

DYREKTYWA FSIS

6700,1

11/27/2002

WODA ZATRZYMANA W SUROWYM MIĘSIE I PRODUKTACH DROBIOWYCH

I. CEL

Niniejsza dyrektywa zawiera instrukcje dla personelu programu inspekcji dotyczące procedur prowadzenia działań kontrolnych w zakresie standardów ochrony konsumentów w odniesieniu do wody zatrzymanej w surowym mięsie i produktach drobiowych. **(UWAGA: TA DYREKTYWA NIE WEJDZIE W ŻYCIE DO 9 STYCZNIA 2003 R.).**

II. [Zastrzeżone]

III. [Zastrzeżone]

IV. ODNIESIENIA

9 CFR Sekcja 441.10

V. KONTEKST

A. Surowe, jednoskładnikowe produkty mięsne i drobiowe, które w wyniku obróbki po patroszeniu zatrzymują wodę w ilości przekraczającej naturalnie występującą wilgotność, podlegają przepisom dotyczącym wody zatrzymanej. Sekcja 9 CFR 441.10, która wchodzi w życie 9 stycznia 2003r., dopuszcza wodę zatrzymaną w surowych tuszach i częściach zwierząt gospodarskich i drobiu tylko w takim zakresie, w jakim jest to nieuniknione następstwo procesu stosowanego w celu spełnienia obowiązujących wymagań w zakresie bezpieczeństwa żywności. Ilość wody zatrzymanej w produkcie, przekraczająca naturalnie występującą wilgotność, musi być wyraźnie podana na etykiecie. Każdy zakład stosujący proces po patroszeniu, w wyniku którego dochodzi do zatrzymania wody w surowej tuszy zwierzęcej lub drobiowej lub jej części, musi przechowywać w ewidencji pisemny protokół zbierania danych zgodnie z 9 CFR 441.10 (c)(1). Protokoły i procedury zakładów muszą być dostępne dla FSIS. Zakład nie musi przechowywać protokołu w aktach, jeśli posiada dane lub informacje, które jasno wykazują, że jego produkty nie zatrzymują wody w wyniku procesu, np. spryskiwanie mięsa bez kości środkami przeciwdrobnoustrojowymi, gdy produkt końcowy nie zatrzymuje wody z procesu stosowania środków przeciwdrobnoustrojowych.

B. Zakłady mogą umieszczać na etykiecie informację o braku zatrzymanej wody, jeśli produkt nie został poddany procesowi po patroszeniu, który powoduje dodanie wody, lub jeśli zakład posiada dane lub informacje, które pozwalają stwierdzić, że proces ten nie powoduje dodania wody do produktu.

C. FSIS nie wymaga, aby zakłady zatwierdzone stosowały jakąkolwiek konkretną metodę w celu określenia ilości wody zatrzymanej. Metoda wybrana do obliczania absorpcji i zatrzymywania wody powinna być jednak powtarzalna i możliwa do sprawdzenia. Na przykład zakład może stosować fizyczne testy zbierania wody, ważąc tusze po patroszeniu, przed użyciem wody bezpośrednio stykającej się z produktem i ponownie tuż przed ostatecznym pakowaniem i etykietowaniem. Podobnie zakład może opracować swój protokół oparty na analizie laboratoryjnej naturalnej i całkowitej zawartości wody w tuszach przed i po zastosowaniu wody do celów bezpieczeństwa żywności.

D. Personel programu kontroli w zakładzie, który ma pytania dotyczące ważności metody stosowanej przez zakład, powinien skonsultować się z Centrum Usług Technicznych (TSC).

