



## 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.32 (3)

### Opis produktu końcowego – elementy kaczce

Status dokumentu: *kontrolowany*

Wersja: *trzecia*

Egzemplarz: 01

Strona: 1/4

<b>Nazwa produktu:</b>	Elementy uzyskane z dzielenia kaczki Barbarie lub Pekin, mrożone, głęboko mrożone lub świeże nie poddane innym metodom utrwalania.
<b>Asortymenty :</b>	Nogi, filety z piersi ze skórą lub bez, piersi z kością lub bez kości, skrzydła całe, skrzydła I członowe lub I i II członowe, korpus, porcja kulinarna, szyje kaczce.
<b>Surowiec:</b>	Surowcem do produkcji elementów jest kaczka Barbarie lub Pekin patroszona schłodzona, dobrze umięśniona uznana przez lekarza IW za zdatną do spożycia bez zastrzeżeń. Dopuszcza się brak elementu.
<b>Opis produktu: Cechy organoleptyczne:</b>	<p>W asortymentach <b>nogi, filety z piersi i piersi</b> elementy właściwie umięśnione i wycięte zgodnie z ich kształtem wynikającym z budowy anatomicznej. Nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, linie cięcia równe, gładkie bez strzępów skóry oraz zakończeń naczyń krwionośnych, dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się krwawych wylewów w mięśniach piersi .</p> <p>Elementy w klasie A i B klasyfikuje się w zależności od budowy i wyglądu.</p> <p><b>Elementy kl. A i B:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych i zabrudzeń, bez wystających złamanych kości,</li><li>– bez obcych zapachów oraz zapachów świadczące o zepsuciu,</li><li>– prawidłowo wykrwawione i ocieknięte.</li></ul> <p><b>Dopuszcza się</b> :pojedyncze palki podskórne wystające na całej powierzchni oraz niewielkie pojedyncze pozostałości piór na kuprze korpusu i porcji kulinarnych oraz końcówkach skrzydeł i stawach nóg, przyciemnienia naturalnej barwy elementów wynikające z technologii zamrażania, niewielkie krwawe wylewy w mięśniach piersi i nóg. Dopuszcza się w opakowaniach niewielkie wycieki barwy czerwonej, w opakowaniach elementów mrożonych niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania. Nie dopuszcza się oparzelin mrozowych.</p> <p><b>Nogi</b> - wydzielona część tuszki łącznie z mięśniami i skórą ograniczona stawem biodrowym i skokowym. Główki stawów nienaruszone. Uformowane i zapakowane w osłonki zamknięte w sposób trwały, oznakowane etykietą jednostkową lub w bloku. Nogi zapakowane po dwie sztuki złożone razem płaszczyzną mięśni przylegają do siebie. Dopuszcza się niewielkie uszkodzenia, stłuczenia i zaczerwienia.</p> <p><b>Piersi kaczce z kością</b> – wydzielona część tuszki wraz ze skórą, ograniczona kośćmi kruczymi i zakończeniem mostka oraz linią boczną cięcia przebiegającą w miejscu połączenia żeber z mostkiem. Uformowane i zapakowane w osłonki zamknięte w sposób trwały i oznakowane etykietą jednostkową lub w bloku.</p> <p><b>Piersi bez kości i filety z piersi</b> – zespół mięśni piersiowych oddzielonych od kości kruczych, blaszki mostka i pozostałości żeber wraz ze skórą lub bez skóry. Dopuszcza się brak mięśnia głębokiego tzw. „połudwiczki”. Piersi bez kości lub filety z piersi ułożone płasko częścią barkową do dna. Uformowane i zapakowane w osłonki zamknięte w sposób trwały i oznakowane etykietą jednostkową lub w bloku. Dopuszcza się złożenie piersi mięśniami do wewnątrz, wzdłuż osi mostka. Dopuszcza się widoczność mięśni spowodowaną przesunięciem skóry przy krawędziach cięcia.</p> <p><b>Skrzydła całe</b> – element tuszki drobiowej obejmujący kończynę przednią odciętą od tuszki w stawie barkowym bez uszkodzeń główki, podzielone lub nie na element jedno lub dwuczłonowy.</p> <p>Nie dopuszcza się otwartych złamań, dopuszcza się pióra w fałdzie skórnym pomiędzy członami skrzydła, niewielkie przekrwienia oraz brak ostatniego członu skrzydła lub jego zaczerwienie. Skrzydła całe i jednoczłonowe zapakowane w osłonki zamknięte w sposób trwały i oznakowane etykietą jednostkową lub w bloku.</p> <p>Dopuszcza się elementy skrzydeł dopakowane do korpusów lub do porcji kulinarnych.</p> <p><b>Szyja</b> – element tuszki drobiowej ze skórą lub bez, odcięty na linii barku. Dopuszcza się pozostałości skóry. Pakowane w osłonki zamknięte w sposób trwały i oznakowane etykietą jednostkową lub w blok.</p>



