

# TŁUSZCZ PŁYNNY DROBIOWY KAT 3

CECHY PRODUKTU	OPIS PRODUKTU
	NAZWA: TŁUSZCZ PŁYNNY DROBIOWY KAT 3
<b>Definicja produktu</b>	Tłuszcze i skórki drobiowe poddane obróbce termicznej metodą wytopu ciągłego linią Alfa Laval.
<b>Skład surowcowy</b>	Surowe tłuszcze i skórki drobiowe (z indyka, kaczki, kury, gęsi) chłodzone lub mrożone po uboju i rozbiornie, które odrzucone zostają jako nie nadające się do spożycia przez ludzi, ale nie noszą znamion chorób, które mogą być przenoszone na ludzi i zwierzęta, a otrzymane są z tuszek nadających się do spożycia przez ludzi.
<b>Pochodzenie surowca</b>	Polska, ze sztuk uznanych za zdadne do spożycia, z zakładów będących pod nadzorem weterynaryjnym i ujętych w planie kontroli zatwierdzonym przez Głównego Lekarza Weterynarii.
<b>Cechy organoleptyczne</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Barwa: niejednolita - od jasno do ciemno kremowej, od jasno do ciemnożółtej, od jasno do ciemnobrazowej.</li> <li>2. Konsystencja: płynna - lejąca, a po zastygnięciu stała.</li> <li>3. Struktura: jednorodna, gładka, dopuszczalna lekka kaszkowatość</li> <li>4. Smak i zapach: charakterystyczny dla tłuszczu drobiowego, wolny od obcych zapachów i posmaków.</li> <li>5. Zanieczyszczenia ciałami obcymi: brak.</li> </ol>
<b>Dane fizyko-chemiczne</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Liczba kwasowa: max 10 mg KOH/g</li> <li>2. Liczba nadtlenkowa: max 10,0 meq O<sub>2</sub>/kg</li> <li>3. Zawartość wody i subst. lotnych w tłuszczach: max 1,5%</li> <li>4. Suma dioksyn i polichlorowanych bifenyli o właściwościach podobnych do dioksyn: nie więcej niż 2,0 pg/g tłuszczu.</li> </ol>
<b>Produkcja tłuszczu płynnego</b>	Surowcem do produkcji tłuszczu płynnego są tłuszcze i skórki drobiowe nabywane od zatwierdzonych Dostawców. Tłuszcze zostają poddane obróbce termicznej w temp. 86-110 °C metodą wytopu ciągłego linią Alfa Laval. Surowiec w postaci płynnej przechodzi przez dekanter (wirówkę poziomą), w którym pod wpływem siły odśrodkowej wirnika następuje oddzielenie od tłuszczu skwarek. Oddzielone skwarki są na bieżąco zamrażane w pionowej zamrażarce kontaktowej, natomiast tłuszcz płynny jest składowany w oznakowanych ogrzewanych zbiornikach lub tankowany bezpośrednio do cysterny.
<b>Czas i warunki przechowywania</b>	Czas przechowywania zanim trafi do odbiorcy: max 20 dni. Data produkcji tłuszczu/nr zbiornika, do którego został odfizjony jest jednocześnie numerem partii. Zbiorniki podgrzewane, od 60°C do 95°C.
<b>Stan mikrobiologiczny i bezpieczeństwo produktu</b>	Wysoka temperatura wytopu eliminuje wszystkie drobnoustroje. Wszelkie wyroby niezgodne oraz zwroty od klientów są przeklasyfikowane lub utylizowane.
<b>Przeznaczenie produktu</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dodatek do produkcji mieszanek paszowych, koncentratów, karmy dla zwierząt domowych.</li> <li>2. Inne wg specyfikacji (potrzeb) Odbiorcy.</li> </ol>
<b>Transport</b>	Zgodnie z obowiązującymi przepisami. Oznakowanie transportu: „Nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi”. Transport w temperaturach od 60°C do 95°C. Samochód dopuszczony do przewozu produktów kat.III.
<b>Dokumenty dostawy</b>	Dokument handlowy (HD), WZ lub faktura, atest jakości.
<b>Okres przydatności</b>	3 miesiące od daty produkcji.

Środek transportu:

Waga netto:

Nr partii: