



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 (4)

Opis produktu końcowego – elementy kaczce

Status dokumentu: *kontrolowany*

Wersja: *czwarta*

Exemplarz: 01

Strona: 1/4

Nazwa produktu:	Elementy uzyskane z dzielenia kaczki Barbarie lub Pekin, mrożone, głęboko mrożone lub świeże nie poddane innym metodom utrwalania.
Asortymenty :	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, zestaw rosółowy, szyje kaczce.
Surowiec:	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.
Opis produktu: Cechy organoleptyczne:	<p>W asortymentach nogi, filety z piersi i 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 .</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. <p>Dopuszcza się: pojedyncze pałki podskórne wystające na całej powierzchni oraz niewielkie pojedyncze pozostałości piór na kuprze korpusu i porcji kulinarnych, zestawu rosółowego oraz końcówkach skrzydeł i stawach nóg, przyciemnienia naturalnej barwy elementów wynikające z technologii zamrażania, niewielkie krwawe wylewy w mięśniach piersi i nóg. Dopuszcza się zaczerwienienia skóry i tkanki podskórnej na nogach, grzbietach korpusów. Dopuszcza się w opakowaniach niewielkie wycieki barwy czerwonej, w opakowaniach elementów mrożonych niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasno czerwonego oraz oszronienie opakowania. Nie dopuszcza się oparzelin mrozowych.</p> <p>Nogi - 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, sfluczenia i zaczerwienienia.</p> <p>Piersi kaczce 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. Uformowane i zapakowane w osłonki zamknięte w sposób trwały i oznakowane etykietą jednostkową lub w bloku.</p> <p>Piersi bez kości i filety z piersi – zespół mięśni piersiowych oddzielonych od kości krucznych, 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.</p> <p>Dopuszcza się widoczność mięśni spowodowaną przesunięciem skóry przy krawędziach cięcia.</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.</p> <p>Nie dopuszcza się otwartych złamań, dopuszcza się pióra w fałdzie skórny między członami skrzydła, niewielkie przekrwienia oraz brak ostatniego członu skrzydła lub jego zaczerwienienie. 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>Szyja – element tuszki drobiowej ze skórą lub bez, odcięty na linii barku.</p> <p>Dopuszcza się pozostałości skóry. Pakowane w osłonki zamknięte w sposób trwały i oznakowane etykietą jednostkową lub w bloku.</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 (4)

Opis produktu końcowego – elementy kacze

Status dokumentu: *kontrolowany*

Wersja: *czwarta*

Egzemplarz: 01

Strona: 2/4

	<p>Korpus z szyją lub bez szyi - 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>Porcja kulinarna - zapakowany korpus z elementem skrzydeł i/lub sercem, szyją w osłonki zamknięte w sposób trwały i oznakowane etykietą jednostkową. Dopuszcza się dopakowanie innych elementów czy podrobów.</p> <p>Zestaw rosółowy – zapakowany korpus z elementem skrzydeł, szyją, łapami. Dopuszcza się 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>
Ciężar:	<p>Opakowania transportowe: - nietaryfikowanych elementów zapakowanych w osłonki lub bez o masie netto 5 – 15 kg</p> <p>- elementów taryfikowanych przygotowanych wg kategorii mas nominalnych: <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>Dopuszcza się : inną taryfikację , po uzgodnieniu z odbiorcą.</p> <p>Minimalna masa nogi – 200g, fileta z piersi ze skórą – 180g ,piersi z kością – 600g .</p>
Forma opakowania:	<p>Opakowania jednostkowe:</p> <ul style="list-style-type: none">– worki z folii termokurczliwej z nadrukiem firmowym lub bez, zamykane w sposób trwały za pomocą zacisku metalowego,– worki z folii PA/PE do pakowania próżniowego z nadrukiem lub bez, zamykane w sposób trwały z ewakuacją powietrza,– worki polietylenowe z nadrukiem firmowym lub bez, zamykane w sposób trwały za pomocą zacisku metalowego, <p>Nie dopuszcza się: worków nieprawidłowo złożonych lub zgrzanych, uszkodzonych, z nieczytelnym nadrukiem, pomarszczonych w wyniku złego odpowietrzenia. Nadmiar worka powinien być obcięty.</p> <p>Dopuszcza się 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>Opakowania transportowe:</p> <ul style="list-style-type: none">– puddła tekturowe 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 wprowadzonych do obrotu w bloku, wyłożone folią- pojemniki z tworzywa sztucznego wyłożone folią w przypadku elementów wprowadzanych do obrotu w stanie schłodzonym. <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>



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 (4)

Opis produktu końcowego – elementy kaczce

Status dokumentu: kontrolowany

Wersja: czwarta

Egzemplarz: 01

Strona: 3/4

Cechy fizyko -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
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 - <math>5 \times 10^6</math></i> <i>Bakterie z grupy coli w 1g - <math>5 \times 10^3</math></i> <i>Gronkowce chorobotwórcze w 1g - <math>5 \times 10^3</math></i> Obecność Salmonella - nieobecna w 25 g Obecność Listeria monocytogenes – nieobecna w 25 g Liczba Listeria monocytogenes w 1g - <math>\leq 100</math> jtk/g (badanie w przypadku stwierdzenia obecności w 25g)
Warunki przechowywania, okresy trwałości:	Elementy głęboko 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 woreczki 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 tuszek 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 załadowania 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 cieplnej wg własnego przepisu.
GMO	Produkt nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie.
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
Ryby 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 (4)

Opis produktu końcowego – elementy kaczStatus dokumentu: *kontrolowany*Wersja: *czwarta*

Egzemplarz: 01

Strona: 4/4

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
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