
	<b>ETAPY WSTĘPNE I ANALIZA ZAGROZEŃ</b>	
	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.29(5)
<b>Opis produktu końcowego– tuszka kacza</b>		
Status dokumentu: <i>kontrolowany</i>	Wersja: <i>piąta</i>	Egzemplarz: 01      Strona: 1/3

<b>Nazwa produktu:</b>	Kaczka Barbarii lub Pekin patroszona z podrobami PP, lub patroszona bez podrobów z szyją P, bez szyi PG– świeża, lub głęboko mrożona nie poddana innym metodom utrwalania.
<b>Opis produktu: Cechy organoleptyczne:</b>	<p>Cała tuszka wykrwawiona, bez pierza, bez głowy i łap, wypatroszona o prawidłowym kształcie i dobrze rozwiniętych mięśniach, uformowana i zapakowana w osłonkę zamkniętą w sposób trwały, oznakowana etykietą jednostkową, zawierająca w środku opakowane w woreczek foliowy PE podroby: wątrobę, żołądek, serce oraz szyję lub bez podrobów. Skóra szyi pozostawiona przy tuszce w całości lub w części rozłożona na grzbiecie.</p> <p>Dopuszcza się lekko skrzywiony i wklęsnięty mostek.</p> <p>Spełniająca wymagania ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego, o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz w zakresie norm handlowych odnoszących się do mięsa drobiowego.</p> <p>Dopuszcza się brak opakowania jednostkowego w przypadku produktu świeżego lub pakowanego w blok.</p> <p>Jakość podrobów: <b>serca</b> bez resztek naczyń krwionośnych z osierdzia, <b>wątroba</b> bez woreczka żółciowego, <b>żołądek</b> z usuniętą warstwą zrogowaciałą.</p> <p>Tuszki w klasie A i B klasyfikuje się w zależności od budowy i wyglądu.</p> <p><b>Tuszki klasy A i B</b> czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń, bez wystających złamanych kości, bez zapachów obcych oraz świadczących o zepsuciu. Upierzenie zdjęte całkowicie. 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 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><b>Tuszki w klasie A</b> posiadają dobrą budowę: pierś szeroka dobrze rozwinięta i umięśniona. Dopuszcza się pojedyncze pałki podskórne wystające na całej powierzchni tuszki oraz niewielkie pojedyncze pozostałości piór na kuprze, końcówkach skrzydeł oraz stawach nóg. Dopuszczalne są niewielkie uszkodzenia i stłuczenia. Dopuszczalne są zaczerwienia skóry i tkanki podskórnej na części udowo – grzbietowej tuszki, bez wylewów krwistych w tkance mięśniowej. Dopuszczalne złamania zamknięte przy stawie skokowym.</p>
<b>Ciężar:</b>	<p><b>Opakowania transportowe</b> – kartony o masie netto od 10 – 15 kg lub tuszki przygotowane do handlu w klasach wagowych wg kategorii mas nominalnych: &lt; 2 400 co 100 g ± 50 g. ≥ 2400 co 200 g ± 100 g. o masie netto wynikowej.</p> <p>Masa netto opakowania transportowego musi być zgodna z masą wynikającą z iloczynu klasy wagowej i ilości sztuk w opakowaniu.</p> <p>Minimalna masa tuszki 1 100 g .</p> <p>Tuszki mogą być również przygotowane do handlu wg. indywidualnych uzgodnień z odbiorcą.</p>
<b>Forma opakowania:</b>	<p><b>Opakowanie jednostkowe</b> – woreczki z folii termokurczliwej lub PE z nadrukiem firmowym, adresem, nazwą firmy i warunkami przechowywania lub bez nadruku , zamykane w sposób trwały za pomocą zacisku metalowego, oznakowane etykietą samoprzylepną zawierającą oznakowanie zgodnie z obowiązującymi przepisami w języku polskim. Dopuszcza się dwa lub wielojęzyczne oznakowanie.</p> <p>Nie dopuszcza się woreczków uszkodzonych, z nieczytelnym nadrukiem i źle odpowietrzonych. Nadmiar woreczka powinien być obcięty.</p> <p><b>Dopuszcza się</b> brak opakowania jednostkowego w tuszkach wprowadzanych do obrotu w stanie schłodzonym , 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><b>Opakowaniem transportowym</b> są pudła tekturowe czyste bez obcych zapachów dopuszczone do pakowania żywności, zabezpieczone przed otwarciem za pomocą taśmy samoprzylepnej, w przypadku handlu wewnątrzspółnotowego etykietą z owalnym znakiem identyfikującym zakład, stanowiącą plombę lub w przypadku tuszek świeżych pojemniki z tworzywa sztucznego lub pudła tekturowe wyłożone folią.</p>

