagań dla materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>
Cechy mikrobiologiczne:	<p>Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g - < 5 x 10⁶ Bakterie z grupy coli w 1g - < 5 x 10³ Gronkowce chorobotwórcze w 1g - < 5 x 10³ Obecność Salmonella - nieobecna w 25 g Obecność Listeria monocytogenes – nieobecna w 25 g Liczba Listeria monocytogenes w 1g ≤ 100 jtk/g (badanie w przypadku stwierdzenia obecności w 25g)</p>
Warunki przechowywania, okresy trwałości	<p>Tuszki głęboko mrożone powinny być przechowywane u producenta w temperaturze: od -22,1 °C do -30 °C w okresie nie dłuższym niż 18 miesięcy.</p> <p>Tuszki głęboko mrożone powinny być przechowywane u klienta:</p> <ul style="list-style-type: none">• w temperaturze -18 °C - w okresie nie dłuższym niż data na opakowaniu ,• w temperaturze -12 °C - w okresie nie dłuższym niż 4 tygodnie,• w lodówce od 0 °C do +4 °C - w okresie nie dłuższym niż 48 godzin . <p>Nie dopuszcza się ponownego zamrażania tuszek rozmrożonych.</p> <p>Tuszki świeże w punktach sprzedaży powinny być przechowywane:</p> <ul style="list-style-type: none">• w temperaturze od -2 °C do +2 °C - w okresie nie dłuższym niż data na opakowaniu.
Warunki dystrybucji:	<p>Tuszki świeże, głęboko mrożone należy przewozić w transporcie dostosowanym do przewozu żywności. W przypadku głęboko mrożonych zabezpieczającym produkt przed wzrostem temperatury tuszki ponad -18 °C. Dopuszcza się w czasie manipulacji przeladunkowych i załadunkowych produktów mrożonych podwyższenie temperatury o 3°C.</p> <p>Środki transportowe powinny być czyste, bez obcych zapachów, stan załadowania powinien uniemożliwiać przemieszczanie i uszkodzenie opakowań transportowych.</p> <p>Środki transportu do przewozu produktów głęboko mrożonych ,muszą być wyposażone w urządzenia rejestrujące, służące do monitorowania w regularnych odstępach czasu temperatury powietrza.</p>
Przeznaczenie konsumencie:	<p>Tuszki Kaczek Barbarii oraz Pekin PP; P, PG przeznaczone są do ogólnego spożycia po obróbce termicznej wg. własnego przepisu.</p>
GMO	<p>Produkt nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie.</p>
Alergeny	Obecny w produkcie Tak / Nie
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne.	Nie
Skorupiaki i produkty pochodne.	Nie
Jaja i produkty pochodne.	Nie

**ETAPY WSTĘPNE I ANALIZA ZAGROŻEŃ**ISO 22000:2006 Pkt. 7.3 i 7.4
IFS pkt.2.2.3.1 ; 2.2.3.2

Numer dokumentu: P_7.4_1_Z.29(4)

Opis produktu końcowego– tuszka kaczaStatus dokumentu: *kontrolowany*Wersja: *czwarta*

Egzemplarz: 01

Strona: 3/3

Ryby i produkty pochodne.	Nie
Orzeszki ziemne/ orzeszki arachidowe i produkty pochodne.	Nie
Soja i produkty pochodne.	Nie
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).	Nie
Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/ orzech pistacjowy, orzechy makadamie i produkty pochodne.	Nie
Seler i produkty pochodne.	Nie
Gorzycza i produkty pochodne.	Nie
Nasiona sezamu i produkty pochodne.	Nie
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub mg/l w przeliczeniu na SO ₂	Nie
Łubin i produkty pochodne.	Nie
Mięczaki i produkty pochodne.	Nie