## 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.32 (3)

### Opis produktu końcowego – elementy kacze

Status dokumentu: *kontrolowany*

Wersja: *trzecia*

Egzemplarz: 01

Strona: 2/4

	<p><b>Korpus z szyją lub bez szyi</b> - element pozostały po dzieleniu tuszki zapakowany w osłonki zamknięte w sposób trwały i oznakowany etykietą jednostkową lub w blok. Dopuszcza się we wnętrzu korpusów element skrzydeł .</p> <p><b>Porcja kulinarna</b> - zapakowany korpus z elementem skrzydeł i/lub sercem, szyją w osłonki zamknięte w sposób trwały i oznakowane etykietą jednostkową.</p> <p><b>Dopuszcza się</b> dopakowanie innych elementów czy podrobów.</p> <p>Elementy kacze spełniają wymagania ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego, o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz w zakresie norm handlowych odnoszących się do mięsa drobiowego.</p>
<b>Ciężar:</b>	<p><b>Opakowania transportowe:</b> - nietaryfikowanych elementów zapakowanych w osłonki lub bez o masie netto 5 – 15 kg</p> <p>- elementów taryfikowanych przygotowanych wg kategorii mas nominalnych: &lt;1100 co 50 g ± 25 g , ≥ 1100 - co 100 g ± 50 g o masie netto wynikowej.</p> <p>Masa netto opakowania transportowego musi być zgodna z masą wynikającą z iloczynu klasy wagowej i ilości sztuk opakowań jednostkowych.</p> <p><b>Dopuszcza się</b> : inną taryfikację , po uzgodnieniu z odbiorcą.</p> <p>Minimalna masa nogi – 200g, fileta z piersi ze skórą – 180g ,piersi z kością – 600g .</p>
<b>Forma opakowania:</b>	<p><b>Opakowania jednostkowe:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– worki z folii termokurczliwej z nadrukiem firmowym lub bez, zamykane w sposób trwały za pomocą zacisku metalowego,</li><li>– worki z folii PA/PE do pakowania próżniowego z nadrukiem lub bez, zamykane w sposób trwały z ewakuacją powietrza,</li><li>– worki polietylenowe z nadrukiem firmowym lub bez, zamykane w sposób trwały za pomocą zacisku metalowego,</li></ul> <p><b>Nie dopuszcza się:</b> worków nieprawidłowo złożonych lub zgrzanych, uszkodzonych, z nieczytelnym nadrukiem, pomarszczonych w wyniku złego odpowietrzenia. Nadmiar worka powinien być obcięty.</p> <p><b>Dopuszcza się</b> brak opakowania jednostkowego w elementach pakowanych w blok, wprowadzanych do obrotu w stanie schłodzonym i mrożonym, 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>Oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami w języku polskim. Dopuszcza się dwu lub wielojęzyczne oznakowanie.</p> <p><b>Opakowania transportowe:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– <b>puddla tekturowe</b> czyste bez obcych zapachów, zamknięte w sposób trwały za pomocą taśmy samoprzylepnej. W przypadku handlu wewnątrzwspólnotowego oznakowane etykietą IW na styku wieka i dna opakowania, zawierającą owalny znak identyfikujący zakład- stanowiącą plombę, W przypadku elementów wprowadzanych do obrotu w bloku, wyłożone folią.</li><li>– <b>pojemniki z tworzywa sztucznego</b> wyłożone folią w przypadku elementów wprowadzanych do obrotu w stanie schłodzonym.</li></ul> <p>Wszystkie rodzaje opakowań transportowych oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami w języku polskim. Dopuszcza się dwu lub wielojęzyczne oznakowanie.</p> <p>Elementy ułożone w opakowaniu transportowym powinny być z tego samego rodzaju (gatunku) drobiu, tej samej klasy wagowej(w przypadku taryfikacji) i jakościowej oraz z tego samego kodu produkcyjnego identyfikującego datę produkcji oraz dostawcę, w sposób dowolny z zastrzeżeniem, aby elementy i opakowania nie uległy deformacjom a towar miał estetyczny wygląd.</p>
<b>Cechy fizyko -chemiczne:</b>	<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>



