



ETAPY WSTĘPNE I ANALIZA ZAGROŻEŃ

ISO 22000:2006
Pkt. 7.3 i 7.4

Numer dokumentu: P_7.4_1_Z.34(2)

Opis produktu końcowego – elementy indycze

Status dokumentu: *kontrolowany*

Wersja: *druga*

Egzemplarz: 01

Strona: 1/3

Pełna nazwa produktu:	Elementy uzyskane z dzielenia tuszek indyczych – mrożone lub schłodzone nie poddane innym metodom utrwalania.
Asortymenty (pełna nazwa):	Piersi bez kości bez skóry, filety bez skóry, nogi lub uda i podudzia, skrzydła I członowe i dwu członowe, korpus, szyje.
Surowiec:	Surowcem do produkcji elementów jest indyk patroszony schłodzony do temperatury nie wyższej niż 4°C, tuszka dobrze umięśniona uznana przez lekarza IW za zdatną do spożycia bez zastrzeżeń. Dopuszcza się brak nogi lub skrzydeł.
Opis produktu:	<p>W sortymentach noga, piersi bez kości oraz filety elementy właściwie umięśnione i wycięte zgodnie z ich kształtem wynikającym z budowy anatomicznej.</p> <p>Linie cięcia równe, gładkie bez strzępów mięśni oraz zakończeń naczyń krwionośnych.</p> <p>Dopuszcza się niewielkie nacięcia mięśni przy krawędziach cięcia.</p> <p>Nie dopuszcza się krwawych wylewów w mięśniach piersi i nóg.</p> <p>Piersi bez kości i filety – zespół mięśni piersiowych oddzielonych od kości krucznych, blaszki mostka i pozostałości żeber bez skóry.</p> <p>Piersi bez kości i filety ułożone płasko częścią barkową do dna w osłonki polietylenowe lub termokurczliwe o wymiarach dostosowanych do wielkości elementów zamknięte klipssem metalowym nie podlegają taryfikacji wagowej.</p> <p>Dopuszcza się złożenie piersi mięśniami do wewnątrz, wzdłuż osi mostka.</p> <p>Nogi - wydzielona część tuszki łącznie z mięśniami i skórą ograniczona stawem biodrowym i skokowym. Główki stawów nienaruszone. Nogi uformowane pakowane w karton lub pojemnik wyłożony folią. Dopuszcza się podział nóg na udo i podudzie. Pakowane luzem w blok.</p> <p>W sortymencie skrzydła – element tuszki obejmujący kończynę przednią odciętą od tuszki w stawie barkowym bez uszkodzeń główki podzielone na element jedno lub dwuczłonowy.</p> <p>Element jednoczłonowy przekazuje się do obierania lub pakuje w worki PA/PE, natomiast element dwuczłonowy pakuje się w kartony wyłożone folią.</p> <p>Nie dopuszcza się:</p> <ul style="list-style-type: none">– złamań,– przekrwień. <p>Dopuszcza się nieliczne pióra w fałdzie skórnym pomiędzy członami skrzydła i niewielkie zaczerwienie członu palcowego. Wysortowane elementy skrzydeł dopakuje się do korpusów z przeznaczeniem na przetwórstwo.</p> <p>W sortymencie; korpus z szyją lub bez szyi zapakowane w worki polietylenowe zamknięte klipssem lub bez workczków zapakowane w pojemniki wyłożone folią z przeznaczeniem na przetwórstwo: dopuszcza się we wnętrzu korpusów na przetwórstwo dwuczłonowe elementy skrzydeł.</p> <p>Szyja – element tuszki drobiowej ze skórą lub bez, odcięty na linii barku. Pakowane w kartony wyłożone folią.</p>
Ciężar:	Elementy nietaryfikowane zapakowane w osłonki neutralne bez nadruku lub bez osłonek w <i>opakowaniu zbiorczym</i> – pudła tekturowe o wadze 12 – 15 kg Opakowania zbiorcze – pudła tekturowe o wadze wynikowej .
Forma opakowania:	<p><i>Opakowania jednostkowe</i> – worki z folii termokurczliwej typu crovac z nadrukiem lub bez lub worki polietylenowe PE bez nadruku zamykane w sposób trwały za pomocą zacisku metalowego. Osłonki polietylenowe nie są poddawane odpowietrzeniu.</p> <p>Niedopuszcza się osłonek z uszkodzonym nadrukiem, pomarszczonych źle odpowietrzonych. Nadmiar worka powinien być obcięty. Dopuszcza się brak opakowania jednostkowego do mięsa drobiowego w elementach wprowadzonego do obrotu w stanie mrożonym, ale zabezpieczonego folią dopuszczoną do pakowania mięsa umieszczonego w opakowaniu transportowym.</p>



