

	<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.37(4)
<b>Opis produktu końcowego – podroby z drobiu wodnego i grzebiącego</b>		
Status dokumentu: <i>kontrolowany</i>	Wersja: <i>czwarta</i>	Egzemplarz: 01      Strona: 1/3
<b>Nazwa produktu:</b>	Żołądki ,wątroba i serca kaczce, gęsie, indycze, z kurcząt lub z kur ,mrożone, głęboko mrożone lub świeże nie poddane innym metodom utrwalania.	
<b>Surowiec:</b>	Surowcem do produkcji podrobów drobiowych jest drób rzeźny wodny typu kaczka, gęś lub grzebiący typu indyk, kurczak, kura zbadany przed i po uboju przez urzędowego lekarza IW i uznany za zdalny do spożycia bez zastrzeżeń.	
<b>Opis produktu: Cechy organoleptyczne:</b>	<p><b>Żołądki , wątroba , serca</b> - wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych i zabrudzeń, zapakowane w opakowania jednostkowe ,zamknięte w sposób trwały klipssem metalowym, <i>oznakowane</i> etykietą jednostkową lub pakowane w blok w opakowania transportowe wyłożone folią, która powinna okrywać zawartość ze wszystkich stron.</p> <p>Dopuszcza się w opakowaniu niewielki wyciek w przypadku podrobów świeżych i mrożonych oraz oszronienie i obeschnięcie powierzchni bryły w przypadku produktów mrożonych. Zapach naturalny charakterystyczny dla danego rodzaju asortymentu, niedopuszczalny zapach świadczący o zepsuciu lub inny obcy.</p> <p><b>Serca</b> bez resztek naczyń krwionośnych i osierdzia, dopuszcza się niewielką pozostałość osierdzia dla serc z drobiu grzebiącego, barwa naturalna jasnoczerwona do wiśniowo-czerwonej, dopuszcza się przyciemnienie barwy na powierzchni bloku mrożonego; <b>wątroba</b> – podwójne lub pojedyncze płyty bez woreczka żółciowego i zanieczyszczeń, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości mniejszej niż połowa płyta, barwa beżowa do brunatno-wiśniowej charakterystyczna dla wątroby świeżej, dopuszcza się przyciemnienie barwy na powierzchni bloku mrożonego;</p> <p><b>żołądek</b> z usuniętą treścią oraz warstwą zrogowaciałą z odciętym tuż przy mięśniu żółądkiem gruczolowym i dwunastnicą, nadmiar tłuszczu usunięty, dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia oraz pozostałości tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej niedopuszczalna zielonkawa , dopuszcza się przyciemnienie barwy na powierzchni bloku mrożonego.</p>	
<b>Ciężar:</b>	<p><b>Opakowania transportowe</b>- kartony lub pojemniki plastikowe o masie netto 10 - 15,0 kg, podrobów zapakowanych w <b>opakowania jednostkowe</b> po 1 lub 5 kg w zależności od wymagań odbiorcy lub bez w bloku .</p> <p><b>Dopuszcza się</b> : inną masę, po uzgodnieniu z odbiorcą .</p>	
<b>Forma opakowania: Materiał opakowaniowy:</b>	<p><b>Opakowania jednostkowe</b> – woreczki polietylenowe PE z nadrukiem lub bez, zamykane w sposób trwały klipssem metalowym, oznakowane etykietą jednostkową zgodnie z obowiązującymi przepisami w języku polskim ,dopuszcza się dwu lub wielojęzyczne oznakowanie. Wszystkie rodzaje woreczków powinny być czyste, bez obcych zapachów, zamknięte w sposób trwały. Dopuszcza się brak opakowania jednostkowego dla podrobów pakowanych w blok, wprowadzonych do obrotu w stanie mrożonym lub schłodzonym, ale zabezpieczone folią.</p> <p><b>Opakowanie transportowe:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>puddła tekturowe</b> czyste bez obcych zapachów, zamknięte w sposób trwały za pomocą taśmy samoprzylepnej. W przypadku handlu wewnątrzspółnotowego oznakowane etykietą IW na styku wieka i dna opakowania, zawierającą owalny znak identyfikujący zakład- stanowiącą plombę,</li> <li>– <b>pojemniki z tworzywa sztucznego</b> wyłożone folią.</li> </ul> <p>Wszystkie opakowania transportowe oznakowane są etykietą samoprzylepną, zawierającą oznakowanie zgodne z obowiązującymi przepisami w języku polskim. Dopuszcza się dwu lub wielojęzyczne oznakowanie.</p> <p>Podroby w opakowaniu transportowym powinny być ułożone: z tego samego rodzaju (gatunku) drobiu, oraz z tego samego kodu produkcyjnego identyfikującego datę produkcji oraz dostawcę surowca w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd.</p> <p>Wszystkie rodzaje opakowań jednostkowych i transportowych użytych do pakowania podrobów posiadające deklarację producenta o spełnieniu wymagań dla materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</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.37(4)

