

**KSIĘGA HACCP****VIII. 2. KARTA SPECYFIKACJI SUROWCA
MIĘSO WOŁOWE**

Producent/Dostawca	
Wygląd	Powierzchnia czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, nie postrzępiona, bez przekrwień i zmiądzzonych kości
Barwa	Mięśni – różowa, czerwona, niedopuszczalna; sina Tłuszczu – biała do kremowej
Konsystencja	Jędrna i elastyczna
Zapach	Swoisty dla mięsa wołowego, świeży, bez oznak wskazujących na zaparzenie lub zapoczątkowany proces psucia oraz zapach inny nie swoisty, niedopuszczalny zapach obcy
Zanieczyszczenia mechaniczne	Niedopuszczalne
Wymagania pozostałe	
Pakowanie	Dla części zasadniczych, świeżych opakowanie stanowią pojemniki – transportery plastikowe lub metalowe z pokrywą
Oznakowanie	Dokument dostawy zawierający co najmniej następujące dane: a) Nazwę produktu b) Nazwę i adres producenta c) Nazwę i adres nadzoru weterynaryjnego d) Handlowy Dokument Identyfikacyjny – numer partii e) Masę netto f) Datę produkcji i datę przydatności do spożycia
Przechowywanie	W pomieszczeniach chłodzonych o temperaturze od +1°C do +5°C, nie dłużej niż 12 godzin . Po tym czasie mięso zostaje zamrożone.
Transport	Wg PN-A-82120:1994
Przeznaczenie konsumenckie	Dla wszystkich grup konsumenckich do spożycia po obróbce termicznej, z wyjątkiem niemowląt.



KSIĘGA HACCP

VIII.4. KARTA SPECYFIKACJI SUROWCA WĘDLIN

1. **Określenie:** wędlina jest wyrobem masarskim otrzymanym z rozdrobnionego mięsa zwierząt rzeźnych lub drobiu bez skóry, wędzonym.
2. **Opis procesu technologicznego:** mięso zwierząt rzeźnych bez skóry, mielone lub krojone, bez tłuszczu lub z tłuszczem, zaprawione solą pekującą wraz z przyprawami i substancjami dodatkowymi dozwolonymi. Następnie poddawane jest procesowi dojrzewania. Po okresie dojrzewania surowiec nadziewany jest w osłonki, zawieszany jest na kijach wędzarniczych, płukany, a następnie wędzony dymem zimnym lub gorącym.
3. **Cechy organoleptyczne:**
 - a) **cechy zewnętrzne:** Kielbasa: powierzchnia sucha, czysta, niedopuszczalne pęknięcie osłonki, osłonka szczelnie wypełniona, barwa powierzchni brązowa z odcieniem wiśniowym,
 - b) **cechy na przekroju:** barwa mięsa na przekroju różowa, związanie dobre, plasterki o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać,
 - c) **smak i zapach:** charakterystyczny dla kielbasy, zapach wędzenia wyraźnie wyczuwalny, smak lekko słony.
4. **Skład produktu:** mięso zwierząt rzeźnych, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca dozwolona (Dz. U. nr 79 poz 693 z dnia 24 maja 2005r.)
5. **Wymagania chemiczne:** zgodne z PN
6. **Cechy mikrobiologiczne:** zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 13 stycznia 2003 r. (Dz. U. Nr 37, poz. 326).
7. **Pozostałości i zanieczyszczenia:** zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 marca 2003 r. (Dz. U. Nr 87, poz. 805).
8. **Forma opakowania:** opakowania foliowe w gazie obojętnym
9. **Warunki przechowywania i transportu:** w temperaturze od +1°C do + 5°C w pojemnikach plastikowych z atestem PZH, .
10. **Okres trwałości:** zgodnie z zaleceniem producenta jednak nie krócej niż 7 dni w momencie przyjęcia od dostawcy.
11. **Przeznaczenie konsumenckie:** dla wszystkich grup konsumenckich do bezpośredniego spożycia, z wyjątkiem niemowląt i małych dzieci oraz osób będących na diecie.
12. **Oznakowanie:** Nazwa wyrobu, dane producenta, termin przydatności do spożycia, skład surowcowy, Handlowy Dokument Identyfikacyjny – numer partii.



