

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **FILET Z PIERSI KURCZAKA WĘDZONY**

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi kurczaka wędzonego przeznaczonego 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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.

### 1.3 Określenie produktu

#### Filet z piersi kurczaka wędzony

Filet z piersi kurczaka bez skóry, z dodatkiem przypraw, wędzony, parzony, gotowy do spożycia na zimno

100g produktu gotowego otrzymano z nie mniej niż 100g fileta z piersi kurczaka.

## 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	Filet z kurczaka bez skóry, przyprawiony, wędzony, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym; powierzchnia czysta, sucha, gładka; niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, oślizgłość oraz uszkodzenia wyrobu	PN-A-82062
2	Konsystencja i struktura	Konsystencja mięsa ścisła, miękka, krucha, soczysta	

3	Barwa - powierzchni  - na przekroju	Jasnobrązowa do brązowej, niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniu Jasnoróżowa do różowej, równomierna na przekroju, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego, niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa	PN-A-82062
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z mięsa kurczaka, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia, bez obcych smaków i zapachów	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	20,0	PN-A-04018
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	4,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A-82112

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 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

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

#### 4.4 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **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**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

.