**Opis produktu końcowego – podroby z drobiu wodnego i grzebiącego**

Status dokumentu: kontrolowany

Wersja: czwarta

Egzemplarz: 01

Strona: 2/3

<b>Cechy fizyko - chemiczne:</b>	Nie stosuje się innych środków konserwujących. Zawartość pozostałości metali szkodliwych : <b>WĄTROBA:</b> kadm nie więcej niż 0,50 mg/kg, ołów nie więcej niż 0,50 mg/kg <b>ZOŁĄDEK, SERCA:</b> ołów nie więcej niż 0,50 mg/kg
<b>Cechy mikrobiologiczne:</b>	<i>Bakterie z grupy coli</i> w 1g - $< 5 \times 10^3$ Obecność <i>Salmonella</i> - <b>nieobecna w 25 g</b> Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> – <b>nieobecna w 25 g</b> Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> w 1g- $\leq 100$ jtk/g (badanie w przypadku stwierdzenia obecności w 25g)
<b>Warunki przechowywania, okresy trwałości:</b>	<i>Podroby drobiowe głęboko mrożone</i> powinny być przechowywane-u producenta <b>w temperaturze od -22,1 °C do -30 °C w okresie nie dłuższym niż 18 miesięcy</b> podroby drobiowe mrożone - <b>w okresie nie dłuższym niż rok.</b>  W punkcie sprzedaży temperatura przechowywania podrobów mrożonych nie może być wyższa niż <b>-18,1 °C do -22 °C - w okresie nie dłuższym niż data na opakowaniu</b> <b>Podroby drobiowe głęboko mrożone</b> powinny być przechowywane u klienta: <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> Dopuszcza się inne warunki przechowywania i okresy trwałości podrobów mrożonych w przypadku handlu wewnątrzspółnotowego po uzgodnieniu z odbiorcą.  <b>Nie dopuszcza się ponownego zamrażania podrobów rozmrożonych.</b>  Podroby drobiowe schłodzone w punktach sprzedaży powinny być przechowywane : <b>w temperaturze od -2 °C do +2 °C w okresie nie dłuższym niż data na opakowaniu.</b>
<b>Warunki dystrybucji:</b>	Podroby należy przewozić w transporcie dostosowanym do przewozu żywności, zabezpieczającym produkt przed wzrostem temperatury: produktu mrożonego powyżej -12 °C , głęboko mrożonego powyżej -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. Środki transportu do przewozu produktów głęboko mrożonych muszą być wyposażone w urządzenia rejestrujące, służące do monitorowania w regularnych odstępach czasu temperatury powietrza.
<b>Przeznaczenie konsumenne produktu:</b>	Podroby drobiowe przeznaczone są do ogólnego spożycia po obróbce termicznej wg własnego przepisu i/lub dalszego przerobu
<b>GMO</b>	Produkt nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie.
<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
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.37(4)

**Opis produktu końcowego– podroby z drobiu wodnego i grzebiącego**Status dokumentu: *kontrolowany*Wersja: *czwarta*

Egzemplarz: 01

Strona: 3/3

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
Gorzycza 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