

**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.36(5)

**Opis produktu końcowego – mięso z elementów drobiowych**Status dokumentu: *kontrolowany*Wersja: *piąta*

Egzemplarz: 01

Strona: 1/2

<b>Nazwa produktu:</b>	Mięso drobiowe ze skórą lub bez, mrożone nie poddane innym metodom utrwalania.
<b>Surowiec:</b>	Surowcem do produkcji mięsa są skrzydła kaczki lub gęsie świeże lub mrożone z produkcji własnej lub zakupione z innych zakładów posiadających uprawnienia do handlu, pochodzące z tuszek drobiowych uznanych przez lekarza IW za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń. Dopuszcza się do obierania inne elementy tuszek drobiu wodnego i grzebiącego.
<b>Opis produktu: Cechy organoleptyczne:</b>	Mięso ze skrzydeł kaczek, gęsich lub innych elementów drobiu poddanych procesowi ręcznego obierania bez skóry lub ze skórą w bloku, mrożone. Zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalne zapachy obce oraz zapachy świadczące o zepsuciu. Nie dopuszcza się kawałków mięsa z krwawymi wylewami, odłamków kości, pozostałości chrząstek oraz skórek i ścięgien w przypadku mięsa bez skóry oraz innych zanieczyszczeń ciałami obcymi. W kartonach i blokach dopuszcza się w opakowaniu niewielki wyciek i oblodzenia bezbarwne do jasno- czerwonego, oszronienie powierzchni bryły oraz obeschnięcia na powierzchni bloku.
<b>Ciężar:</b>	<b>Opakowania transportowe</b> – kartony wyłożone folią lub bez kartonów - bloki owinięte folią o masie 10 kg lub o innej masie wg wymagań uzgodnionych z odbiorcą.
<b>Forma opakowania:</b>	<b>Opakowaniem transportowym</b> są pudła tekturowe wyłożone folią czyste bez obcych zapachów dopuszczone do pakowania żywności, zabezpieczone przed otwarciem za pomocą taśmy oraz etykietą samoprzylepną zawierającą owalny znak identyfikujący zakład - stanowiącą plombę, oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami w języku odbiorcy. Dopuszcza się dwu lub wielojęzyczne oznakowanie. Bloki bez kartonów, zabezpieczone folią dopuszczoną do pakowania mięsa która powinna okrywać zawartość ze wszystkich stron - oznakowane samoprzylepną etykietą IW zawierającą owalny znak identyfikujący zakład, stanowiącą plombę oraz etykietą zawierającą oznakowanie zgodne z obowiązującymi przepisami w języku odbiorcy. Dopuszcza się dwu lub wielojęzyczne oznakowanie.
<b>Cechy chemiczne:</b>	Nie stosuje się innych środków konserwujących.
<b>Materiał opakowaniowy:</b>	Folia polietylenowa oraz kartony do pakowania z deklaracją producenta o spełnianiu wymagań dla materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
<b>Cechy mikrobiologiczne:</b>	<i>Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g - &lt; 5 x 10<sup>6</sup></i> <i>Bakterie z grupy coli w 1g - &lt; 5 x 10<sup>3</sup></i> <i>Gronkowce chorobotwórcze w 1g - &lt; 5 x 10<sup>3</sup></i> <b>Obecność Salmonella - nieobecna w 25 g</b> <b>Obecność Listeria monocytogenes – nieobecna w 25 g</b> <b>Liczba Listeria monocytogenes w 1g- ≤ 100 jtk/g</b> (badanie w przypadku stwierdzenia obecności w 25g)
<b>Warunki przechowywania, okresy trwałości:</b>	Mięso z elementów drobiowych mrożone powinno być przechowywane u producenta w temperaturze: <b>od -22,1 °C do -30 °C w okresie nie dłuższym niż 24 miesiące,</b> u klienta: <b>w temperaturze -18 °C - w okresie nie dłuższym niż data na opakowaniu</b> <b>Nie dopuszcza się ponownego zamrażania mięsa rozmrożonego</b>
<b>Warunki dystrybucji:</b>	Mięso mrożone należy przewozić w transporcie dostosowanym do przewozu żywności w stanie zamrożonym, zabezpieczającym produkt przed wzrostem temperatury powyżej -18 °C. Dopuszcza się w czasie manipulacji przeładunkowych i załadunkowych podwyższenie temperatury o 3 °C.

**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.36(5)

**Opis produktu końcowego – mięso z elementów drobiowych**Status dokumentu: *kontrolowany*Wersja: *piąta*

Egzemplarz: 01

Strona: 2/2

	Środki transportowe powinny być czyste, bez obcych zapachów stan załadowania powinien uniemożliwiać przemieszczanie i uszkodzenie opakowań transportowych. Środki transportu do przewozu mięsa głęboko mrożonego muszą być wyposażone w urządzenia rejestrujące, służące do monitorowania w regularnych odstępach czasu temperatury powietrza.
--	--

**Przeznaczenie konsumenckie produktu:**

Mięso drobiowe do dalszego przerobu , do spożycia po obróbce termicznej.

**GMO**

Produkt nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie.

<b>Alergen</b>	<b>Obecny w produkcji 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
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