




<div></div>		CEDROB S.A. 06-400 Ciechanów, Ujazdówek 2A, Ubojnia Drobiu Ujazdówek		Strona:		1 / 2					
		SPECYFIKACJA SUROWCOWA		Wersja:		8					
Nr 12U / 2013		WĄTROBA Z KURCZĄT		Data:		26.03.2020					
1.		NAZWA PRODUKTU		WĄTROBA Z KURCZĄT							
2.		ZDJĘCIE PRODUKTU		<div></div>							
3.		PRZEZNACZENIE		Do handlu detalicznego lub do dalszego przetwórstwa. Produkt spożywczy przeznaczony do spożycia wyłącznie po obróbce cieplnej. Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Produkt wymaga odpowiednich warunków przechowywania.							
4.		SUROWIEC		Surowcem z którego pozyskuje się podroby z kurcząt są brojlery rzeźne zbadane przed i po uboju przez Inspekcję Weterynaryjną i uznane za zdadne do spożycia bez zastrzeżeń.							
5.		OGÓLNY OPIS PRODUKTU		Wątrobę z kurcząt uzyskuje się w procesie patroszenia tuszki. Podwójne lub pojedyncze płyty bez zanieczyszczeń, woreczek żółciowy usunięty.							
6.		WYMAGANIA JAKOŚCIOWE		Typowe: Podwójne lub pojedyncze płyty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się płyty z widoczną wewnętrzną strukturą.							
				Dopuszczalne: Niewielka pozostałość tłuszczu przy wątrobie, niewielkie poszarpanie struktury płata, niewielki wyciek osocza w opakowaniu							
				Niedopuszczalne: Woreczek żółciowy, zalenie żółcią, pozostałość jelit, ciała obce. Na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.							
		ODCHYLENIA JAKOŚCIOWE		Pozostałe odchylenia jakościowe, które nie zostały podane w specyfikacji zgodnie z Rozporządzeniem 543/2008. z dnia 16 czerwca 2008 roku, Artykuł 8 punkt 1,2							
7.		CECHY ORGANOLEPTYCZNE		Wygląd powierzchni		Świeża: powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem. Głęboko mrożona: powierzchnia bryły gładka, sucha, dopuszcza się oszronienie.					
				Barwa		Świeża - beżowa do brunatnowiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej. Głęboko mrożona - beżowa do brunatnowiśniowej dopuszcza się przyciemnienie barwy na powierzchni.					
				Zapach		Naturalny charakterystyczny dla wątroby; niedopuszczalny zapach kwaśny, pleśniowy lub inny obc.					
8.		WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE		Najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń		Najwyższy dopuszczalny poziom ołowiu		0,5 mg/kg świeżej masy			
						Najwyższy dopuszczalny poziom kadmu		0,5 mg/kg świeżej masy			
						Suma dioksyn i polichlorowanych bifenyli o właściwościach podobnych do dioksyn		WHO-PCDD/F-TEQ		0,30 pg/g świeżej masy	
								WHO-PCDD/F-PCB-TEQ		0,50 pg/g świeżej masy	
								ICES - 6		3,0 ng/g świeżej masy	
9.		INNE WYMAGANIA		Alergeny		Produkt nie zawiera składników alergennych					
				Zanieczyszczenia mechaniczne		Nieobecność materiałów obcych - kawałków metalu, plastiku, drewna itp.					
10.		STAN TERMICZNY		a) Świeże - schłodzone od temperatury od 0°C do +3°C b) Głęboko mrożone - zamrożone do temperatury nie wyższej niż -18°C							
11.		WARUNKI PRZECHOWYWANIA		Zgodnie ze stanem termicznym, w temperaturach określonych w punkcie 10.							
12.		TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA / DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI		a) świeża - LUZ / tacka tradycja 6 dni <i>tolerancja *) +1 dzień w oparciu o badania przechowalnicze</i>							
				*) - na wniosek pracownika ZHiL istnieje możliwość wydłużenia terminu przydatności do spożycia. Jednak dotyczy tylko surowca na etapie znakowania, przed etykietowaniem i przekazaniem do Magazynu Dystrybucji.							
				b) Głęboko mrożona - 12 miesięcy							
13.		SPOSÓB PAKOWANIA		Zgodnie z załącznikiem nr 2							
				Wszystkie wymienione opakowania jednostkowe powinny posiadać Deklarację Zgodności dla środków przeznaczonych do kontaktu z żywnością.							
14.		ETYKIETA		Nazwa produktu, stan termiczny, numer partii, masa netto, termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości, temperatura przechowywania, kraj pochodzenia, znak kontroli weterynaryjnej, nazwa i adres producenta, zapis: "Do spożycia po obróbce cieplnej", w przypadku surowca mrożonego dodatkowe zapisy: data zamrożenia, "Chronić przed rozmrożeniem" i "Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie".							
15.		TRANSPORT		Przewozić w ładowniach transportowych zabezpieczających utrzymanie temperatury określonej w punkcie 10.							
16.		BADANIA		Rodzaj		Częstotliwość					
				a) Stan opakowania jednostkowego		a) ÷ c) - w odniesieniu do każdej partii wyrobu					
				b) Wymagania organoleptyczne							
				c) Określenie temperatury							
				d) Dopuszczalna zawartość metali szkodliwych		d) - 1 raz w roku					
17.		KRAJ POCHODZENIA		Miejsce chowu: Polska Miejsce uboju: Polska							

