



	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.37.3(2)
Opis produktu końcowego– podroby z drobiu wodnego i grzebiącego - żołądki		
Opracował: Bilan U., Pawlaczyk B. Data: 11.04.2023 r.	Zatwierdził: Zespół ds. BŻ i HACCP Data: 12.04.2023 r.	Akceptował: Prezes Zarządu Data: 13.04.2023 r.
Status dokumentu: <i>kontrolowany</i>	Wersja: <i>druga</i>	Egzemplarz: 01 Strona: 1/4



Nazwa produktu:	Żołądki kaczce, gęsie głęboko mrożone; indycze, z kurcząt lub z kur mrożone lub świeże nie poddane innym metodom utrwalania.
Surowiec:	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 zdatny do spożycia bez zastrzeżeń.
Opis produktu:	Żołądek z usuniętą treścią oraz warstwą zrogowaciałą z odciętym tuż przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą. Zapakowane w opakowania jednostkowe, zamknięte w sposób trwały klipsem metalowym, oznakowane etykietą jednostkową lub pakowane w blok w opakowania transportowe wyłożone folią, która powinna okrywać zawartość ze wszystkich stron.
Wymagania jakościowe	Nadmiar tłuszczu usunięty, dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia oraz pozostałości tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej. Żołądki wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych i zabrudzeń. Dopuszcza się w opakowaniu niewielki wyciek w przypadku podrobów świeżych i mrożonych oraz oszronienie i obeschnięcie powierzchni bryły w przypadku produktów mrożonych.
Cechy organoleptyczne	Zapach - naturalny charakterystyczny dla tego rodzaju asortymentu, niedopuszczalny zapach świadczący o zepsuciu lub inny obcy. Barwa – naturalna charakterystyczna dla żołądków, jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa. Dopuszcza się przyciemnienie barwy na powierzchni bloku mrożonego, brak oznak oparzeliny zamrażalniczej..
Ciężar:	Opakowania transportowe - kartony lub pojemniki plastikowe o masie netto 15,0 kg, żołądki zapakowane w opakowania jednostkowe po 1 lub 5 kg w zależności od wymagań odbiorcy lub bez w bloku . Dopuszcza się : inną masę netto, po uzgodnieniu z odbiorcą .

	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.37.3(2)
Opis produktu końcowego – podroby z drobiu wodnego i grzebiącego - żołądki		
Opracował: Bilan U., Pawlaczyk B. Data: 11.04.2023 r.	Zatwierdził: Zespół ds. BŻ i HACCP Data: 12.04.2023 r.	Akceptował: Prezes Zarządu Data: 13.04.2023 r.
Status dokumentu: kontrolowany	Wersja: druga	Egzemplarz: 01 Strona: 2/4

<p>Forma opakowania:</p>   	<p>Opakowania jednostkowe – woreczki polietylenowe PE, woreczki termokurczliwe z nadrukiem lub bez, zamykane w sposób trwały klipsem 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 żołądków pakowanych w blok, wprowadzonych do obrotu w stanie mrożonym lub schłodzonym, ale zabezpieczone folią.</p> <p>Opakowanie transportowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pułda 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, – pojemniki z tworzywa sztucznego wyłożone folią/workiem, – worek/ folia PE w przypadku bloków. <p>Wszystkie opakowania transportowe oznakowane są etykietą samoprzylepną, zawierającą oznakowanie zgodne z obowiązującymi przepisami w języku polskim. Dopuszcza się dwu lub wielojęzyczne oznakowanie. Żołądki 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>
Materiał opakowaniowy:	Wszystkie rodzaje opakowań jednostkowych (worki termokurczliwe, polietylenowe), zbiorczych/transportowych (kartony, pojemniki) oraz folia/ worki używane do wykładania opakowań, posiadają deklarację producenta o spełnianiu wymagań dla materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Cechy fizyko - chemiczne:	Nie stosuje się innych środków konserwujących. Zawartość pozostałości metali szkodliwych : ołów nie więcej niż 0,10 mg/kg
Cechy mikrobiologiczne:	<i>Bakterie z grupy coli</i> w 1g - < 5×10^3 Obecność <i>Salmonella</i> - nieobecna w 25 g Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> – nieobecna w 25 g Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> w 1g- ≤ 100 jtk/g (badanie w przypadku stwierdzenia obecności w 25g)

**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.37.3(2)

Opis produktu końcowego – podroby z drobiu wodnego i grzebiącego - żołądkiOpracował: Bilan U., Pawlaczyk B.
Data: 11.04.2023 r.Zatwierdził: Zespół ds. BŻ i HACCP
Data: 12.04.2023 r.Akceptował: Prezes Zarządu
Data: 13.04.2023 r.

Status dokumentu: kontrolowany

Wersja: druga

Egzemplarz: 01

Strona: 3/4

Warunki przechowywania, okresy trwałości:	<p>Żołądki drobiowe głęboko mrożone powinny być przechowywane-u producenta w temperaturze od -22,1 °C do -30 °C w okresie nie dłuższym niż 24 miesięcy (gęsie) 18 m-cy (kacze) żołądki drobiowe mrożone - w okresie nie dłuższym niż rok (kurze).</p> <p>W punkcie sprzedaży temperatura przechowywania żołądków mrożonych nie może być wyższa niż -18,1 °C do -22 °C - w okresie nie dłuższym niż data na opakowaniu</p> <p>Żołądki drobiowe głęboko mrożone powinny być przechowywane u klienta:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>Dopuszcza się inne warunki przechowywania i okresy trwałości podrobów mrożonych w przypadku handlu wewnątrzwspólnotowego po uzgodnieniu z odbiorcą.</p> <p>Nie dopuszcza się ponownego zamrażania podrobów rozmrożonych.</p> <p>Żołądki drobiowe świeże w punktach sprzedaży powinny być przechowywane : w temperaturze od -2 °C do +2 °C w okresie nie dłuższym niż data na opakowaniu.</p>
Warunki dystrybucji:	<p>Żołądki drobiowe należy przewozić w transporcie dostosowanym do przewozu żywności, zabezpieczającym produkt przed wzrostem temperatury: produktu mrożonego powyżej -12 °C , głęboko mrożonego powyżej -18 °C.</p> <p>Dopuszcza się w czasie manipulacji przeladunkowych i załadunkowych podwyższenie temperatury o 3 °C.</p> <p>Środki transportowe powinny być czyste, bez obcych zapachów.</p> <p>Stan załadowania powinien uniemożliwiać przemieszczanie i uszkodzenie opakowań transportowych.</p> <p>Środki transportu do przewozu produktów głęboko mrożonych muszą być wyposażone w urządzenia rejestrujące, służące do monitorowania w regularnych odstępach czasu temperatury powietrza.</p>
Przeznaczenie konsumenckie produktu:	Żołądki drobiowe przeznaczone są do ogólnego spożycia po obróbce termicznej wg własnego przepisu i/lub 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

**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.37.3(2)

Opis produktu końcowego – podroby z drobiu wodnego i grzebiącego - żołądkiOpracował: Bilan U., Pawlaczyk B.
Data: 11.04.2023 r.Zatwierdził: Zespół ds. BŻ i HACCP
Data: 12.04.2023 r.Akceptował: Prezes Zarządu
Data: 13.04.2023 r.Status dokumentu: *kontrolowany*Wersja: *druga*

Egzemplarz: 01

Strona: 4/4

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