KSIĘGA HACCP

VIII.5. KARTA SPECYFIKACJI SUROWCA WĘDZONKI

- 13. Określenie:** wędzonka jest wyrobem masarskim otrzymanym z mięśni szynkowych, schabu, karkówki, boczku zwierząt rzeźnych lub części tuszek drobiowych, wędzonym.
- 14. Opis procesu technologicznego:** mięso zwierząt rzeźnych lub drobiu, obrobione, bez tłuszczu lub z tłuszczem, bez skóry lub ze skórą, nastrzykiwane solanką wraz z przyprawami i substancjami dodatkowymi dozwolonymi. Mięso poddawane jest procesowi masowania. Wymasowany surowiec zawieszany jest na kijach wędzarniczych, płukany a następnie wędzony dymem zimnym lub gorącym.
- 15. Cechy organoleptyczne:**
- d) **cechy zewnętrzne:** wędzonka w kształcie naturalnym, powierzchnia sucha, czysta, niedopuszczalne luźno zwisające strzępy mięsa, barwa powierzchni brązowa z odcieniem wiśniowym,
 - e) **cechy na przekroju:** barwa mięsa na przekroju różowa, związanie dobre, plasterki o grubości 3 mm nie powinny rozpadać się,
 - f) **smak i zapach:** charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, zapach wędzenia wyraźnie wyczuwalny, smak lekko słony.
- 16. Skład produktu:** mięso zwierząt rzeźnych, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca dozwolona.
- 17. Wymagania chemiczne:** zgodne z aktualnie Obowiązującym prawem.
- 18. Cechy mikrobiologiczne:** zgodne z obowiązującym prawem.
- 19. Pozostałości i zanieczyszczenia:** zgodne z obowiązującym prawem.
- 20. Forma opakowania:** opakowania foliowe w gazie obojętnym.
- 21. Warunki przechowywania i transportu:** w temperaturze od + 1°C do + 5°C.
- 22. Okres trwałości:** zgodnie z zaleceniem producenta i nie krótszy jak 7 dni w momencie przyjęcia od dostawcy.
- 23. Przeznaczenie konsumenckie:** dla wszystkich grup konsumenckich do bezpośredniego spożycia, z wyjątkiem niemowląt i małych dzieci oraz osób będących na diecie.
- 24. Oznakowanie:** Nazwa wyrobu, dane producenta, termin przydatności do spożycia, skład surowcowy, Handlowy Dokument Identyfikacyjny – numer partii.



KSIĘGA HACCP

VIII. 6. KARTA SPECYFIKACJI SUROWCA
SALCESON

Wymagania ogólne	
Wygląd	Powierzchnia naturalnej osłonki - czysta, lekko wilgotna; powierzchnia osłonki sztucznej - czysta, sucha; na przekroju poprzecznym składniki równomiernie rozmieszczone. Kształt osłonki naturalnej-żołądka - owalny; jelito sztuczne długości około 50 cm, końce związane; na przekroju poprzecznym przyjmuje formę okrągłą. W zależności od wielkości żołądka, średnica jelita sztucznego ok. 60-70mm. Barwa zewnętrzna osłonki naturalnej - od jasno- do ciemnoszaro-kremowej; osłonka sztuczna - przezroczysta. Barwa farszu - mozaika kolorów od jasno- do ciemnoczerwonego (dla mięsa) i kremowego (dla tłuszczu). Smak i zapach charakterystyczny z wyczuwalnym dodatkiem przypraw, delikatnie pikantny.
Konsystencja	Jędrna i elastyczna
Zapach	Swoisty dla salcesonu, świeży, bez oznak wskazujących na zapoczątkowany proces psucia oraz zapach inny nie swoisty, niedopuszczalny zapach obcy
Zanieczyszczenia mechaniczne	Niedopuszczalne
Wymagania pozostałe	
Pakowanie	Opakowanie bezpośrednio stanowią pojemniki – transportery plastikowe lub metalowe z pokrywą
Oznakowanie	Dokument dostawy zawierający co najmniej następujące dane: m) Nazwę produktu n) Nazwę i adres producenta o) Nazwę i adres nadzoru weterynaryjnego p) Handlowy Dokument Identyfikacyjny q) Masę netto r) Datę produkcji i datę przydatności do spożycia
Przechowywanie	W pomieszczeniach chłodzonych o temperaturze od +1°C do +4°C, w pojemnikach plastikowych z atestem PZH.
Transport	Wg PN-A-82120:1994
Okres przydatności do spożycia	Wg oznakowania towaru przez producenta i minimum 3 dni w momencie przyjęcia od dostawcy.
Przeznaczenie konsumenckie	Salceson jest przeznaczony do spożycia bezpośredniego dla ludzi zdrowych. Niedopuszczony do spożycia dla pacjentów pozostających na diecie oraz małych dzieci.