VI. PROCES PO PATROSZENIU

A. Poniżej podano przykłady procesów po patroszeniu obejmujących użycie wody, które mogą powodować objęcie produktów wymaganiami 9 CFR 441.10 (Woda zatrzymana):

1. Mycie po patroszeniu tusz zwierząt gospodarskich i drobiu gorącą wodą, zimną wodą lub środkiem przeciwdrobnoustrojowym, w tym systemy obróbki na linii.
2. Schładzanie tusz zwierząt gospodarskich sprayem z dodatkiem lub bez dodatku środka przeciwdrobnoustrojowego.
3. Schładzanie tuszek lub podrobów drobiowych w wodzie lub w lodzie z dodatkiem lub bez dodatku środka przeciwdrobnoustrojowego.
4. Schładzanie w wodzie lub lodzie z dodatkiem lub bez dodatku środka przeciwdrobnoustrojowego, stosowane w celu usunięcia ciepła z następujących części: serc, nerek, wątrób, języków, policzków, ślinianek, śledzion, trzustek, uszu, ogonów lub skrawków mięsa z głowy, w tym mięsa z głowy, policzków lub języka.
5. Spryskiwanie tuszek lub części mięsa i drobiu po schłodzeniu wodą lub roztworem przeciwdrobnoustrojowym.
6. Spryskiwanie produktów ubocznych (np. serc, wątrób, języków, policzków, ślinianek, śledzion, trzustek, flaczków, żołądków, uszu i ogonów) środkiem przeciwdrobnoustrojowym po przekształceniu ich ze stanu naturalnego w stan jadalny (np. po usunięciu wyściółki z flaków i oczyszczeniu flaków).

7. Spryskiwanie kości środkiem przeciwdrobnoustrojowym stosowanym w zaawansowanych systemach odzyskiwania mięsa lub do mechanicznego odkostniania.

8. Spryskiwanie skrawków mięsa, w tym mięsa z głowy, policzków lub języka, roztworem przeciwdrobnoustrojowym.

B. Poniżej podano przykłady procesów po patroszeniu obejmujących użycie wody, które nie podlegają przepisom 9 CFR 441.10.

1. Płukanie żołądków, jelit cienkich, jelit grubych, odbytnicy, splecionych jelit szpikowych i flaczków w celu usunięcia zawartości przewodu pokarmowego.

2. Sparzanie żołądków wieprzowych, ozorów wieprzowych oraz warg, jelit i żołądków wołowych.

3. Przepłukanie żołądka wodą w celu usunięcia treści przewodu pokarmowego.

4. Płukanie wodą w celu usunięcia nadmiaru krwi, np. płukanie serc, wątrób, mózgów i ścięgien.

5. Płukanie wodą głów wołowych.

Uwaga: W indywidualnych przypadkach, Inspektor odpowiadający za Inspekcję (IIC), w porozumieniu ze swoim przełożonym i TSC, oceni inne procesy po patroszeniu, w których wykorzystuje się wodę, w celu ustalenia, czy powstałe produkty podlegają przepisom 9 CFR 441.10.

VII. PROCEDURY WERYFIKACYJNE

A. Zgodnie z procedurą 04B04 wygenerowaną przez PBIS, IIC zweryfikuje zgodność zakładu z innymi wymaganiami dotyczącymi ochrony konsumenta (OCP) zawartymi w 9 CFR 441.10 poprzez przegląd i analizę danych zakładu oraz poprzez obserwację procesów przeprowadzanych w zakładzie. IIC będzie:

1. sprawdzać, czy zakład posiada w aktach i jest dostępny dla FSIS pisemny protokół zbierania danych (9 CFR 441.10(c) (1)) lub dane wykazujące, że proces nie powoduje zatrzymania wody w ilości przekraczającej naturalnie występującą wilgotność; oraz

2. dokonywać przeglądu wszystkich zmian lub poprawek do istniejącego protokołu. IIC powinien poinformować zakład, że należy go powiadamiać o każdym przypadku wprowadzenia nowego protokołu, wprowadzenia zmian do istniejącego protokołu lub zmiany procedur przetwarzania w sposób, który wymagałby nowego lub zmienionego protokołu.

