

**ETAPY WSTĘPNE I ANALIZA ZAGROZEŃ**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.35(5)

Opis produktu końcowego – łapy z drobiu wodnego i grzebiącegoOpracował: Bilan U., Pawlaczek B.
Data: 15.04.2019r.Zatwierdził: Zespół ds. BŻ i HACCP
Data: 15.04.2019r.Akceptował: Dyrektor Naczelny
Data: 16.04.2019r.Status dokumentu: *kontrolowany*Wersja: *piąta*

Egzemplarz: 01

Strona: 1/2

Nazwa produktu:	Łapy z drobiu wodnego typu kaczka, gęś lub z drobiu grzebiącego typu kura, kurczęta, mrożone, głęboko mrożone nie poddane innym metodom utwalania.
Surowiec:	Surowcem do produkcji łap jest drób rzeźny: kaczka, gęś lub kura, kurczęta, zbadany przed i po uboju przez urzędowego lekarza IW i uznany za zdatny do spożycia bez zastrzeżeń.
Opis produktu: Cechy organoleptyczne:	<p>Łapy kacze, gęsie z kurcząt lub kurze o prawidłowej budowie bez zmian anatomopatologicznych jak narośla lub trwale zgrubienia, ucięte w stawie śródstopowym z usuniętym łuskowatym naskórkiem oraz zrogowaciałym pazurem, główki stawowe nienaruszone, bez resztek upierzenia, pakowane w blok w opakowania transportowe wyłożone folią, która powinna okrywać zawartość ze wszystkich stron.</p> <p>Dopuszcza się nieznaczne pozostałości łuskowatego naskórka, niewielkie powierzchniowe uszkodzenia skóry, ślady po usunięciu zgrubień naskórka na części podeszwowej, miejscowe niewielkie zaczerwienienia spowodowane uszkodzeniem naczyń krwionośnych.</p> <p>W opakowaniu dopuszcza się: niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie i obeschnięcia powierzchni bryły. Niedopuszczalne złamania kości śródstopia oraz uszkodzenia błon. Zapach naturalny charakterystyczny dla łap z drobiu, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
Ciężar:	Opakowania transportowe – kartony o masie netto 15 – 16 kg lub innej w zależności od potrzeb handlowych, po uzgodnieniu z odbiorcą.
Forma opakowania: Materiał opakowaniowy:	<p>Opakowaniem transportowym są:</p> <ul style="list-style-type: none">– pudła tekturowe: czyste bez obcych zapachów, wyłożone folią, zabezpieczone przed otwarciem za pomocą taśmy samoprzylepnej. W przypadku handlu wewnątrzwspólnotowego lub krajów trzecich oznakowane etykietą z owalnym znakiem identyfikującym zakład, stanowiącą plombę oraz etykietą samoprzylepną. <p>Oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami w języku polskim, dopuszcza się dwu lub wielojęzyczne po uzgodnieniu z odbiorcą - w przypadku eksportu.</p> <p>Łapy w opakowaniu transportowym powinny być ułożone:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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>Opakowanie transportowe oraz folia używana do wykładania opakowań, użyte do pakowania łap, posiadają deklarację producenta o spełnianiu wymagań dla materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>
Cechy chemiczne:	Nie stosuje się innych środków konserwujących.
Cechy mikrobiologiczne:	<i>Bakterie z grupy coli</i> w 1g - < 5×10^3 <i>Gronkowce chorobotwórcze</i> w 1g - < 5×10^3 obecność <i>pałeczek Salmonella</i> - nieobecna w 25 g
Warunki przechowywania, okresy trwałości:	<p>Łapy mrożone powinny być przechowywane u producenta w temperaturze: od - 22,1 °C do - 30 °C – w okresie nie dłuższym niż 24 miesiące, u klienta powinny być przechowywane: w temperaturze -18 °C - w okresie nie dłuższym niż data na opakowaniu</p> <p>Dopuszcza się inne warunki przechowywania i okresy trwałości łap w przypadku handlu wewnątrzwspólnotowego lub krajów trzecich po uzgodnieniu z odbiorcą. Nie dopuszcza się ponownego zamrażania łap rozmrożonych.</p>
Warunki dystrybucji:	<p>Łapy należy przewozić w transporcie dostosowanym do przewozu żywności, zabezpieczającym produkt przed wzrostem temperatury ponad - 18 °C. Dopuszcza się w czasie manipulacji przeładunkowych i załadunkowych podwyższenie temperatury o 3 °C.</p> <p>Środki transportowe powinny być czyste, bez obcych zapachów, gwarantujące utrzymanie jakości zdrowotnej i handlowej, stan załadowania powinien</p>

**ETAPY WSTĘPNE I ANALIZA ZAGROZEŃ**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.35(5)

Opis produktu końcowego – łapy z drobiu wodnego i grzebiącegoOpracował: Bilan U., Pawlaczek B.
Data: 15.04.2019r.Zatwierdził: Zespół ds. BŻ i HACCP
Data: 15.04.2019r.Akceptował: Dyrektor Naczelny
Data: 16.04.2019r.Status dokumentu: *kontrolowany*Wersja: *piąta*

Egzemplarz: 01

Strona: 2/2

	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.
Przeznaczenie konsumenckie produktu:	Łapy z drobiu wodnego i grzebiącego przeznaczone są do ogólnego spożycia po obróbce termicznej wg. własnego przepisu lub półprodukt do dalszej obróbki.
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