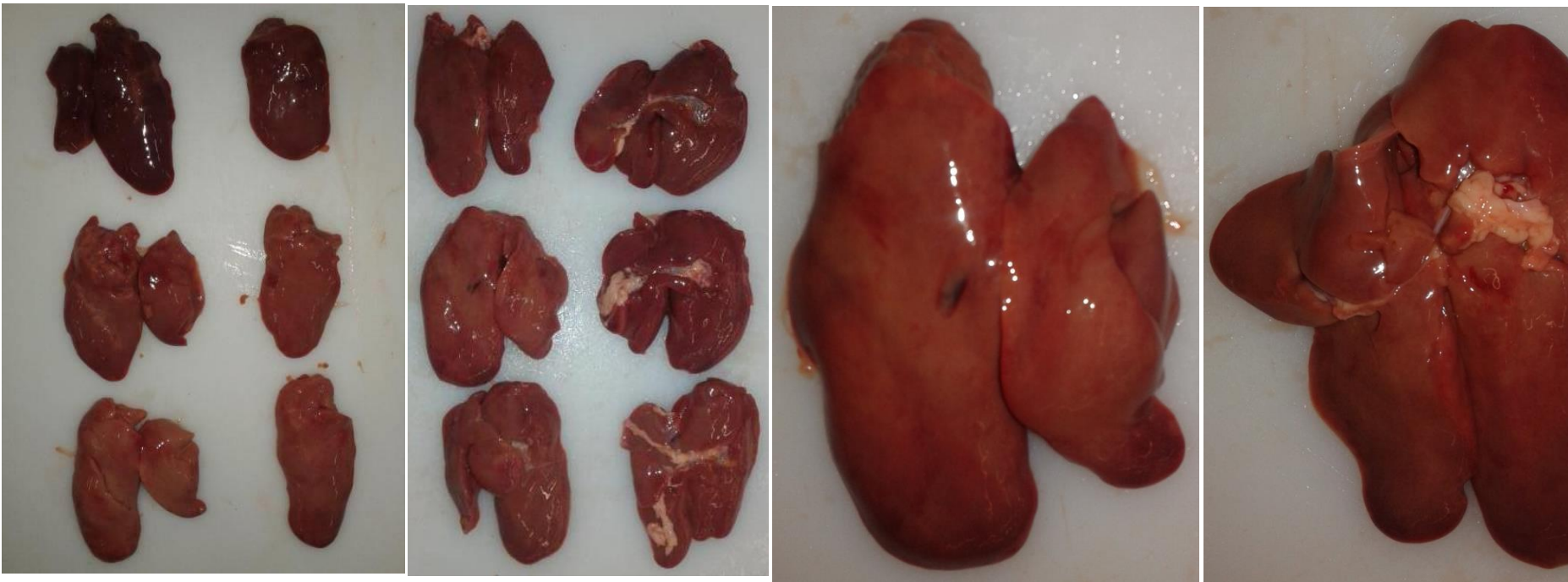
sporządził:

zatwierdził:

	CEDROB S.A. 06-400 Ciechanów, Ujazdówek 2A, Ubojnia Drobiu Ujazdówek	Strona:	Załącznik 1
	SPECYFIKACJA SUROWCOWA - ZDJĘCIA	Wersja:	2
Nr 12U/ 2013	WĄTROBA Z KURCZĄT	Data:	26.03.2020

