



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.43 (3)

Opis produktu końcowego – elementy z kury

Status dokumentu: *kontrolowany*

Wersja: *trzecia*

Egzemplarz: 01

Strona: 1/3

Nazwa produktu:	Elementy uzyskane z dzielenia kury mrożone lub świeże nie poddane innym metodom utrwalań.
Asortymenty:	Filet z piersi bez kości bez skóry, nogi, korpus z szyją i skrzydła całe.
Surowiec:	Surowcem do produkcji elementów jest kura mięsna lub nieśna patroszona z szyją, schłodzona, uznana przez lekarza IW za zdatną do spożycia bez zastrzeżeń. Dopuszcza się brak elementu.
Opis produktu: Cechy organoleptyczne:	<p>W asortymentach: filety z piersi, nogi- elementy wycięte zgodnie z ich kształtem wynikającym z budowy anatomicznej, linie cięcia równe, gładkie bez strzępów skóry oraz zakończeń naczyń krwionośnych, dopuszcza się niewielkie nacięcia mięśni przy krawędziach cięcia, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych i zabrudzeń, bez wystających złamanych kości, bez obcych zapachów oraz zapachów świadczących o zepsuciu. W asortymentach mrożonych dopuszcza się w opakowaniach niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania, nie dopuszczalne są oparzeliny mrozowe.</p> <p>Dopuszcza się przyciemnienia naturalnej barwy elementów wynikające z technologii zamrażania, niewielkie krwawe wylewy w mięśniach piersi i nóg. Dopuszcza się w opakowaniach niewielkie wycieki barwy czerwonej.</p> <p>Elementy nie podlegają taryfikacji.</p> <p>Filety z piersi kurzej bez kości i bez skóry- zespół mięśni piersiowych oddzielonych od kości krucznych, blaszki mostka i pozostałości żeber, bez skóry. Dopuszcza się brak mięśnia głębokiego tzw. „połędwiczi”. Uformowane i zapakowane w blok lub 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. Nogi zapakowane po dwie sztuki złożone razem płaszczyzną mięśni przylegają do siebie. Pakowane w osłonki zamknięte w sposób trwały i oznakowane etykietą jednostkową lub w blok. Dopuszcza się niewielkie uszkodzenia i zaczerwienienia. Dopuszcza się podział nóg na udo i podudzie.</p> <p>Skrzydła całe – element tuszki drobiowej obejmujący kończynę przednią (I,II,III człon) odciętą od tuszki w stawie barkowym bez uszkodzeń główki. Zapakowane w blok.</p> <p>Nie dopuszcza się otwartych złamań, dopuszcza się nieliczne pióra w fałdzie skórnym pomiędzy członami skrzydła i niewielkie zaczerwienienie.</p> <p>Korpus z szyją - element pozostały po dzieleniu tuszki, zapakowany w blok.</p>
Ciężar:	Opakowania transportowe– kartony o masie netto 10 kg lub innej w zależności od potrzeb handlowych, po uzgodnieniu z odbiorcą .
Forma opakowania:	<p>Opakowania jednostkowe –worki polietylenowe PE z nadrukiem firmowym lub bez nadruku. Woreczki powinny być czyste, bez obcych zapachów, prawidłowo zamknięte w sposób trwały za pomocą zacisku metalowego. Nie dopuszcza się woreczków uszkodzonych, z nieczytelnym nadrukiem. Nadmiar woreczka powinien być obcięty. Oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami w języku polskim Dopuszcza się dwu lub wielojęzyczne oznakowanie.</p> <p>Dopuszcza się brak opakowania jednostkowego w elementach wprowadzanych do obrotu w stanie mrożonym i schłodzonym, ale zabezpieczonych folią, która powinna okrywać zawartość ze wszystkich stron w opakowaniu transportowym.</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 czy krajów trzecich oznakowane etykietą z owalnym znakiem identyfikującym zakład - stanowiącą plombę, oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami w języku polskim. Dopuszcza się dwu lub wielojęzyczne oznakowanie.– pojemniki z tworzywa sztucznego wyłożone folią w przypadku elementów wprowadzanych do obrotu w stanie schłodzonym. <p>Elementy ułożone w opakowaniu zbiorczym powinny być z tego samego rodzaju (gatunku) drobiu oraz z tego samego kodu produkcyjnego w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd.</p>

**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.43 (3)

Opis produktu końcowego – elementy z kuryStatus dokumentu: *kontrolowany*Wersja: *trzecia*

Egzemplarz: 01

Strona: 2/3

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
Materiał opakowaniowy:	Wszystkie rodzaje opakowań jednostkowych i 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 mrożone pakowane w bloku lub w woreczkach PE powinny przechowywane u producenta w temperaturze: od -22,1 °C do -30 °C w okresie nie dłuższym niż 12 miesięcy 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 powinny być przechowywane w temperaturze od -2 °C do +2 °C w okresie nie dłuższym niż data na opakowaniu.
Warunki dystrybucji:	Elementy mrożone należy przewozić w transporcie dostosowanym do przewozu żywności w stanie zamrożonym, zabezpieczającym produkt przed wzrostem temperatury powyżej -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 konsumenckie produktu:	Mięso drobiowe w elementach przeznaczone jest do ogólnego spożycia po obróbce termicznej wg własnego przepisu lub do dalszego przerobu.
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
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

**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.43 (3)

Opis produktu końcowego – elementy z kuryStatus dokumentu: *kontrolowany*Wersja: *trzecia*

Egzemplarz: 01

Strona: 3/3

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