Nazwa produktu:	Filety z piersi kaczej ze skórą lub bez skóry kl. A głęboko mrożone lub świeże nie poddane innym metodom utrwalania.
Surowiec:	Surowcem do produkcji jest kaczka Pekin patroszona schłodzona, dobrze umięśniona uznana przez lekarza IW za zdatną do spożycia bez zastrzeżeń.
Opis produktu:	Filety z piersi – zespół mięśni piersiowych oddzielonych od kości kruczych, blaszki mostka i pozostałości żeber wraz ze skórą lub bez skóry. Dopuszcza się brak mięśnia głębokiego tzw. „polędwiczki". Uformowane i zapakowane w opakowania jednostkowe - zamknięte w sposób trwały i oznakowane etykietą jednostkową lub w bloku. Filety z piersi ułożone płasko skórą do dna opakowania jednostkowego lub mięśniem lub naprzemiennie. Elementy świeże nie mogą wykazywać żadnych oznak wcześniejszego zamrażania. Spełniają wymagania ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego, o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz w zakresie norm handlowych odnoszących się do mięsa drobiowego.
Wymagania jakościowe	Właściwie umięśnione i wycięte zgodnie z ich kształtem wynikającym z budowy anatomicznej. Nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, linie cięcia równe, gładkie bez strzępów skóry oraz zakończeń naczyń krwionośnych, dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, dopuszcza są niewielkie krwawe wylewy w mięśniu i na skórze. Dopuszcza się niewielkie zaczerwienienia skóry i tkanki podskórnej, niewielkie uszkodzenia, stłuczenia, które nie naruszają tkanki mięśniowej. Dopuszcza się widoczność mięśni spowodowaną przesunięciem skóry przy krawędziach cięcia. Czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych i zabrudzeń, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. Dopuszcza się pojedyncze pałki podskórne, pozostałości niewykształconych piór, pióra włosowate wystające na całej powierzchni oraz przyciemnienia naturalnej barwy elementów wynikające z technologii zamrażania. Dopuszcza się w opakowaniach niewielkie wycieki barwy czerwonej, w opakowaniach elementów głęboko mrożonych niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasno czerwonego oraz oszronienie opakowania. Nie dopuszcza się oparzelin mrozowych.
Cechy organoleptyczne	Zapach – naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kaczki, bez zapachów obcych oraz świadczących o zepsuciu. Barwa – naturalna charakterystyczna dla tuszek kaczych. Skóry: jasnokremowa do lekko różowej. Mięsa: ciemnoróżowa do bordowej. Tłuszczu: biała do kremowej. W przypadku filetów głęboko mrożonych dopuszcza się przyciemnienia wynikające z technologii zamrażania, brak oznak oparzeliny zamrażalniczej.

Ciężar:

Opakowania jednostkowe i transportowe – filetów z piersi kaczej ze skórą taryfikowanych:

Kalibracja (g)	Masa netto opakowania jednostkowego (g)	Liczba opakowań jednostkowych w opakowaniu zbiorczym o masie netto 5 kg (szt.)	Liczba opakowań jednostkowych w opakowaniu zbiorczym o masie netto 10 kg (szt.)
180 - 200	360 - 400	13 lub 14	-----
200 – 220	400 – 440	12 lub 13	----
220 – 240	440 - 480	11	22
240 – 260	480 - 520	-----	20
250 – 300	500 - 600	9 lub 10	18 lub 19
300 – 350	600 - 700	8	15 lub 16
350 - 400	700 - 800	7	14
> 400	> 800	6 lub mniej	12 i powyżej

Dopuszcza się : inną taryfikację, po uzgodnieniu z odbiorcą.
Dopuszcza się również pakowanie nietaryfikowanego fileta w opakowania jednostkowe, wg masy rzeczywistej.
Opakowania transportowe: - nietaryfikowanych elementów zapakowanych w opakowania jednostkowe lub bez o masie netto 5, 10, 15 kg lub masie wynikowej.
Minimalna masa fileta z piersi ze skórą nietaryfikowanego – 120g.
Filet z piersi ze skórą 120g do 180g pakowany jest w blok.