Uwaga: Zakłady, które opracowują nowe protokoły lub dokonują zmian w istniejących protokołach, powinny przedłożyć nowy lub zmieniony protokół do FSIS w celu dokonania przeglądu przez pracowników ds. rozwoju programu technologicznego (TPDS) Biura Polityki i Rozwoju Programów (OPPD):

pocztą na adres: USDA/FSIS/OPPD/TPDS
1400 Independence Ave., SW
Room 405
Cotton Annex
Washington, DC 20250;

lub faksem na numer: (202) 205-0080;
lub na adres e-mail: tpds.protocols@usda.gov

W 9 CFR 441.10(d) wymieniono elementy, które należy zawrzeć w protokole. FSIS powiadomi zakłady o wyniku przeglądu w ciągu nie więcej niż 30 dni od otrzymania przez Agencję protokołu, przekazując pismo o braku zastrzeżeń lub pismo z wykazem zastrzeżeń Agencji do przedłożonego protokołu. Zakłady mogą zdecydować się na wdrożenie nowego lub poprawionego protokołu i stosowanie etykiety odzwierciedlającej nowy procentowy przyrost wody przed otrzymaniem powiadomienia FSIS o wyniku przeglądu. Jeśli w wyniku przeglądu protokołu FSIS zostaną zgłoszone zastrzeżenia lub wymagane będą zmiany w przedłożonym protokole, zakład będzie musiał zmodyfikować protokół oraz, jeśli to konieczne, oświadczenie o wodzie zatrzymanej.

3. Należy sprawdzić, czy zakład postępuje zgodnie ze swoim protokołem i czy protokół ten odzwierciedla rzeczywisty system przetwarzania w użyciu.

4. Należy obliczyć całkowitą ilość wody zatrzymanej w produkcji, wykorzystując dane z zakładu, aby sprawdzić, czy procent wody zatrzymanej zadeklarowany na etykiecie jest poparty danymi wygenerowanymi przez protokół. Procent wody zatrzymanej powinien mieścić się w zakresie zmienności pobierania próbek lub dopuszczalnej zmienności na etykiecie. Oznacza to, że ciągłe pomiary rzeczywistej wody zatrzymanej wykazują, że mieści się ona w granicach 20% deklarowanego poziomu wody zatrzymanej dla danego produktu.

B. Personel programu kontroli ma za zadanie udokumentować niezgodności na formularzu Niezgodności (NR), formularz FSIS 5400-4, jeśli:

1. zakład posiada produkt objęty 9 CFR 441.10 bez protokołu lub danych czy informacji, które jasno wykazują, że produkt nie zatrzymuje wody w wyniku danego procesu;

2. zakład nie postępuje zgodnie z pisemnym protokołem;

3. poziom zatrzymanej wody zadeklarowany na etykiecie jest niższy niż poziom rzeczywiście zatrzymanej w produkcji, jak określono w protokole, z uwzględnieniem dopuszczalnych i właściwych odchyleń; lub

4. dokumentacja zakładu jest niekompletna i nie pozwala na sprawdzenie dokładności deklaracji na etykiecie dotyczącej wody zatrzymanej.

Uwaga: IIC, który na podstawie obserwacji lub analizy danych i rzeczywistych obliczeń ma powody sądzić, że dany zakład może systematycznie fałszować lub niewłaściwie oznaczać swoje produkty, powinien przekazać informacje kanałami nadzorczymi do biura okręgowego. Kierownik okręgowy określi sposób postępowania).

VIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ETYKIETOWANIA

A. Personel programu kontroli ma za zadanie sprawdzać, czy na etykietach surowych pojedynczych składników dokładnie podano informacje o wodzie zatrzymanej w tuszach lub ich częściach w wyniku obróbki po patroszeniu, która została przeprowadzona zgodnie z obowiązującymi wymogami bezpieczeństwa żywności. Tusze lub ich części mogą być całe, pokrojone lub zmielone. Dodatkowe pytania i odpowiedzi dotyczące etykietowania oraz przykłady produktów znajdują się w załączniku 1 i 2. Niektóre zasady etykietowania są następujące:

1. Każda woda zatrzymana oprócz naturalnie występującej w takich produktach musi być wyraźnie zaznaczona na głównym panelu etykiety produktu, np. do X% zatrzymanej wody lub może zawierać do X% wchłoniętej wody.
2. Przepisy dotyczące etykietowania ogólnego zawarte w 9 CFR 317.5 i 9 CFR 381.133 oraz przepisy dotyczące oznaczania wartości odżywczej zawarte w Części 317 Podczęść B i Części 381 Podczęść N mają zastosowanie do produktów z zatrzymaną wodą tak samo, jak do innych produktów jednoskładnikowych.
3. Dopuszczalne odchylenie na etykiecie wynosi 20% w stosunku do ilości deklarowanej w oświadczeniu o wodzie zatrzymanej.