ETAPY WSTĘPNE I ANALIZA ZAGROŻEŃ

ISO 22000:2006
Pkt. 7.3 i 7.4

Numer dokumentu: P_7.4_1_Z.34(2)

Opis produktu końcowego – elementy indycze

Status dokumentu: *kontrolowany*

Wersja: *druga*

Egzemplarz: 01

Strona: 2/3

	<p>Wszystkie rodzaje osłonek powinny być czyste, bez obcych zapachów, zamknięte w sposób trwały.</p> <p>Oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami w języku polskim (dopuszcza się dwu lub wielojęzyczne) w przypadku exportu w języku odbiorcy.</p> <p><i>Opakowania transportowe</i> – pudła tekturowe czyste bez obcych zapachów, zamknięte w sposób trwały za pomocą taśmy samoprzylepnej lub skrzynie z tworzyw sztucznych.</p> <p>Oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami w języku polskim (dopuszcza się dwu lub wielojęzyczne) w przypadku exportu w języku odbiorcy.</p> <p>Elementy powinny być ułożone w opakowaniu transportowym z tego samego gatunku drobiu tej samej klasy jakości o możliwie wyrównanej masie w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd.</p>
Cechy organoleptyczne	<p>Mięso drobiowe w elementach powinno być prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych.</p> <p>Dopuszcza się przyciemnienia wynikające z technologii zamrażania.</p> <p>Niedopuszczalne są zapachy obce oraz zapachy świadczące o zepsuciu.</p> <p>W sortymentach mrożonych dopuszcza się w opakowaniach jednostkowych niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania, niedopuszczalne są oparzeliny mrozowe.</p> <p>Nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą.</p> <p>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 i nóg. W sortymencie skrzydła dopuszcza się lekkie zaczerwienienie.</p> <p>Dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych.</p>
Cechy chemiczne:	Nie stosuje się innych środków konserwujących.
Materiał opakowaniowy	Wszystkie rodzaje opakowań jednostkowych i transportowych oraz folia używana do wykładania opakowań posiadają deklaracje producenta o spełnieniu wymagań dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Cechy mikrobiologiczne:	<p><i>Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1g - < 5 x 10⁶</i></p> <p><i>Bakterie z grupy coli w 1g - < 5 x 10³</i></p> <p><i>Gronkowce chorobotwórcze w 1g - < 5 x 10³</i></p> <p>obecność pałeczek <i>Salmonella</i> - nieobecna w 25 g</p> <p>obecność pałeczek z rodzaju <i>Listeria monocytogenes</i> – nieobecna w 25 g</p> <p>Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> w 1g (badanie w przypadku stwierdzenia obecności w 25g) - ≤ 100 jtk/g</p>
Warunki przechowywania, okresy trwałości:	<p>Mięso drobiowe w elementach głęboko mrożone zamknięte próżniowo w woreczkach termokurczliwych lub PA/PE lub crovac powinno być przechowywane</p> <p><u>u producenta w temperaturze:</u></p> <p>od - 22,1 °C do - 30 °C - w okresie nie dłuższym niż 18 miesięcy,</p> <p><u>w punktach sprzedaży w temperaturze:</u></p> <p>od - 18,1 °C do - 22 °C - w okresie nie dłuższym niż 15 miesięcy,</p> <p>Elementy w woreczkach polietylenowych PE bez odpowietrzania oraz pakowane w folii w bloku powinny być przechowywane</p> <p><u>u producenta w temperaturze:</u></p> <p>od - 22,1 °C do - 30 °C w okresie nie dłuższym niż 12 miesięcy,</p> <p><u>w punktach sprzedaży w temperaturze:</u></p> <p>od - 18,1 °C do - 22 °C w okresie nie dłuższym niż 10 miesięcy.</p> <p>W punktach sprzedaży temperatura przechowywania elementów nie może być wyższa niż - 12 °C.</p> <p>Nie dopuszcza się ponownego zamrażania elementów rozmrożonych.</p> <p>Elementy świeże w punktach sprzedaży powinny być przechowywane w temperaturze od - 2 °C do + 4 °C w okresie nie dłuższym niż 7 dni</p>

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

Numer dokumentu: P_7.4_1_Z.34(2)

Opis produktu końcowego– elementy indyczeStatus dokumentu: *kontrolowany*Wersja: *druga*

Egzemplarz: 01

Strona: 3/3

Warunki dystrybucji:	Elementy mrożone należy przewozić w transporcie dostosowany do przewozu żywności w stanie zamrożonym, zabezpieczającym produkt przed wzrostem temperatury ponad – 12 °C; elementów głęboko mrożonych ponad – 18 °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 w według własnego przepisu.
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
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