

OPIS PRODUKTU

F 1/ PS A1/2

Data wydania:

12.07.2013

Wersja:

1

INDEX		9005
Produkt: - pełna nazwa		BOCZEK SUROWY (BEZ KOŚCI I BEZ SKÓRY)



OPIS PRODUKTU

F 1/ PS A1/2

Data wydania:

12.07.2013

Wersja:

1

Opis produktu:		Jest to dolna, tłuszczowo-mięsna część środka wieprzowego po odcięciu schabu oraz pachwiny, wyprofilowana w kształcie prostokąta o wymiarach 20/50. Linie cięcia stanowią granice oddzielenia części przedniej i tylnej półtuszy, od dołu po linii odcięcia pasa tłuszczu łączącego boczki z pachwiną, od tyłu po linii odcięcia pachwiny właściwej. Element zawiera tkankę chrzęstną pochodzącą z mostka i końcówek żeber. Boczek poddany jest oskórowaniu oraz tuskaniu żeber. Element wykrojony z półtuszy w klasie S i E.
Charakterystyka produktu: - Cechy organoleptyczne		Element bez przekrwień, osuszki i przebarwień. Powierzchnia powinna być czysta. Nie dopuszcza się: oślizgłości, nalotu pleśni, zanieczyszczenia ciałami obcymi, pozostałości skrzepów krwi, przekrwień, strzępów tkanki mięśniowej i luźnych odłamków kości. Mięśnie powinny być jędrne i elastyczne. Zapach mięsa powinien być charakterystyczny i swoisty dla mięsa wieprzowego, nie może być zmieniony lub obcy (bez oznak zaparzenia lub rozpoczynającego się psucia). Barwa mięsa i tłuszczu powinna być charakterystyczna dla wieprzowiny i adekwatna do stanu termicznego.
Rodzaj opakowania		Pakowany w pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością (E2 lub E1), wyłożone folią HDPE
Masa		Masa elementu od 3,0 do 4,0kg
Wymagania dla materiałów opakowaniowych		Opakowanie wykonane z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uchylające dyrektywy 80/590/ EWG i 89/109/EWG - Rozp. Ministra Zdrowia z 15.01.2008r w sprawie wykazu substancji których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów lub wyrobów z innych

OPIS PRODUKTU

F 1/ PS A1/2

Data wydania:

12.07.2013

Wersja:

1

		tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością.
Metale szkodliwe dla zdrowia maksymalne wartości		Ołów Pb 0,10 mg/kg Kadm Cd 0,05 mg/kg zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. w ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych z póź .zm. ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) Nr 629/2008 z dnia 02.07.2008
Wymagania mikrobiologiczne ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 2073/2005 z dn. 15 listopada 2005r w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych z poz. zm. 1441/2007		
<u>Salmonella:</u> n (liczba próbek pobranych partii) - 5 c (liczba próbek z partii dających wynik między m i M) -0 m(limit w 1g) nieobecne w 25g M (limit w 1g -	<u>Escherichia coli:</u> n – 5 c - 2 m(limit w 1g) 500 jtk/g M (limit w 1g) 5000 jtk/g	<u>Listeria monocytogenes :</u> n - 5 c - 0 m(limit w 1g) 100 jtk/g M (limit w 1g) nieobecne w 25 g
Wymagania mikrobiologiczne dla powierzchni zgodnie z Decyzją Komisji z dn.08.06.2001 2001/471/WE w odniesieniu do badań bakteriologicznych	Całkowita liczba organizmów żywych 0 -10 jtk/cm ² Pałeczki jelitowe 0-1 jtk/cm ²	

OPIS PRODUKTU

F 1/ PS A1/2

Data wydania:

12.07.2013

Wersja:

1

Warunki przechowywania:		Temperatura 2-7 °C ; pomieszczenia wydzielone, czyste zaciemnione i przewiewne, zabezpieczone przed gryzoniami i owadami.
Okres trwałości:		Nie więcej niż 4 dni.
Przeznaczenie konsumenckie:		Bez ograniczeń dla wszystkich grup konsumenckich za wyjątkiem niemowląt oraz osób o przeciwwskazaniach zdrowotnych.
Sposób przechowywania i przygotowania produktu		Do spożycia po obróbce termicznej
Transport		Środki transportu dostosowane do przewozu żywności w warunkach chłodniczych zgodnie z: Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25-08-2006r.
Wzór etykiety:		
Znakowanie zgodne z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 VII 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, z późniejszymi zmianami, Dz.U.07.137.966, Dz.U.07.219.1629 Ustawą o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych z 21.12.2000r Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i rozwoju wsi z dnia 15 marca 2013 r zmieniające rozporządzenie w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z dnia 29 marca 2013 r.)		

OPIS PRODUKTU

F 1/ PS A1/2
Data wydania:
12.07.2013

Wersja:
1

	Imię nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
Opracowała:			16.08.2013	
Zweryfikował:	PRZYWAŁY SEBASTIAN	pełnomocnik	u	
Zatwierdził:	u	u	u	

DISPAJ
Sebastian Przywały
Pełnomocnik Handlowo-Usługowy