

OPIS PRODUKTU

F 1/ PS A1/2

Data wydania:

12.07.2013

Wersja:

1

INDEX		9004 (9053)
Produkt: - pełna nazwa		KARKÓWKA BEZ KOŚCI



OPIS PRODUKTU

F 1/ PS A1/2

Data wydania:

12.07.2013

Wersja:

1

Opis produktu:	Jest to element pozyskany w wyniku rozbioru przedniej części półtuszy wieprzowej, składa się z zespołu mięśni karkowych całkowicie pozbawionych kości. Oddzielony od przodu po linii odcięcia głowy, od tyłu po linii oddzielenia schabu, tj. cięciem prostym do kręgosłupa między 4 i 5 kręgiem piersiowym i odpowiadającymi im żebrami, od dołu – cięciem biegnącym wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i piersiowych. Górną granicę stanowi linia grzbietowego podziału tuszy na półtusze. Element bez okrywy słoninowej bez nadmiernej marmurkowatości i błon, maksymalna wielkość tłuszczu w oku na przekroju 10mm. 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. 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 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 2,5 do 3,5kg

OPIS PRODUKTU

F 1/ PS A1/2

Data wydania:

12.07.2013

Wersja:

1

Wymagania dla materiałów opakowaniowych	Opakowanie wykonane z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zgodne 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 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			
Salmonella: 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 -		Escherichia coli: n – 5 c - 2 m(limit w 1g) 500 jtk/g M (limit w 1g) 5000 jtk/g	Listeria monocytogenes : 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		
Warunki przechowywania:	Temperatura 2-7 °C ; pomieszczenia wydzielone, czyste zaciemnione i przewiewne, zabezpieczone przed gryzoniami i owadami.		

OPIS PRODUKTU

F 1/ PS A1/2
Data wydania:
12.07.2013

Wersja:
1

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:	<p>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</p> <p>Ustawą o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych z 21.12.2000rRozporządzenie 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.)</p>			
	Imię nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
Opracowała:				
Zweryfikował:				
Zatwierdził:				