

# **ZADANIE NR 1**

## **MIĘSO DROBIOWE**

### **1.NOGA Z KURCZAKA**

#### **1 Wstęp**

##### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania nogi z kurczaka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego nogi z kurczaka przeznaczonej dla odbiorcy.

##### **1.2 Określenie produktu**

###### **Noga z kurczaka**

Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.

#### **2 Wymagania**

##### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

##### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

<b>Lp.</b>	<b>Cechy</b>	<b>Wymagania</b>
1	Wygląd	Noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;
2	Barwa	Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

##### **2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia nogi z kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4 Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

#### **4.3.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

#### **4.3.2 Sprawdzanie zapachu**

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

- a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;
- b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
  - termin przydatności do spożycia,
  - nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - warunki przechowywania,
  - oznaczenie partii produkcyjnej
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **2.FILET Z PIERSI KURCZAKA**

## **1 Wstęp**

### **1.2 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi kurczaka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi kurczaka przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Określenie produktu**

#### **Filet z piersi kurczaka**

Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.
2	Barwa	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu.

## 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 5 Trwałość

Okres przydatności do spożycia fileta z piersi kurczaka świeżego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 6 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### 4.3 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

#### 4.3.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

#### 4.3.2 Sprawdzanie zapachu

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju

zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
  - termin przydatności do spożycia,
  - nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - warunki przechowywania,
  - oznaczenie partii produkcyjnej
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **3.FILET Z PIERSI INDYKA**

### **1 Wstęp**

#### **1.3 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi indyka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi indyka przeznaczonego dla odbiorcy.

## 1.2 Określenie produktu

### Filet z piersi indyka

Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowy głęboki, bez skóry

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.
2	Barwa	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 7 Trwałość

Okres przydatności do spożycia fileta z piersi indyka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 8 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### **4.3 Sprawdzanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

#### **4.3.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

#### **4.3.2 Sprawdzanie zapachu**

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

- a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast zapach przez obwąchanie szpilki;
- b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## 4.WĄTROBA Z KURCZAKA

### 1 Wstęp

#### 1.4 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wątroby z kurczaka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wątroby z kurczaka przeznaczonej dla odbiorcy.

#### 1.2 Normy powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-86523 Produkty drobiarskie. Podroby drobiowe.

#### 1.3 Określenie produktu

##### Wątroba z kurczaka

Wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych.

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań wg
1	Wygląd zewnętrzny	Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu.	PN-A-86523
2	Barwa	Beżowa do brunatnowiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej.	
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	



## **2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## **9 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia wątroby z kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **10 Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według normy podanej w Tablicy 1.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## 5.ŻOŁĄDKI Z KURCZAKA

### 1 Wstęp

#### 1.5 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żołądków kurczaka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żołądków kurczaka przeznaczonych dla odbiorcy..

#### 1.2 Normy powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-86523 Produkty drobiarskie. Podroby drobiowe.

#### 1.3 Określenie produktu

##### Żołądki kurczaka

Żołądki z kurczaka uzyskane podczas patroszenia tuszki kurczęcej i pozbawione części niejadalnych.

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań wg
1	Wygląd zewnętrzny	Żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu.	PN-A-86523
2	Barwa	Naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką.	

3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	
---	--------	---	--

## 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 11 Trwałość

Okres przydatności do spożycia żołądków kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 12 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według normy podanej w Tablicy 1

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### 5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,

- warunki przechowywania,
  - oznaczenie partii produkcyjnej
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.