



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.42(4)

Opis produktu końcowego– tuszka z kury

Status dokumentu: *kontrolowany*

Wersja: *czwarta*

Egzemplarz: 01

Strona: 1/3

| | |
|--|--|
| Nazwa produktu: | Kura mięsna lub rosółowa patroszona bez podrobów z szyją, świeża, mrożona nie poddana innym metodom utrwalaania. |
| Opis produktu: Cechy organoleptyczne: | <p>Cała tuszka o prawidłowym kształcie i dobrze rozwiniętych mięśniach, czysta, wykrwawiona, bez upierzenia, bez głowy i łap, wypatroszona z szyją bez podrobów, uformowana i zapakowana w osłonkę z folii polietylenowej typu PE z nadrukiem lub bez, zamknięta w sposób trwały klipssem metalowym, oznakowana etykietą jednostkową. Skóra szyi pozostawiona przy tuszce w całości lub części rozłożona na grzbiecie. Dopuszcza się lekko skrzywiony i wklęsnięty mostek oraz grubszą warstwę tłuszczu. Dopuszcza się brak opakowania jednostkowego w przypadku pakowania w blok.</p> <p>Tuszki czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń, bez wystających złamanych kości, bez zapachów obcych oraz świadczących o zepsuciu. Barwa skóry jednolita jasnokremowa, dopuszcza się przyciemnienia wynikające z technologii zamrażania oraz zaczerwienia ostatnich członów skrzydeł, torebki stawowej i krawędzi skóry szyi, może brakować drugiego i trzeciego członu skrzydła. Dopuszcza się pojedyncze palki podskórne wystające na całej powierzchni tuszki oraz niewielkie pojedyncze pozostałości piór na kuprze, końcach skrzydeł, nogach, piersiach, stawach nóg. Dopuszczalne są małe uszkodzenia i stłuczenia. 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>Tuszka spełnia wymagania ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego, o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz w zakresie norm handlowych odnoszących się do mięsa drobiowego.</p> |
| Ciężar: | Opakowania transportowe– kartony o masie netto 13 kg lub innej w zależności od potrzeb, po uzgodnieniu z odbiorcą tuszek. |
| Forma opakowania: | <p>Opakowanie jednostkowe – woreczki z folii polietylenowej typu PE z nadrukiem firmowym lub bez nadruku, zamykane w sposób trwały za pomocą zacisku metalowego, oznakowane etykietą samoprzylepną zawierającą oznakowanie zgodne z obowiązującymi przepisami w języku polskim. Dopuszcza się dwu lub wielojęzyczne oznakowanie.</p> <p>Woreczki powinny być czyste, bez obcych zapachów, prawidłowo zamknięte w sposób trwały. Nie dopuszcza się woreczków uszkodzonych, z nieczytelnym nadrukiem. Nadmiar woreczka powinien być obcięty.</p> <p>Dopuszcza się brak opakowania jednostkowego w tuszkach wprowadzanych do obrotu w stanie mrożonym i schłodzonym, ale zabezpieczonych folią dopuszczoną do pakowania mięsa, która powinna okrywać zawartość ze wszystkich stron w opakowaniu transportowym.</p> <p>Opakowaniem transportowym są:</p> <ul style="list-style-type: none">– pudła tekturowe: czyste bez obcych zapachów, zabezpieczone przed otwarciem za pomocą taśmy samoprzylepnej. W przypadku handlu wewnątrzwspólnotowego lub krajów trzecich oznakowane etykietą z owalnym znakiem identyfikującym zakład, stanowiącą plombę. W przypadku tuszek wprowadzanych do obrotu w bloku wyłożone folią,– lub w przypadku tuszek świeżych pojemniki z tworzywa sztucznego lub pudła tekturowe wyłożone folią. <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 jakościowej oraz z tego samego kodu produkcyjnego identyfikującego datę produkcji oraz dostawcę surowca, w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd.</p> |
| Cechy chemiczne: | 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 |

**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.42(4)

Opis produktu końcowego– tuszka z kuryStatus dokumentu: *kontrolowany*Wersja: *czwarta*

Egzemplarz: 01

Strona: 2/3

| | |
|--|---|
| Materiał opakowaniowy: | Wszystkie rodzaje opakowań jednostkowych i transportowych (kartony, pojemniki) oraz folia używana do wykładania opakowań, posiadają deklarację producenta o spełnieniu 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 | Tuszki mrożone powinny być przechowywane u producenta w temperaturze: od -22,1 °C do -30 °C -w okresie nie dłuższym niż 12 miesięcy. W punkcie sprzedaży temperatura przechowywania tuszek 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 tuszek rozmrożonych. Tuszki świeże powinny być przechowywane w temperaturze: od -2 °C do + 2 °C w okresie nie dłuższym niż data na opakowaniu. |
| Warunki dystrybucji: | Tuszki mrożone należy przewozić w transporcie dostosowanym do przewozu żywności w stanie zamrożonym, zabezpieczającym produkt przed wzrostem temperatury ponad -12°C. Dopuszcza się w czasie manipulacji przeładunkowych i załadunkowych podwyższenie temperatury o 3 °C. Środki transportowe powinny być czyste, bez obcych zapachów, stan załadowania powinien uniemożliwiać przemieszczanie i uszkodzenie opakowań transportowych. |
| Przeznaczenie konsumencie: | Tuszki kury mięsnej lub rosolowej bez podrobów z szypą przeznaczone są do ogólnego spożycia po obróbce termicznej wg. własnego przepisu. |
| GMO | Produkt nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie. |
| Alergen | Obecny w produkcji 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 |
| 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 |
| Gorczyca i produkty pochodne. | Nie |
| Nasiona sezamu i produkty pochodne. | Nie |

**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.42(4)

Opis produktu końcowego– tuszka z kuryStatus dokumentu: *kontrolowany*Wersja: *czwarta*

Egzemplarz: 01

Strona: 3/3

Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub mg/l w przeliczeniu na SO₂

Nie

Łubin i produkty pochodne.

Nie

Mięczaki i produkty pochodne.

Nie