



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.33(3)

Opis produktu końcowego – elementy gęsie

Status dokumentu: *kontrolowany*

Wersja: *trzecia*

Egzemplarz: 01

Strona: 1/4

Nazwa produktu:	Elementy uzyskane z dzielenia tuszek gęsi: mrożone, głęboko mrożone, świeże nie poddane innym metodom utrwalaania.
Asortymenty (pełna nazwa):	Piersi z kością lub bez ze skórą, filety z piersi ze skórą lub bez skóry, nogi, skrzydła całe lub jedno członowe i dwu członowe, korpus, porcje rosółowe, szyje gęsie.
Surowiec:	Surowcem do produkcji elementów jest gęś patroszona schłodzona, dobrze umięśniona uznana przez lekarza IW za zdatną do spożycia bez zastrzeżeń. Dopuszcza się brak nogi lub skrzydeł lub innego elementu.
Opis produktu: Cechy organoleptyczne:	<p>W asortymentach noga, piersi bez kości lub z kością oraz filety z piersi 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 i nóg.</p> <p>Elementy w klasie A i B klasyfikuje się w zależności od budowy i wyglądu.</p> <p>Elementy kl A i B:</p> <ul style="list-style-type: none">– czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych i zabrudzeń,– bez wystających złamanych kości,– bez obcych zapachów oraz zapachów świadczące o zepsuciu,– prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia. <p>Dopuszcza się :pojedyncze pałki 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 produktach mrożonych niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania, nie dopuszcza się oparzelin mrozowych.</p> <p>Piersi bez kości i filety z piersi – zespół mięśni piersiowych oddzielonych od kości krucznych, blaszki mostka i pozostałości żeber wraz ze skórą, dopuszcza się filety z piersi bez skóry.</p> <p>Piersi bez kości i filety z piersi zapakowane w osłonki lub bez w bloku, ułożone płasko częścią barkową do dna osłonki, zamknięte w sposób trwały, oznakowane etykietą jednostkową. Elementy te nie podlegają taryfikacji wagowej.</p> <p>Dopuszcza się: złożenie piersi mięśniami do wewnątrz wzdłuż osi mostka, widoczność mięśni spowodowaną przesunięciem skóry przy krawędziach cięcia oraz brak mięśnia głębokiego tzw. „połędwiczki” .</p> <p>Piersi gęsie z kością – wydzielona część tuszki wraz ze skórą, ograniczona kośćmi kruczymi i zakończeniem mostka oraz linią boczną cięcia przebiegającą w miejscu połączenia żeber z mostkiem. Taryfikowane wg. kategorii mas nominalnych zgodnie z obowiązującą normą handlową dla drobiu. Uformowane i zapakowane w osłonki zamknięte w sposób trwały i oznakowane etykietą jednostkową.</p> <p>Nogi- wydzielona część tuszki łącznie z mięśniami i skórą ograniczona stawem biodrowym i skokowym. Główki stawów nienaruszone. Taryfikowane wg. kategorii mas nominalnych zgodnie z obowiązującą normą handlową dla drobiu. Pakowane po dwie sztuki w osłonki złożone razem płaszczyzną mięśni przylegają do siebie lub bez osłonki w bloku zapakowane w opakowanie transportowe wyłożone folią. Uformowane i zapakowane w osłonki zamknięte w sposób trwały i oznakowane etykietą jednostkową.</p> <p>Skrzydła całe– element tuszki drobiowej obejmujący kończynę przednią odciętą od tuszki w stawie barkowym bez uszkodzeń główki podzielone lub nie na element jedno lub dwuczłonowy. Skrzydła całe i jednoczłonowe zapakowane w osłonki. zamknięte w sposób trwały i oznakowane etykietą jednostkową lub bez osłonki w bloku zapakowane w opakowanie transportowe wyłożone folią .</p> <p>Nie dopuszcza się otwartych złamań, przekrwień, dopuszcza się nieliczne pióra w fałdzie skórnym pomiędzy członami skrzydła i niewielkie zaczerwienie członu palcowego.</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.33(3)

Opis produktu końcowego – elementy gęsieStatus dokumentu: *kontrolowany*Wersja: *trzecia*