## 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.32 (3)

## Opis produktu końcowego – elementy kacze

Status dokumentu: kontrolowany

Wersja: trzecia

Egzemplarz: 01

Strona: 3/4

<b>Materiał opakowaniowy:</b>	Wszystkie rodzaje opakowań jednostkowych (worki termokurczliwe, polietylenowe oraz typu PA/PE), transportowych (kartony, pojemniki) oraz folia używana do wykładania opakowań, posiadają deklarację producenta o spełnianiu wymagań dla materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
<b>Cechy mikrobiologiczne:</b>	<i>Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g - &lt;math&gt;5 \times 10^6&lt;/math&gt; Bakterie z grupy coli w 1g - &lt;math&gt;5 \times 10^3&lt;/math&gt; Gronkowce chorobotwórcze w 1g - &lt;math&gt;5 \times 10^3&lt;/math&gt; Obecność Salmonella - <b>nieobecna w 25 g</b> Obecność Listeria monocytogenes – <b>nieobecna w 25 g</b> Liczba Listeria monocytogenes w 1g - &lt;math&gt;\leq 100&lt;/math&gt; jtk/g (badanie w przypadku stwierdzenia obecności w 25g)</i>
<b>Warunki przechowywania, okresy trwałości:</b>	Elementy głęboko mrożone powinny być przechowywane u producenta w temperaturze: <b>od -22,1 °C do -30 °C w okresie nie dłuższym niż 18 miesięcy,</b> elementy mrożone pakowane w woreczki PE - <b>w okresie nie dłuższym niż rok.</b> Elementy głęboko mrożone powinny być przechowywane u klienta: <ul style="list-style-type: none"><li>• w temperaturze -18 °C - <b>w okresie nie dłuższym niż data na opakowaniu,</b></li><li>• w temperaturze -12 °C - <b>w okresie nie dłuższym niż 4 tygodnie,</b></li><li>• w lodówce od 0 °C do +4 °C - <b>w okresie nie dłuższym niż 48 godzin.</b></li></ul> W punkcie sprzedaży temperatura przechowywania elementów mrożonych nie może być wyższa niż -18,1 °C do -22 °C - <b>w okresie nie dłuższym niż data na opakowaniu.</b> <b>Nie dopuszcza się ponownego zamrażania tuszek rozmrożonych.</b>  Elementy świeże w punktach sprzedaży powinny być przechowywane w temperaturze <b>od -2 °C do +2 °C w okresie nie dłuższym niż data na opakowaniu.</b>
<b>Warunki dystrybucji:</b>	Elementy świeże i mrożone należy przewozić w transporcie dostosowanym do przewozu żywności. W przypadku mrożonych, zabezpieczającym produkt przed wzrostem temperatury ponad -12 °C, elementów głęboko mrożonych ponad -18 °C. Dopuszcza się w czasie manipulacji przeładunkowych i załadunkowych elementów mrożonych podwyższenie temperatury o 3 °C. Środki transportowe powinny być czyste, bez obcych zapachów, stan załadunku powinien uniemożliwiać przemieszczanie i uszkodzenie opakowań transportowych. Środki transportu do przewozu elementów głęboko mrożonych muszą być wyposażone w urządzenia rejestrujące, służące do monitorowania w regularnych odstępach czasu temperatury powietrza.
<b>Przeznaczenie konsumenckie produktu:</b>	Mięso drobiowe w elementach przeznaczone jest do ogólnego spożycia po obróbce termicznej wg własnego przepisu.
<b>GMO</b>	Produkt nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie.
<b>Alergeny</b>	<b>Obecny w produkcie Tak / Nie</b>
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
Ryby i produkty pochodne.	Nie
Orzeszki ziemne/ orzeszki arachidowe 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.32 (3)

**Opis produktu końcowego – elementy kacz**Status dokumentu: *kontrolowany*Wersja: *trzecia*

Egzemplarz: 01

Strona: 4/4

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 <sub>2</sub>	Nie
Łubin i produkty pochodne.	Nie
Mięczaki i produkty pochodne.	Nie