

Rozdział 5.0.	DROP S.A. w Ostrzeszowie Zakład Drobiarski w Kępnie		
Specyfikacja wyrobu gotowego PERLICZKA KL.A			
Data: 05.02.2018 Strona 1 / 3	Wersja: 1 Nr dokumentu: 5.0.4.1/1/KH	Wykonał: M. Gania Zatwierdził: E. Wilk	Podpis:  Podpis: 

NAZWA WYROBU	PERLICZKA KL. A głęboko mrożona Perliczka patroszona bez podrobów z szyją klasa A głęboko mrożona		
Klasyfikacja technologiczna	Tuszką drobiową		
Wymagania dla surowca	Drób rzeźny powinien być zdrowy i pochodzić z ferm nie objętych nakazem lub zakazem wydanym na podstawie przepisów o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt. Ponadto drób rzeźny nie powinien być przekrwiony, a wole powinno być bez treści pokarmowej.		
Wymagania mikrobiologiczne:	Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z 15 listopada 2005 z późniejszymi zmianami: ▪ Salmonella nieobecna w 25 g		
Wartość odżywcza	Wartość odżywcza w 100g produktu :		
	Wartość energetyczna 549kJ/130kcal		
	Tłuszcz 3,8g		
	w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,2g		
	Węglowodany <0,5g		
	w tym cukry <0,5g		
	Białko 24g		
	Sól 0,15g		
Opakowanie	<u>Opakowanie bezpośrednie</u> : osłonka termokurczliwa (specyfikacja producenta) zamknięta w trwały sposób za pomocą metalowego zacisku. Średnia waga jednej tuszki: 1,3 kg <u>Opakowanie pośrednie</u> : pudło tekturowe zabezpieczone przed otwarciem za pomocą taśmy samoprzylepnej Ilość sztuk w opakowaniu: 7 Masa netto opakowania: 9,1 kg Sposób zapakowania: tuszka umieszczone w opakowaniu bezpośrednim zamykanym metalowym klipssem. Opakowanie bezpośrednie , oznakowane etykietą jednostkową samoprzylepną z kodem w zależności od odbiorcy, umieszczone w pudle tekturowym. Opakowanie pośrednie oznakowane etykietą zbiorczą samoprzylepną oraz zabezpieczone plombą IW. Pudło tekturowe zabezpieczone przed otwarciem za pomocą taśmy samoprzylepnej.		
Etykietowanie	Zgodnie z obowiązującym prawem i wymaganiami odbiorcy w języku polskim lub odbiorcy.		
Przeznaczenie konsumenckie	Produkt przeznaczony dla ogółu konsumentów po obróbce <i>cieplnej</i> . Brak przeprowadzonych badań laboratoryjnych produktu zgodnie z wymaganiami dla żywności specjalnego przeznaczenia . Brak danych dotyczących szkodliwego wpływu wyrobu w przypadku konsumentów wrażliwych np. niemowlęta, alergicy.		
Charakterystyka wyrobu			
Cechy zewnętrzne 1. Wymagania ogólne	Tuszki drobiowe patroszone z odciętą głową i łapami, w których z jamy ciała usunięto serce, płuca, tchawicę, wątrobę, narządy rozrodcze, przełyk,		

Rozdział 5.0.	DROP S.A. w Ostrzeszowie Zakład Drobiarski w Kępnie		 GRUPA DROSD
Specyfikacja wyrobu gotowego PERLICZKA KL.A			
Data: 05.02.2018 Strona 2 /3	Wersja: 1 Nr dokumentu: 5.0.4.1/1/KH	Wykonał: M. Gania Zatwierdził: E. Wilk	Podpis:  Podpis: 

	<p>przewód pokarmowy wraz ze stekiem. Tuszki drobiowe powinny być czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Powierzchnia tuszki powinna być bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych, bez wystających złamanych kości oraz bez poważnych stłuczeń. We wnętrzu tuszki powinna znajdować się szyja.</p>
2. Wymagania szczegółowe	Tkanka mięśniowa pełna, pierś dobrze rozwinięta, szeroka, długa i umięśniona, nogi umięśnione. Pierś, grzbiet i nogi pokryte cienką, równomierną warstwą tłuszczu.
➤ Oskubanie	Na piersi, nogach, kuprze, stawach nóg i końcach skrzydeł mogą występować pojedyncze niewielkie pióra, pozostałości (końcówki piór) i pióra włosowate.
➤ Obrażenia mechaniczne	Pewne uszkodzenia, stłuczenia i przebarwienia są dopuszczalne, o ile są małe i niezauważalne i nie znajdują się na piersi lub nogach.
➤ Uszkodzenia układu kostnego i zaczerwienienia skóry	Może brakować końcówki skrzydła. Dopuszczalne jest lekkie zaczerwienienie końcówek skrzydeł i torebki stawowej.
➤ oparzeliny mrozowe	Dopuszcza się małe nierzucające się w oczy i nieznajdujące się na piersiach lub nogach
Barwa	Jednolita, charakterystyczna dla danego gatunku drobiu, cech rasowych i żywieniowych; dopuszcza się zaczerwienienia ostatnich członów skrzydeł i krawędzi skóry szyi.
Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku drobiu, niedopuszczalne zapachy obce oraz świadczące o zepsuciu
Substancje powodujące alergie	Nie występują
Status GMO	Produkt nie zawiera GMO
Temperatura przechowywania, dystrybucji i transportowania	nie wyższa niż -18 ⁰ C zgodnie z Rozporządzeniem Rady (WE) Nr 1234/2007
Termin przydatności do spożycia	24 miesiące w oparciu o badania przechowalnicze

Rozdział 5.0.	DROP S.A. w Ostrzeszowie Zakład Drobiarski w Kępnie			
Specyfikacja wyrobu gotowego PERLICZKA KL.A				
Data: 05.02.2018 Strona 3 /3	Wersja: 1 Nr dokumentu:5.0.4.1/1/KH	Wykonał: M. Gania Zatwierdził: E. Wilk	Podpis: Podpis:	 