	<b>ETAPY WSTĘPNE I ANALIZA ZAGROŻEŃ</b>		
	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.29(5)	
<b>Opis produktu końcowego – tuszka kacza</b>			
Status dokumentu: <i>kontrolowany</i>	Wersja: <i>piąta</i>	Egzemplarz: 01	Strona: 2/3
	<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 wagowej i jakościowej oraz z tego samego kodu produkcyjnego identyfikującego datę produkcji oraz dostawcę surowca, w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający 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>		
<b>Materiał opakowaniowy:</b>	<p>Wszystkie rodzaje opakowań jednostkowych (worki termokurczliwe lub PE), transportowych (kartony, pojemniki) oraz folia używana do wykładania opakowań transportowych, posiadają deklarację producenta o spełnianiu wymagań dla materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>		
<b>Cechy mikrobiologiczne:</b>	<p><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>  <i>Obecność Salmonella - nieobecna w 25 g</i>  <i>Obecność Listeria monocytogenes – nieobecna w 25 g</i>  <i>Liczba Listeria monocytogenes w 1g ≤ 100 jtk/g</i>  <i>(badanie w przypadku stwierdzenia obecności w 25g)</i></p>		
<b>Warunki przechowywania, okresy trwałości</b>	<p>Tuszki głęboko mrożone powinny być przechowywane u producenta w temperaturze: <b>od -22,1 °C do -30 °C w okresie nie dłuższym niż 24 miesiące.</b></p> <p><b>Tuszki głęboko mrożone powinny być przechowywane u klienta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• w temperaturze -18 °C - w okresie nie dłuższym niż data na opakowaniu ,</li> <li>• w temperaturze -12 °C - w okresie nie dłuższym niż 4 tygodnie,</li> <li>• w lodówce od 0 °C do +4 °C - w okresie nie dłuższym niż 48 godzin .</li> </ul> <p><b>Nie dopuszcza się ponownego zamrażania tuszek rozmrożonych.</b></p> <p>Tuszki świeże w punktach sprzedaży powinny być przechowywane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• w temperaturze od -2 °C do +2 °C - w okresie nie dłuższym niż data na opakowaniu</li> </ul>		
<b>Warunki dystrybucji:</b>	<p>Tuszki świeże, głęboko mrożone należy przewozić w transporcie dostosowanym do przewozu żywności. W przypadku głęboko mrożonych zabezpieczającym produkt przed wzrostem temperatury tuszki ponad -18 °C. Dopuszcza się w czasie manipulacji przeładunkowych i załadunkowych produktów 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 produktów głęboko mrożonych ,muszą być wyposażone w urządzenia rejestrujące, służące do monitorowania w regularnych odstępach czasu temperatury powietrza.</p>		
<b>Przeznaczenie konsumencie:</b>	<p>Tuszki Kaczek Barbarii oraz Pekin PP; P, PG przeznaczone są do ogólnego spożycia po obróbce cieplnej wg. własnego przepisu.</p>		
<b>GMO</b>	<p>Produkt nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie.</p>		
<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

**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.29(5)

**Opis produktu końcowego– tuszka kacza**Status dokumentu: *kontrolowany*Wersja: *piąta*

Egzemplarz: 01

Strona: 3/3

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
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