**KSIĘGA HACCP****VIII.7. KARTA SPECYFIKACJI SUROWCA
PASZTET MIĘSNY**

Wymagania ogólne	
Wygląd	Powierzchnia czysta, lekko wilgotna; powierzchnia osłonki sztucznej - czysta, sucha; na przekroju poprzecznym bardzo drobno zmielona, a składniki równomiernie rozmieszczone. Kształt osłonki naturalnej-jelita – wąski, długi; jelito sztuczne długości około 50 cm, końce związane; na przekroju poprzecznym przyjmuje formę okrągłą. Średnica w zależności od wielkości jelita, średnica jelita sztucznego ok. 40-50mm. Barwa zewnętrzna osłonki naturalnej - od jasno- do ciemnoszaro-kremowej; osłonka sztuczna - przezroczysta. Barwa farszu - jednolita jasna. Smak i zapach charakterystyczny z wyczuwalnym dodatkiem przypraw, delikatnie pikantny.
Konsystencja	mazista
Zapach	Swoisty dla pasztetu, świeży, bez oznak wskazujących na zapoczątkowany proces psucia oraz zapach inny nie swoisty, niedopuszczalny zapach obcy
Zawartość składników limitowanych	Tłuszcz do 45% oraz Sól do 2,2%wg PN-A-82022 z 1998 roku
Zanieczyszczenia mechaniczne	Niedopuszczalne
Wymagania pozostałe	
Pakowanie	Opakowanie bezpośrednie stanowią pojemniki – transportery plastikowe lub metalowe z pokrywą
Oznakowanie	Dokument dostawy zawierający co najmniej następujące dane: s) Skład surowcowy t) Trwałość produktu u) Masę netto v) Dane identyfikujące producenta w) Deklarację zgodności z Polską Normą
Przechowywanie	W pomieszczeniach chłodzonych o temperaturze od +1°C do +5°C, w pojemnikach plastikowych z atestem PZH.
Transport	Wg PN-A-82120:1994
Okres przydatności do spożycia	Wg oznakowania towaru przez producenta i 3 dni przydatności do spożycia w momencie przyjęcia od dostawcy.
Przeznaczenie konsumenckie	Pasztet mięsny jest przeznaczony do spożycia bezpośredniego dla ludzi zdrowych. Niedopuszczony do spożycia dla pacjentów pozostających na diecie oraz małych dzieci.

**KSIĘGA HACCP****VIII. 3. KARTA SPECYFIKACJI SUROWCA
MIĘSA WIEPRZOWEGO**

Producent/Dostawca	
Wygląd	Powierzchnia czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, nie postrzępiona, bez przekrwień i zmiądzzonych kości
Barwa	Mięśni – różowa, czerwona, niedopuszczalna; sina Tłuszczu – biała do kremowej
Konsystencja	Jędrna i elastyczna
Zapach	Swoisty dla mięsa wołowego, świeży, bez oznak wskazujących na zapażenie lub zapoczątkowany proces psucia oraz zapach inny nie swoisty, niedopuszczalny zapach obcy
Zanieczyszczenia mechaniczne	Niedopuszczalne
Wymagania pozostałe	
Pakowanie	Dla części zasadniczych, świeżych opakowanie stanowią pojemniki – transportery plastikowe lub metalowe z pokrywą
Oznakowanie	Dokument dostawy zawierający co najmniej następujące dane: g) Nazwę produktu h) Nazwę i adres producenta i) Nazwę i adres nadzoru weterynaryjnego j) Handlowy Dokument Identyfikacyjny – numer partii k) Masę netto l) Datę produkcji i datę przydatności do spożycia
Przechowywanie	W pomieszczeniach chłodzonych o temperaturze od +1°C do +5°C, nie dłużej niż 12 godzin, po tym czasie powinna być zamrożona.
Transport	Wg PN-A-82120:1994
Przeznaczenie konsumenckie	Dla wszystkich grup konsumenckich do spożycia po obróbce termicznej, z wyjątkiem niemowląt.

**KSIĘGA HACCP****MIEŚA DROBIOWEGO**

Producent/Dostawca	
Wygląd	Powierzchnia czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, nie postrzępiona, bez przekrwień i zmiądzzonych kości
Barwa	Mięśni – różowa, czerwona, niedopuszczalna; sina Tuszczu – biała do kremowej
Konsystencja	Jędrna i elastyczna
Zapach	Swoisty dla mięsa drobiowego, świeży, bez oznak wskazujących na zaparzenie lub zapoczątkowany proces psucia oraz zapach inny nie swoisty, niedopuszczalny zapach obcy
Zanieczyszczenia mechaniczne	Niedopuszczalne
Wymagania pozostałe	
Pakowanie	Dla części zasadniczych, świeżych opakowanie stanowią pojemniki – transportery plastikowe lub metalowe z wieczkami
Oznakowanie	Każde opakowanie powinno mieć etykietę zawierającą co najmniej następujące dane: a) Nazwę produktu b) Nazwę i adres producenta c) Handlowy Dokument Identyfikacyjny d) Masę netto e) Datę produkcji lub datę przydatności do spożycia
Przechowywanie	W pomieszczeniach chłodzonych o temperaturze od +1°C do +2°C, nie dłużej niż 12 godzin. Po tym czasie mięso jest zamrażane.
Transport	Wg PN-A-82120:1994
Okres przydatności do spożycia	Wg oznakowania towaru
Przeznaczenie konsumenckie:	Dla wszystkich grup konsumenckich do spożycia po obróbce termicznej.