

ZADANIE NR 3

WIEPRZOWINA SOUS-VIDE

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wieprzowiny sous-vide.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wieprzowiny sous-vide przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

1.3 Określenie produktu

Wieprzowina sous-vide

Produkt otrzymany z mięsa wieprzowego, pokrojonego, marynowanego z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, smażonego, przygotowany metodą sous-vide (zapakowany próżniowo, trwale oznakowany, poddany pełnej obróbce termicznej w autoklawach (urządzeniach ciśnieniowych)) utrwalony przez zamrożenie owiewowe do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu). Produkt jest gotowy do spożycia po odgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem pojemnika (garnka) z ciepłą wodą, steamera, jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, zgodnie z zaleceniami producenta.

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 według
1	Wygląd	Produkt o zwartej konsystencji, kawałki mięsa w kształcie charakterystycznym dla łopatki wieprzowej; niedopuszczalne występowanie odłamków kostnych, ścięgien, żył, chrząstek; na powierzchni i w treści produktu dopuszczalne niewielkie skupienia tłuszczu	PN-A-82350
2	Barwa mięsa (po obróbce kulinarnej) - powierzchnia zewnętrzna - na przekroju	Złocisto-brązowa Szaro-brązowa	
3	Konsystencja mięsa (po obróbce kulinarnej)	Zwarta, krucha, dopuszczalna lekko rozpadająca się	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Charakterystyczny dla produktu otrzymanego z mięsa wieprzowego, użytych dodatków i przypraw oraz zastosowanych procesów technologicznych; niedopuszczalny kwaśny wynikający z fermentacji, jełki, gorzki wynikający z przypalenia lub inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A 82100
2	Zawartość składnika mięsnego, % (m/m), nie mniej niż	70	PN-A 82350

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5$; $c = 2$ $m = 10^2$; $M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1
n – liczba próbek badanych z partii, c – liczba próbek z partii, dających wynik między m i M , m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające, M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.			

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy, w warunkach przechowywania w temp. poniżej -18°C.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

FILET Z PIERSI INDYKA SOUS-VIDE

1 Wstęp

1.3 Zakres

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

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

1.4 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

1.3 Określenie produktu

Filet z piersi indyka sous-vide

Produkt otrzymany z fileta z piersi indyka, bez skóry, pokrojonego na mniejsze kawałki, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, przygotowany metodą sous-vide (zapakowany próżniowo, trwale oznakowany, poddany pełnej obróbce termicznej w autoklawach (urządzeniach ciśnieniowych)) utrwalony przez zamrożenie owiewowe do uzyskania temperatury -20°C lub niższej w każdym punkcie produktu. Produkt jest gotowy do spożycia po odgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem pojemnika (garnka) z ciepłą wodą, steamera, jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, zgodnie z zaleceniami producenta.

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 według
1	Wygląd	Kawałki mięsa z fileta z piersi indyka w sosie własnym; niedopuszczalne występowanie odłamków kostnych, ścięgien, żył, chrząstek; w produkcie dopuszczalne niewielkie skupienia tłuszczu	PN-A-82350
2	Barwa (po obróbce kulinarnej) - mięsa - sosu	Kremowa Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Konsystencja (po obróbce kulinarnej) -mięsa -sosu	Delikatna, miękka, zwięzła, nierozpadająca się, niedopuszczalna obecność odłamków kostnych Półpłynna	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Charakterystyczny dla produktu otrzymanego z mięsa indyka, użytych dodatków i przypraw oraz zastosowanych procesów technologicznych; bez posmaków i zapachów obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A 82100
2	Zawartość składnika mięsnego, % (m/m), nie mniej niż	80	PN-A 82350

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5$; $c = 2$ $m = 10^2$; $M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1
n – liczba próbek badanych z partii, c – liczba próbek z partii, dających wynik między m i M , m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające, M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.			

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy, w warunkach przechowywania w temp. poniżej -18°C.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

UDZIEC Z INDYKA SOUS-VIDE

1 Wstęp

1.5 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania udźca z indyka sous-vide.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego udźca z indyka sous-vide przeznaczonego dla odbiorcy.

1.6 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

1.3 Określenie produktu

Udziec z indyka sous-vide

Produkt otrzymany z mięsa z udźca indyka, bez skóry, pokrojonego, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych przygotowany metodą sous-vide (zapakowany próżniowo, trwale oznakowany, poddany pełnej obróbce termicznej w autoklawach (urządzeniach ciśnieniowych)) utrwalony przez zamrożenie owiewowe do uzyskania temperatury -20°C lub niższej w każdym punkcie produktu. Produkt jest gotowy do spożycia po odgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem pojemnika (garnka) z ciepłą wodą, steamera, jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, zgodnie z zaleceniami producenta.