TYPOWE

Podójjne i pojedyncze płaty wątroby, barwa od brunatno wiśniowej do beżowej



Płaty z widoczną wewnętrzną strukturą



DOPUSZCZALNE

Pozostałość tłuszczu przy wątrobie



Poszarpana struktura płata





NIEDOPUSZCZALNE

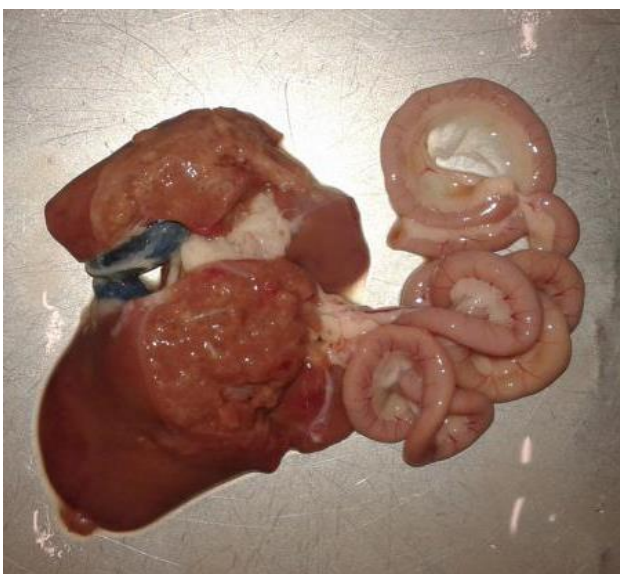
Nieodzielony woreczek żółciowy




Pozostałość woreczka żółciowego, powierzchnia zalana żółcią




Pozostałość jelit



	CEDROB S.A. 06-400 Ciechanów, Ujazdówek 2A, Ubojnia Drobiu Ujazdówek				Strona:	Załącznik 2
	SPECYFIKACJA SUROWCOWA - OPAKOWANIE				Wersja:	2
Nr 12U/ 2013	WĄTROBA Z KURCZĄT				Data:	w trakcie opracowania
Opakowania zbiorcze				Luz/ Opakowanie jednostkowe- worek polietylenowy /tacka	Opakowanie zbiorcze	
Rodzaj opakowania	wymiary transportowe					
	Długość	Szerokość	Wysokość			
	[mm]				[kg]	[szt]
w zależności od zamówienia						
pojemnik E2	600	400	200	-	-	15
pojemnik E2	600	400	200	worek niebieski LDPE 25 mikronów	6	12
pojemnik E2	600	400	200	worek niebieski LDPE 25 mikronów	5	15
pojemnik E2	600	400	200	worek niebieski LDPE 25 mikronów	3	12
Karton: SZARY 95	595	395	100	worek niebieski LDPE 25 mikronów	2	10
karton "15" 585x385x115	585	385	115	-	-	15



	CEDROB S.A. 06-400 Ciechanów, Ujazdówek 2A, Ubojnia Drobiu Ujazdówek			Strona:	Załącznik 3
	SPECYFIKACJA SUROWCOWA - AKCEPTACJA			Wersja:	8
Nr 12U/ 2013	WĄTROBA Z KURCZĄT			Data:	26.03.2020

	Stanowisko	Imię i nazwisko	Data	Podpis
Opracował:	Specjalista ds. Technologii Uboju i Rozbioru	Ewelina Mika		
Zatwierdził:	Dyrektor Działu Technologii i Wdrożeń	Aneta Łopacka		

	Stanowisko	Imię i nazwisko	Data	Podpis
	Dyrektor Zakładu Mięsa Drobiowego	Łukasz Morawski		
	Kierownik ZMD Ujazdówek	Janusz Bastecki		

Specyfikację Surowcową do wykonania przyjmują:	Kierownik Ubojni Ujazdówek 1	Piotr Gulczyński		
	Kierownik Ubojni Ujazdówek 2	Piotr Gulczyński		
	Kierownik Ubojni Ujazdówek 3	Agata Pęczkowska		

	CEDROB S.A. 06-400 Ciechanów, Ujazdówek 2A, Ubojnia Drobiu Ujazdówek	Strona:	Załącznik 4
	SPECYFIKACJA SUROWCOWA - CZĘŚĆ HANDLOWA	Wersja:	2
Nr 12U/ 2013	WĄTROBA Z KURCZĄT	Data:	26.03.2020

KLIENT

DATA PREKAZANIA
SPECYFIKACJI

IMIĘ I NAZWISKO
PRACOWNIKA ZHIL CEDROB
S.A. PRZEKAZUJĄCEGO
SPECYFIKACJĘ

wypełnia pracownik ZHIL

		Imię i nazwisko	Data	Podpis
Akceptacja Klienta	Zapoznałem się i akceptuję wytyczne zawarte w specyfikacji, które są zgodne z wymaganiami klienta			