

Norma jakosti a popis výrobku

Výrobce: <i>Vodňanská drůbež, a.s.</i> <i>Radomilická 886, Vodňany</i> <i>Provozovna Mirovice</i> <i>Zámostí 272, Mirovice</i>	Název výrobku	<i>Drůbeží maso strojně oddělené Z K</i> (kachní)	Číslo normy: PN 40 b/2007
	SAP číslo	34369	Změna č.: 4 Důvod změny: revize
Skupina	Surovina pro výrobu tepelně opracovaných masných výrobků. Masem strojně odděleným se rozumí maso mechanicky oddělené od kosti, s výjimkou kostí hlavy, kostí končetin pod zápěstními a zánartními klouby. Za maso strojně oddělené se však nepovažuje maso mechanicky oddělené od kosti způsobem, při němž nedochází k nadrcení kosti a porušení buněčné struktury masa.		
Místo výroby	Porcovna		
Cílový trh	-		
Požadavky na organoleptické vlastnosti	Výrobek musí odpovídat těmto požadavkům: povrch musí být čistý a) <u>vzhled</u> : struktura jemná nebo vláknitá b) <u>barva</u> : přirozeně růžová, povrchové zašednutí není na škodu c) <u>vůně</u> : přirozená bez cizích pachů d) <u>konzistence</u> : pevná		
Chemické a fyzikální vlastnosti	Max. obsah tuku 20%; max. obsah vápníku 100mg/100g min. obsah bílkovin: 15% Výrobek musí odpovídat vyhlášce č.69/2016 Sb., v platném znění, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, vyhlášce č.4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin, v platném znění, Nařízení Komise (ES) č. 1881/2006, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách, ve znění platných nařízení, Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách, v platném znění.		
Biologické vlastnosti	Výrobky musí splňovat Nařízení Komise (ES) 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny v platném znění		
Seznam surovin, aditiv, pomocných látek	Kachní díly - přední a zadní kachní hřbety, kachní kostry, kachní krky, kachní křídla, nestandardní kachní díly v různém poměru.		
Balení	Listy ploché - PE, etiketa – PAP Baleno do 14kg bloku, který je obalen mikrotenovým listem plochým modré barvy, každý blok je označen etiketou; bez kartonu; na paletě 60 bloků, 5 bloků ve vrstvě, na paletě 12 vrstev		
Druh obalového materiálu	Přířez PE 1100x1000x0,04, Sle bílá 85x66 lak d.76 T Bizerba		
Skladování a doba použitelnosti	Při teplotě skladování minus 18°C po dobu tří měsíců (90 dní + den výroby).		
Způsob použití	Použití jako výrobní surovinu do tepelně opracovaných masných výrobků..		
Uvádění do oběhu - Doprava	Mrazírenské vozidlo, teplota -18°C nebo nižší. V průběhu přepravy nesmí dojít ke teploty potraviny o více než +2°C po dobu 2 hodin.		
Označování:	Označení musí odpovídat zákonu č. 180/2016, kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, Vyhlášce č. 417/2016 o některých způsobech označování potravin a Nařízení EP a Rady 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v platném znění.		
Obsah alergenů a GMO	Bez alergenů. Výrobek nepochází z geneticky modifikovaných organismů a splňuje požadavky Nařízení Evropského Parlamentu a Rady č. 1829/2003 a 1830/2003, platném znění		
Okruh spotřebitelů – Negat. vymezení skupin populace	Omezen pro spotřebitele s onemocněním vylučujícím tyto potraviny z příslušné diety.		
Aktualizace k	12.3.2025		
Zpracoval/manažer jakosti	Ing. Markéta Šikulová		
Schválil/ředitel provozovny	Jan Dolejší		

Vodňanská drůbež, a.s.

Radomilická 886, Vodňany II
389 01 Vodňany
provozovna Mirovice

Zámostí 272, 398 06 Mirovice
IČ: 25396480, DIČ: CZ25396480

Fotodokumentace



Výrobek musí odpovídat požadavkům Zákona č. 180/2016, kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich a dále požadavkům hygienického balíčku.