B. Woda zatrzymana w składniku mięsnym lub drobiowym nie ma wpływu na etykietowanie produktów wieloskładnikowych. Dlatego też woda zatrzymana nie jest składnikiem, a informacja o niej na składnikach mięsnych lub drobiowych nie jest deklaracją składnika. Przykłady produktów wieloskładnikowych znajdują się w załączniku 2.

1. Woda zatrzymana w surowym mięsie lub elementach drobiowych użytych jako składniki nie będzie deklarowana na etykietach produktów wieloskładnikowych, np. surowej lub gotowanej kielbasy, wstępnie opiekanych indyków lub wędlin.
2. Woda zatrzymana nie ma wpływu na deklarowaną ilość roztworu aromatycznego w produktach zapiekanych, marynowanych, wstrzykiwanych, tłuczonych, itp.
3. Zasada dotycząca wody zatrzymanej nie ma wpływu na standardy tożsamości lub składu.

IX. PRODUKT IMPORTOWANY

Import surowych jednoskładnikowych produktów mięsnych i drobiowych, na których widnieje informacja o X procentach wody zatrzymanej lub deklaracja o braku wody zatrzymanej, może być okresowo badany podczas ponownej kontroli w porcie w celu weryfikacji informacji podanych na etykiecie. Systemy kontroli

krajów eksportujących są odpowiedzialne za wykonywanie funkcji równoważnych z tymi, które zostały określone w niniejszej dyrektywie oraz za poświadczanie, że produkty przeznaczone na eksport do Stanów Zjednoczonych spełniają wymagania FSIS dotyczące importu. FSIS będzie weryfikować równoważność programów regulujących zatrzymywanie wody w krajach eksportujących podczas corocznych audytów na miejscu.

Philip S. Derfler /s/

Zastępca Administratora
Biuro ds. Rozwoju Polityki i Programu

Dodatkowe pytania i odpowiedzi dotyczące etykietowania

1. Jeśli w wyniku badań zakład stwierdzi, że ilość zatrzymanej wilgoci w danym produkcie stanowi ułamek procenta (np. 0,3, 0,4, 0,5 lub 1,3 procenta), to, w jaki sposób agencja powinna to oznaczyć?

Odpowiedź: Podobnie jak w przypadku oznaczania wartości odżywczej, obowiązują zasady zaokrąglania (tj. zaokrąglanie do najbliższej liczby całkowitej). Dlatego nie jest wymagane oznaczanie ułamkowych procentów wody zatrzymanej. Na przykład zawartość wody zatrzymanej na poziomie 0,5% jest zaokrąglana w górę do 1%, a zawartość wody zatrzymanej na poziomie 1,3% jest zaokrąglana w dół do 1%.

2. Czy dozwolone są oświadczenia na etykiecie wyjaśniające przeznaczenie wody zatrzymanej, np.: „dla celów bezpieczeństwa zawiera do X procent wody zatrzymanej”?

Odpowiedź: Oświadczenia wyjaśniające dotyczące wody zatrzymanej będą rozpatrywane indywidualnie przez pracowników ds. etykietowania i ochrony konsumentów, ponieważ są one traktowane jako oświadczenia specjalne. Będą one oceniane pod kątem tego, czy nie wprowadzają w błąd lub nie sugerują, że produkty są bezpieczniejsze niż inne podobnie schłodzone produkty.

3. Czy istnieje wymóg dotyczący wielkości widocznego napisu w oświadczeniu dotyczącym wody zatrzymanej?

Odpowiedź: Nie ma wymogu dotyczącego wielkości liter w oświadczeniu o procentowej zawartości wody zatrzymanej, ale jeśli napis jest niepozorny lub niewidoczny dla konsumentów o normalnej ostrości wzroku, nie wyróżnia się on. O tym, czy napis jest widoczny, decyduje kilka czynników, m.in. wielkość napisu w oświadczeniu w porównaniu z innymi napisami na etykiecie, umiejscowienie napisu oraz kontrast kolorystyczny między napisem a tłem.

