

04 - Mięso z uda indyczki bez kości ze skórą

Nazwa wyrobu	Mięso z nogi z indyczki bez kości ze skórą
Opis wyrobu	Otrzymane z uda indyka, wytrybowane
Składniki	Mięso z uda indyka
Materiał opakowaniowy	Opakowanie bezpośrednie – worki polietylenowe o różnej pojemności według zamówień Opakowanie transportowe - skrzynki PE białe lub czerwone, kartony, pakowane na paletę H1
Cechy mikrobiologiczne	Brak bakterii Salmonella typu Typhimurium i Enteritidis
Okres trwałości	Przydatność do spożycia 6 dni od daty produkcji (uboju) Przydatność do spożycia 14 dni od daty produkcji pakowane w vacuum
Optymalne warunki przechowywania	Temperatura: od 0 do +4°C w obydwóch warunkach
Opis sposobu wytwarzania	Mięso jest ręcznie oddzielane od kości i chrząstki – wykrawane nożem specjalnie do tego przeznaczonym, przez odpowiednio przeszkoloną osobę i układane w pojemniki wyścielone folią polietylenową
Transport i dystrybucja	Pojemniki są układane na paletach H1 i przewożone do chłodni magazynu wyrobu gotowego
Oznakowanie	Etykiety firmowe zawierające: Dane zakładu, numer identyfikacji weterynaryjnej, nazwę produktu, kod produktu, datę przydatności do spożycia, datę produkcji, masę netto, masę brutto
Przeznaczenie produktu	Elementy mięsa do dalszego przetwarzania