


„BOMADEK” Sp. z o.o. ul. Słoneczna 16 66-132 Trzebiechów	KSIĘGA HACCP	Wydanie	12
	OPIS PRODUKTU	Data wydania	16.01.2023 r.
		Nr egzemplarza	01 / 23
Kod: KH/ Z1/ R 2	Opracowała: Zespół HACCP	Zatwierdził: Właściciel Zakładu	

Nazwa wyrobu	Filet z piersi indyczej schłodzony i mrożony		
			
Pochodzenie	Miejsce chowu: kraje UE (zgodnie z informacją na etykiecie produktu) Miejsce uboju: Polska Surowcem do produkcji fileta z piersi są tuszki indycze o masie tuszki ok 6-9kg i indora o wyjściowej masie tuszki ok 12 – 17 kg.		
Charakterystyka produktu	Filet z piersi indycza schłodzona i mrożona: Mięsień piersi powinien być dobrze ukształtowany i umięśniony. Element uzyskany z tuszki indyczej po przez wycięcie go nożem i oddzielenie od korpusu oraz ściągnięcie skóry.		
Przeznaczenie konsumenckie	Produkt wyprodukowany zgodnie z wymogami Rozporządzenia 853/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. z późniejszymi zmianami ustanawiającymi szczególne zasady higieny dotyczące higieny środków spożywczych. Filet z piersi indyczej produkowany jest z przeznaczeniem do sprzedaży lub dalszego przetwórstwa. - może być spożywany tylko po dalszym przetworzeniu przez wszystkie grupy konsumentów. Spożywać po obróbce termicznej		
Właściwości fizykochemiczne	Mięsień piersiowy bez skóry, pozbawiony kości i ścięgien dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca, oraz oderwanie mięśnia głębokiego fileta, tzw. „połędwiczki”. Barwa naturalna, charakterystyczna dla mięśnia piersiowego danego gatunku drobiu, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych. Zapach naturalny charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu. Poziomy zanieczyszczeń zgodne z Rozporządzeniem Komisje WE 1881/2006 z dn.19 grudnia 2006 ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych z póź. zm.		
Transport i dystrybucja	Transport własny zakładu bądź środki transportu odbiorców. Środki transportowe czyste, bez obcych zapachów, stan załadowania powinien uniemożliwiać przemieszczanie i uszkodzenia opakowań transportowych. Samochody wyposażone w agregaty chłodnicze, punkty sprzedaży mające urządzenia zapewniające łańcuch chłodniczy oraz zakłady przetwórcze.		
Trwałość i warunki przechowywania	SCHŁODZONE		MROŻONE
	Filet z piersi indyczej 7 dni Filet z piersi indyczej w tackach 7 dni Filet z piersi indyczej w tackach (map) 14 dni Filet z piersi indyczej w vacuum 14 dni Temperatura przechowywania 0°C ÷ 4°C Temperatura wyrobu 0°C ÷ 4°C		Filet z piersi indyczej 12 mies. Temperatura przechowywania ≤ - 18 °C Temperatura wyrobu ≤ - 18 °C
Charakterystyka mikrobiologiczna:	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych. Dz.U.UE.L.2005.338.1 z póź. zm. Salmonella Typhimurium nieobecne w 25 g Salmonella Enteritidis nieobecne w 25 g Liczba Escherichia coli / m=500jtk/g lub cm ² , M= 5000jtk/g lub cm ² Ogólna liczba drobnoustrojów /m= 5 x10 ⁵ jtk/g, M= 5 x10 ⁶ jtk		

„BOMADEK” Sp. z o.o. ul. Słoneczna 16 66-132 Trzebiechów	KSIĘGA HACCP	Wydanie	12
	OPIS PRODUKTU	Data wydania	16.01.2023 r.
		Nr egzemplarza	01 / 23
Kod: KH/ Z1/ R 2	Opracowała: Zespół HACCP	Zatwierdził: Właściciel Zakładu	

Zawartość składników z potencjałem alergicznym, GMO ,Radiacja	Alergeny: - deklaracja zgodności - zgodnie z wymaganiami zał. II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10. 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Dz.U. UE. L 304 z 22.11.2011 z póź. zm.	
	Allergen	Obecne w produkcji
	Seler lub pochodne selera	Nie
	Skorupiaki, Mięczaki lub ich pochodne	Nie
	Jaja lub pochodne jaj	Nie
	Ryby lub produkty rybne	Nie
	Gluten lub zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut i ich odmiany hybrydowe)	Nie
	Mleko i produkty mleczne	Nie
	Łubin	Nie
	Musztarda	Nie
	Orzechy lub pochodne orzechów (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy makadamia i orzechy Queensland)	Nie
	Nasiona sezamu lub pochodne sezamu	Nie
	Soja	Nie
	Dwutlenek siarki lub siarczyny (w stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr wyrażone jako SO2)	Nie
Pszenica i pochodne pszenicy	Nie	
Opakowanie	Wszystkie materiały opakowaniowe zgodne z rozporządzeniem 1935/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG z późniejszymi ich zmianami. Oznakowanie zgodne z obowiązującymi przepisami op. bezpośrednie – tacka, vacuum, worek foliowy lub pojemnik plastikowy, op. pośrednie- pojemnik plastikowy lub karton	