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 według
1	Wygląd	Kawałki mięsa z udźca indyka w sosie własnym; niedopuszczalne występowanie odłamków kostnych, ścięgien, żył, w produkcie dopuszczalne niewielkie skupienia tłuszczu	PN-A-82350
2	Barwa (po obróbce kulinarnej) - mięsa - sosu	Beżowo-różowa Beżowa	
3	Konsystencja (po obróbce kulinarnej) -mięsa -sosu	Delikatna, miękka, zwięzła, nierozpadająca się, niedopuszczalna obecność odłamków kostnych Półpłynna	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Charakterystyczny dla produktu otrzymanego z mięsa indyka, użytych dodatków i przypraw oraz zastosowanych procesów technologicznych; bez posmaków i zapachów obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A 82100
2	Zawartość składnika mięsnego, % (m/m), nie mniej niż	80	PN-A 82350

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5$; $c = 2$ $m = 10^2$; $M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1
n – liczba próbek badanych z partii, c – liczba próbek z partii, dających wynik między m i M , m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające, M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.			

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy, w warunkach przechowywania w temp. poniżej -18°C.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

FILET Z PIERSI KURCZAKA SOUS-VIDE

1 Wstęp

1.7 Zakres

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

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

1.8 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

1.3 Określenie produktu

Filet z piersi kurczaka sous-vide

Produkt otrzymany z fileta z piersi kurczaka, bez skóry, pokrojonego, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych przygotowany metodą sous-vide (zapakowany próżniowo, trwale oznakowany, poddany pełnej obróbce termicznej w autoklawach (urządzeniach ciśnieniowych)) utrwalony przez zamrożenie owiewowe do uzyskania temperatury -20°C lub niższej w każdym punkcie produktu. Produkt jest gotowy do spożycia po odgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem pojemnika (garnka) z ciepłą wodą, steamera, jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, zgodnie z zaleceniami producenta.

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 według
1	Wygląd	Kawałki mięsa z fileta z piersi kurczaka w sosie własnym; niedopuszczalne występowanie odłamków kostnych, ścięgien, żył, chrząstek; w produkcie dopuszczalne niewielkie skupienia tłuszczu	PN-A-82350
2	Barwa (po obróbce kulinarnej) - mięsa - sosu	Kremowa, Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Konsystencja (po obróbce kulinarnej) -mięsa -sosu	Delikatna, miękka, zwięzła, nierozpadająca się, niedopuszczalna obecność odłamków kostnych Półpłynna	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Charakterystyczny dla produktu otrzymanego z mięsa kurczaka, użytych dodatków i przypraw oraz zastosowanych procesów technologicznych; bez posmaków i zapachów obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A 82100
2	Zawartość składnika mięsnego, % (m/m), nie mniej niż	80	PN-A 82350

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5$; $c = 2$ $m = 10^2$; $M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1
n – liczba próbek badanych z partii, c – liczba próbek z partii, dających wynik między m i M , m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające, M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.			

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy, w warunkach przechowywania w temp. poniżej -18°C.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

UDZIEC Z KURCZAKA SOUS-VIDE

1 Wstęp

1.9 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania udźca z kurczaka sous-vide.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego udźca z kurczaka sous-vide przeznaczonego dla odbiorcy.

1.10 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* – Część 1: Wykrywanie *Salmonella* spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

1.3 Określenie produktu

Udziec z kurczaka sous-vide

Produkt otrzymany z mięsa z udźca kurczaka, bez skóry, pokrojonego, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych przygotowany metodą sous-vide (zapakowany próżniowo, trwale oznakowany, poddany pełnej obróbce termicznej w autoklawach (urządzeniach ciśnieniowych)) utrwalony przez zamrożenie owiewowe do uzyskania temperatury -20°C lub niższej w każdym punkcie produktu. Produkt jest gotowy do spożycia po odgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem pojemnika (garnka) z ciepłą wodą, steamera, jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, zgodnie z zaleceniami producenta.

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 według
1	Wygląd	Kawałki mięsa z udźca kurczaka w sosie własnym; niedopuszczalne występowanie odłamków kostnych, ścięgien, żył, w produkcie dopuszczalne niewielkie skupienia tłuszczu	PN-A-82350
2	Barwa (po obróbce kulinarnej) - mięsa - sosu	Beżowa z odcieniem różowym, Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Konsystencja (po obróbce kulinarnej) -mięsa -sosu	Delikatna, miękka, zwięzła, nierozpadająca się, niedopuszczalna obecność odłamków kostnych Półpłynna	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Charakterystyczny dla produktu otrzymanego z mięsa kurczaka, użytych dodatków i przypraw oraz zastosowanych procesów technologicznych; bez posmaków i zapachów obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A 82100
2	Zawartość składnika mięsnego, % (m/m), nie mniej niż	80	PN-A 82350

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5$; $c = 2$ $m = 10^2$; $M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1
n – liczba próbek badanych z partii, c – liczba próbek z partii, dających wynik między m i M , m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające, M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.			

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy, w warunkach przechowywania w temp. poniżej -18°C.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.