Egzemplarz: 01

Strona: 2/4

	<p>W asortymencie skrzydła całe dopuszcza się brak ostatniego członu oraz lekkie zaczerwienienie końcówek. Dopuszcza się wysortowane elementy skrzydeł dopakowane do korpusów lub do porcji kulinarnych. Szyja – element tuszki drobiowej ze skórą lub bez, odcięty na linii barku. Pakowane w blok w opakowanie transportowe wyłożone folią lub w osłonki zamknięte w sposób trwały i oznakowane etykietą jednostkową. Dopuszcza się pozostałości skóry. Korpus z szyją lub bez szyi; element pozostały po dzieleniu tuszki zapakowany w osłonkę PE zamkniętą w sposób trwały i oznakowane etykietą jednostkową lub bez w bloku zapakowane w opakowanie transportowe wyłożone folią. Dopuszcza się we wnętrzu korpusów elementy skrzydeł. Porcje rosolowe – zapakowany w osłonkę korpus z szyją lub bez, i/lub sercem, elementem skrzydła, zamknięty w sposób trwały i oznakowany etykietą jednostkową. Dopuszcza się dopakowanie innych elementów czy podrobów pochodzący z danej tuszki. Elementy gęsie spełniają wymagania ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz w zakresie norm handlowych odnoszących się do mięsa drobiowego.</p>
Ciężar:	<p>Elementy nietaryfikowane zapakowane w osłonki lub bez osłonek w opakowaniu transportowym o masie netto 12– 15 kg . Elementy taryfikowane w osłonkach przygotowane wg kategorii mas nominalnych: <1100 co 50 g ± 25 g , ≥ 1100 - co 100 g ± 50 g o masie netto wynikowej. Masa netto opakowania transportowego elementów taryfikowanych musi być zgodna z masą wynikającą z iloczynu klasy wagowej i ilości sztuk opakowań jednostkowych. Dopuszcza się : inną klasyfikację, po uzgodnieniu z odbiorcą.</p>
Forma opakowania:	<p>Opakowania jednostkowe – woreczki z folii termokurczliwej z nadrukiem firmowym lub odbiorcy, woreczki polietylenowe PE z lub bez nadruku -zamykane w sposób trwały za pomocą zacisku metalowego oraz worki neutralne typu PA/PE do pakowania próżniowego. Nie dopuszcza się: worków nieprawidłowo złożonych lub zgrzanych, uszkodzonych, z nieczytelnym nadrukiem, pomarszczonych w wyniku złego odpowietrzenia. Nadmiar worka powinien być obcięty. Dopuszcza się brak opakowania jednostkowego do mięsa drobiowego w elementach wprowadzonego do obrotu w stanie schłodzonego lub mrożonego w bloku zabezpieczonym folią dopuszczoną do pakowania mięsa, która powinna okrywać zawartość ze wszystkich stron w opakowaniu transportowym. Wszystkie rodzaje woreczków powinny być czyste, bez obcych zapachów, zamknięte w sposób trwały; oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami w języku polskim. Dopuszcza się dwu lub wielojęzyczne oznakowanie. Opakowania transportowe – puddla tekturowe czyste bez obcych zapachów, zamknięte w sposób trwały za pomocą taśmy samoprzylepnej. W przypadku handlu wewnątrzspółnotowego oznakowane etykietą IW na styku wieka i dna opakowania, zawierającą owalny znak identyfikujący zakład- stanowiącą plombę, – pojemniki z tworzywa sztucznego wyłożone folią w przypadku elementów wprowadzanych do obrotu w stanie schłodzonego. Wszystkie rodzaje opakowań transportowych oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami w języku polskim. Dopuszcza się dwu lub wielojęzyczne oznakowanie. Elementy ułożone w opakowaniu transportowym powinny być z tego samego rodzaju (gatunku) drobiu, tej samej klasy wagowej 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>
Cechy chemiczne	<p>Nie stosuje się innych środków konserwujących. 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.33(3)

Opis produktu końcowego – elementy gęsieStatus dokumentu: *kontrolowany*Wersja: *trzecia*

Egzemplarz: 01

Strona: 3/4

Materiał opakowaniowy:	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.
Cechy mikrobiologiczne:	<i>Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g - < 5 x 10⁶</i> <i>Bakterie z grupy coli w 1g - < 5 x 10³</i> <i>Gronkowce chorobotwórcze w 1g - < 5 x 10³</i> 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)
Warunki przechowywania, okresy trwałości:	Elementy głęboko mrożone powinny być przechowywane u producenta w temperaturze: od -22,1 °C do -30 °C w okresie nie dłuższym niż 18 miesięcy , elementy mrożone pakowane w osłonki PE - w okresie nie dłuższym niż rok . Elementy głęboko mrożone powinny być przechowywane u klienta: <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 . W punkcie sprzedaży temperatura przechowywania elementów mrożonych nie może być wyższa niż -18,1 °C do -22 °C - w okresie nie dłuższym niż data na opakowaniu Nie dopuszcza się ponownego zamrażania elementów rozmrożonych. Elementy świeże w punktach sprzedaży powinny być przechowywane w temperaturze od -2 °C do +2 °C w okresie nie dłuższym niż data na opakowaniu.
Warunki dystrybucji:	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.
Przeznaczenie konsumenckie produktu:	Mięso drobiowe w elementach przeznaczone jest do ogólnego spożycia po obróbce termicznej wg własnego przepisu.
GMO	Produkt nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie.

Alergen	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
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

**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.33(3)

Opis produktu końcowego – elementy gęsieStatus dokumentu: *kontrolowany*Wersja: *trzecia*

Egzemplarz: 01

Strona: 4/4

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