Forma opakowania:

***Opakowania jednostkowe*:**
– worki z folii termokurczliwej z nadrukiem firmowym lub bez, zamykane w sposób trwały za pomocą zacisku metalowego,
– worki z folii PA/PE do pakowania próżniowego z nadrukiem lub bez, zamykane w sposób trwały z ewakuacją powietrza,
– worki polietylenowe z nadrukiem firmowym lub bez, zamykane w sposób trwały za pomocą zacisku metalowego,
- tacki MAP (pakowanie w atmosferze ochronnej).
Nie dopuszcza się: worków, opakowań nieprawidłowo zgrzanych, uszkodzonych, z nieczytelnym nadrukiem, pomarszczonych w wyniku złego odpowietrzenia. Nadmiar worka powinien być obcięty (dotyczy worka PE).
Dopuszcza się brak opakowania jednostkowego w elementach pakowanych w blok, wprowadzanych do obrotu w stanie schłodzonym i mrożonym, ale zabezpieczonych folią/workiem dopuszczonymi do pakowania mięsa, które powinny okrywać zawartość ze wszystkich stron w opakowaniu transportowym.
Wszystkie rodzaje woreczków, opakowań powinny być czyste, bez obcych zapachów, prawidłowo obkurczone i zamknięte w sposób trwały.
Oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami w języku polskim. Dopuszcza się dwu lub wielojęzyczne oznakowanie.
Opakowania transportowe:
– **pudła tekturowe** czyste bez obcych zapachów, zamknięte w sposób trwały za pomocą taśmy samoprzylepnej. W przypadku handlu wewnątrzwspólnotowego oznakowane etykietą IW na styku wieka i dna opakowania, zawierającą owalny znak identyfikujący zakład- stanowiącą plombę, w przypadku elementów wprowadzonych do obrotu w bloku, wyłożone folią/workiem
- pojemniki z tworzywa sztucznego wyłożone folią/workiem w przypadku elementów wprowadzanych do obrotu w stanie schłodzonym.
Wszystkie rodzaje opakowań transportowych oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami w języku polskim. Dopuszcza się dwu lub wielojęzyczne oznakowanie.
Elementy ułożone w opakowaniu transportowym powinny być z tego samego rodzaju (gatunku) drobiu, tej samej klasy wagowej (w przypadku taryfikacji) i jakościowej oraz z tego samego kodu produkcyjnego identyfikującego datę produkcji oraz dostawcę, w sposób dowolny z zastrzeżeniem, aby elementy i opakowania nie uległy deformacjom a towar miał estetyczny wygląd.

Materiał opakowaniowy:	Opakowania jednostkowe: worki termokurczliwe, polietylenowe oraz typu PA/PE do pakowania próżniowego; tacki PET/PE i folia do pakowania w atmosferze ochronnej. Opakowania zbiorcze /transportowe: pojemniki z tworzywa sztucznego wyłożone folią/workiem lub pudła tekturowe. Zastosowane materiały opakowaniowe kontaktujące się z wyrobem gotowym oraz opakowania zbiorcze /transportowe spełniają wymagania w zakresie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością tj. Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz z póź.zm.. Posiadają deklarację producenta o spełnieniu wymagań prawnych.
Cechy fizyko -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
Cechy mikrobiologiczne:	*Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g* - **< 5 x 10 ^{6}** *Bakterie z grupy coli* w 1g - **< 5 x 10 ^{3}** *Gronkowce chorobotwórcze* w 1g - **< 5 x 10 ^{3}** 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:	Filety z piersi kaczej ze skórą lub bez skóry głęboko mrożone powinny być przechowywane u producenta w temperaturze: **od –22,1 °C do –30 °C w okresie nie dłuższym niż 24 miesiące.** **Filety z piersi kaczej ze skórą lub bez skóry głęboko mrożone powinny być przechowywane u klienta:** • **w temperaturze –18 °C - *w okresie nie dłuższym niż data na opakowaniu*,** • **w temperaturze –12 °C - *w okresie nie dłuższym niż 4 tygodnie*,** • **w lodówce od 0 °C do +4 °C - *w okresie nie dłuższym niż 48 godzin.*** ***Nie dopuszcza się ponownego zamrażania filetów rozmrożonych.*** Filety z piersi kaczej ze skórą lub bez skóry świeże w punktach sprzedaży powinny być przechowywane w temperaturze **od –2 °C do +2 °C (zapakowane na tackach w atmosferze ochronnej przechowywać w temp. od – 1 °C do + 4 °C) w okresie nie dłuższym niż data na opakowaniu.**
Warunki dystrybucji:	Filety z piersi kaczej ze skórą lub bez skóry świeże i mrożone należy przewozić w transporcie dostosowanym do przewozu żywności. W przypadku głęboko mrożonych, zabezpieczającym produkt przed wzrostem temperatury ponad –18 °C Dopuszcza się w czasie manipulacji przeładunkowych i załadunkowych elementów mrożonych 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 elementów głęboko mrożonych muszą być wyposażone w urządzenia rejestrujące, służące do monitorowania w regularnych odstępach czasu temperatury powietrza.
Przeznaczenie konsumenckie produktu:	Filety z piersi kaczej ze skórą lub bez skóry przeznaczone do ogólnego spożycia po obróbce cieplnej wg własnego przepisu lub do dalszego przerobu.
GMO	Produkt nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie.

Alergeny	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