



ETAPY WSTĘPNE I ANALIZA ZAGROZEŃ

ISO 22000:2006
Pkt. 7.3 i 7.4

Numer dokumentu: P_7.4_1_Z.31(2)

Opis produktu końcowego – tuszka indycza

Status dokumentu: *kontrolowany*

Wersja: *druga*

Egzemplarz: 01

Strona: 1/3

Nazwa produktu:	Indyk patroszony bez podrobów P lub bez szyi PG – mrożony lub schłodzony nie poddany innym metodom utrwalania.
Opis produktu:	<p>Cała tuszka uformowana zapakowana w woreczek termokurczliwy z ewakuacją powietrza lub w woreczek PE. Tuszka o prawidłowym kształcie i dobrze rozwiniętych mięśniach, dopuszcza się lekko skrzywiony i wklęsnięty mostek, czysta, wykrawiona, bez pozostałości pierza, bez głowy i łap; wypatroszona; zawierająca lub nie w środku opakowaną w folię polietylenową szyję.</p> <p>Dopuszcza się pojedyncze palki podskórne wystające na całej powierzchni tuszki i pióra włosowate na grzbiecie w okolicy kupra na szyi i skrzydłach oraz nieliczne pióra niewyrośnięte na stawie skokowym i końcówkach skrzydeł oraz brak ostatniego członu skrzydeł; skóra szyi pozostawiona przy tuszce w całości lub części rozłożona na grzbiecie.</p> <p>Nie dopuszcza się złamań kości i oparzelin mrozowych.</p>
Ciężar:	Opakowania zbiorcze – pudła tekturowe lub pojemniki plastikowe waga opakowania wynikowa.
Forma opakowania:	<p>Opakowaniem jednostkowym są – woreczki z folii termokurczliwej lub PE z nadrukiem lub bez zamykane w sposób trwały za pomocą zacisku metalowego; oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami w języku polskim (dopuszcza się dwu lub wielojęzyczne) w przypadku eksportu w języku odbiorcy. Nie dopuszcza się osłonek z uszkodzonym nadrukiem, pomarszczone źle odpowietrzone Nadmiar worka powinien być obcięty.</p> <p>Opakowaniem transportowym są pudła tekturowe lub pojemniki plastikowe czyste bez obcych zapachów dopuszczone do pakowania żywności oznakowane etykietą w języku polskim (dopuszcza się dwu lub wielojęzyczne) w przypadku eksportu w języku odbiorcy; identyfikującą sortyment, klasę jakości, w kodzie dostawcę surowca oraz warunki przechowywania i termin przydatności. Pudła zabezpieczone przed otwarciem za pomocą taśmy samoprzylepnej i znaku zdrowotności IW w przypadku tuszek eksportowych - stanowiący plombę. Tuszki powinny być ułożone z tego samego gatunku drobiu tej samej klasy jakości o możliwie wyrównanej masie, płasko, grzbietem do dna w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd.</p>
Cechy organoleptyczne:	<p>Barwa skóry jednolita jasnokremowa; dopuszcza się przyciemnienia wynikające z technologii zamrażania oraz zaczerwienienia ostatnich członów skrzydeł i krawędzi skóry szyi; niedopuszczalne zapachy obce oraz zapachy świadczące o zepsuciu. Upierzenie zdjęte całkowicie.</p> <p>Nie dopuszcza się: złamań kości i oparzelin mrozowych. W tuszkach mrożonych dopuszcza się w opakowaniu jednostkowym niewielkie oblodzenia bezbarwne do jasno - czerwonego.</p>
Cechy chemiczne:	Nie stosuje się innych środków konserwujących.
Materiał opakowaniowy:	Woreczki z folii termokurczliwej lub z folii polietylenowej oraz pudła i pojemniki do pakowania tuszek posiadające deklarację producenta o spełnianiu wymagań dla materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Cechy mikrobiologiczne:	<p>Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1g - $< 5 \times 10^6$ Bakterie z grupy coli w 1g - $< 5 \times 10^3$ Gronkowce chorobotwórcze w 1g - $< 5 \times 10^3$ Obecność pałeczek Salmonella - nieobecna w 25 g Obecność pałeczki z rodzaju Listeria monocytogenes – nieobecna w 25 g Liczba Listeria monocytogenes w 1g (badanie w przypadku stwierdzenia obecności w 25g) - ≤ 100 jtk/g</p>

**ETAPY WSTĘPNE I ANALIZA ZAGROZEŃ**ISO 22000:2006
Pkt. 7.3 i 7.4

Numer dokumentu: P_7.4_1_Z.31(2)

Opis produktu końcowego – tuszka indyczaStatus dokumentu: *kontrolowany*Wersja: *druga*

Egzemplarz: 01

Strona: 2/3

Warunki przechowywania, okresy trwałości:	<p>Tuszki mrożone i głęboko mrożone pakowane w woreczkach crovac; PA/PE zamknięte próżniowo powinny być przechowywane <u>u producenta w temperaturze:</u> od – 22,1 °C do – 30 °C w okresie nie dłuższym niż 18 miesięcy; <u>w punktach sprzedaży w temperaturze:</u> od – 18,1 °C do - 22 °C w woreczkach termokurczliwych w okresie nie dłuższym niż 15 miesięcy, od –22,1 °C do - 30 °C w woreczkach PE bez odpowietrzania w okresie nie dłuższym niż 12 miesięcy, od –18,1 °C do - 22 °C w woreczkach PE bez odpowietrzania w okresie nie dłuższym niż 10 miesięcy.</p> <p>W punkcie sprzedaży temperatura przechowywania tuszek zamrożonych nie może być wyższa niż – 12 °C.</p> <p>Nie dopuszcza się ponownego zamrażania tuszek rozmrożonych.</p> <p>Tuszki świeże w punktach sprzedaży powinny być przechowywane w temperaturze – 2 °C do +4 °C w okresie nie dłuższym niż 7 dni.</p>
Warunki dystrybucji:	<p>Tuszki mrożone w opakowaniach zbiorczych należy przewozić w samochodach dostosowanych do przewozu żywności w stanie mrożonym; zabezpieczającym produkt przed wzrostem temperatury w mięśniach piersiowych więcej niż – 12 °C, tuszek głęboko mrożonych więcej niż –18°C Dopuszcza się w czasie manipulacji przeładunkowych i załadunkowych podwyższenie temperatury o 3 °C . Środki transportowe powinny być czyste, suche i bez obcych zapachów.</p>
Przeznaczenie konsumenckie produktu:	<p>Indyki P, PG przeznaczone są do ogólnego spożycia po obróbce termicznej wg własnego przepisu.</p>
GMO	<p>Produkt nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie</p>
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
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