



Rozdział 5.0	DROP S.A. w Ostrzeszowie Zakład Drobiarski w Kępnie		
Specyfikacja wyrobu gotowego NOGA Z KACZKI PEKIN KLASA A ŚWIEŻA LUZ			
Data: 13.08.2021 Strona 1 / 2	Wersja: 5 Nr dokumentu:5.0.2.6/5/KH	Wykonał: M. Gania Zatwierdził: E. Wilk	Podpis: Podpis:

NAZWA WYROBU	NOGA Z KACZKI PEKIN KLASA A świeża luz
Klasyfikacja technologiczna	Elementy drobiowe
Charakterystyka wyrobu	Element tuszki drobiowej obejmujący kość udową, piszczelową i strzałkową łącznie z otaczającymi je mięśniami.
Wymagania mikrobiologiczne:	Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z 15 listopada 2005 z późniejszymi zmianami: ▪ Salmonella nieobecna w 25 g
Opakowanie Świeże luz:	<p>Opakowanie bezpośrednie: worek z folii polietylenowej lub folia polietylenowa (specyfikacja producenta). Średnia waga jednego elementu: wynikowo. Ilość sztuk w opakowaniu: wynikowo. Opakowanie pośrednie: pojemnik z tworzywa sztucznego lub pudło tekturowe (specyfikacja producenta). Ilość sztuk w opakowaniu: wynikowo. Masa netto opakowania: 12 kg. Sposób zapakowania: elementy umieszczone w opakowaniu bezpośrednim luzem w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd. Opakowanie bezpośrednie zabezpieczone plombą IW. Opakowanie pośrednie oznakowane etykietą zbiorczą.</p>
Etykietowanie	Zgodnie z obowiązującym prawem i wymaganiami odbiorcy w języku polskim lub w języku odbiorcy.
Przeznaczenie konsumenckie	Produkt przeznaczony dla ogółu konsumentów po obróbce cieplnej. Brak przeprowadzonych badań laboratoryjnych produktu zgodnie z wymaganiami dla żywności specjalnego przeznaczenia. Brak danych dotyczących szkodliwego wpływu wyrobu w przypadku konsumentów wrażliwych np. dzieci, alergicy.
Cechy zewnętrzne	
1. Wymagania ogólne	Mięso drobiowe w elementach powinno być prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Elementy czyste bez widocznych zanieczyszczeń obcych
2. Wymagania szczegółowe	<p>Elementy właściwie umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą. Linie cięcia równe, gładkie dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia.</p> <p>Nie dopuszcza się wystających złamań kości i poważnych stłuczeń.</p>
➤ Oskubanie	Dopuszcza się pojedyncze niewielkie pióra, pozostałości (końcówki piór) i piór włosowatych.

Rozdział 5.0	DROP S.A. w Ostrzeszowie Zakład Drobiarski w Kępnie		
Specyfikacja wyrobu gotowego NOGA Z KACZKI PEKIN KLASA A ŚWIEŻA LUZ			
Data: 13.08.2021 Strona 2 / 2	Wersja: 5 Nr dokumentu:5.0.2.6/5/KH	Wykonał: M. Gania Zatwierdził: E. Wilk	Podpis: Podpis:

Barwa	Jednolita, charakterystyczna dla danego gatunku drobiu, cech rasowych i żywieniowych; nie dopuszcza się wylewów krwawych.
Status GMO	Produkt nie zawiera GMO
Obecność alergenów w produkcie	Produkt nie zawiera alergenów
Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku drobiu, niedopuszczalne zapachy obce oraz świadczące o zepsuciu.
Warunki przechowywania	Świeża
Temperatura przechowywania, dystrybucji i transportowania	od -2° do $+4^{\circ}$ C zgodnie z Rozporządzeniem Rady (WE) Nr 1234/2007
Termin przydatności do spożycia	max. 6 dni w oparciu o badania przechowalnicze