4. Czy w oświadczeniu dotyczącym wody zatrzymanej można używać terminu „wilgotność” zamiast terminu „woda”?

Odpowiedź: Termin „wilgotność” nie jest akceptowalny, ponieważ nie oddaje on znaczenia konkretnej substancji stosowanej podczas chłodzenia produktu po zakończeniu procesu patroszenia.

5. Czy oświadczenie o wodzie zatrzymanej jest wymagane na etykiecie pojemnika transportowego, jeżeli produkt znajdujący się w środku jest zapakowany i opatrzony etykietą?

Odpowiedź: Nie wymaga się umieszczania na pojemniku wysyłkowym informacji o wodzie zatrzymanej, ponieważ rozporządzenie dotyczące etykietowania produktów z wodą zatrzymaną ma zastosowanie do głównego panelu etykietowego pojemników bezpośrednich. Kontenery wysyłkowe, w których znajdują się zapakowane i oznakowane produkty, nie mają głównych paneli etykietowych.

6. Większość tusz mięsnych, półtusze i tusz pierwotnych jest wysyłana z zakładu jedynie ze znakiem kontroli, który je identyfikuje. Jeśli tusza nabiera wody w wyniku procesu schładzania, wymagane jest oświadczenie o retencji wody. W jaki sposób zakład może spełnić ten wymóg, jeżeli wysyła tusze pełne, półtusze i tusze pierwotne do innych zakładów w celu dalszego przetwarzania na kawałki detaliczne, mieloną wołowinę itp.

Odpowiedź: Woda zatrzymana w tuszach mięsa czerwonego, półtuszach, ćwierćtuszach, tuszach pierwotnych lub produktach ubocznych, które są oznaczone jedynie znakiem kontroli, również musi zostać zgłoszona z wyraźną informacją o wodzie zatrzymanej. Można to osiągnąć przez dodanie informacji o wodzie zatrzymanej przez oznakowanie lub przymocowanie bezpiecznej przywieszki.

7. Czy można użyć naklejek samoprzylepnych w celu modyfikacji procentowej zawartości wody zatrzymanej i czy dozwolone jest odręczne wpisywanie jej wartości?

Odpowiedź: Naklejki samoprzylepne mogą być stosowane na etykietach w celu modyfikacji informacji o procentowej zawartości wody zatrzymanej. Tego rodzaju zmiana jest zatwierdzeniem ogólnym. W przypadku wartości wody zatrzymanej nie jest dozwolone stosowanie pisma odręcznego, ponieważ z pismem odręcznym wiąże się czynnik czytelności. Wartość ta powinna być jednolita i podana w sposób mechaniczny, tak jak w przypadku innych obowiązkowych cech.

8. Etykieta zawiera informację o „braku wody zatrzymanej”. Czy ma zastosowanie 20% wariancja?

Odpowiedź: Dopuszczalne 20% odchylenie w przypadku oświadczenia o wodzie zatrzymanej nie ma zastosowania, gdy na etykiecie znajduje się informacja o braku wody zatrzymanej. Obowiązują zasady zaokrąglania. W związku z tym produkt nie może zawierać więcej niż 0,49% wody, co oznacza, że zaokrąglona ilość wody wynosi 0 procent.

9. W jaki sposób woda zatrzymana wpływa na składniki objęte ograniczeniami, np. bekon?

Odpowiedź: Poziomy zawartości składników objętych ograniczeniami pozostają takie same, jak podano w karcie substancji (9 CFR 424.21(c)), np. azotyn sodu i erytorbinian sodu są oparte na wadze produktu mięsnego lub drobiowego, niezależnie od ilości wody ewentualnie zatrzymanej w mięsie lub drobiu w wyniku obróbki po patroszeniu.

10. Czy rozporządzenie obejmuje produkty, które mogą być poddane obróbce wodą, która nie powoduje przyrostu masy netto produktu końcowego?

Odpowiedź: Rozporządzenie, w tym wymóg przedstawiania protokołów, dotyczy produktów, dla których producent przewiduje określony przyrost masy w zależności od wilgotności, stosuje procedury kontroli tego przyrostu i odpowiednio oznakuje swoje produkty. W rezultacie zakłady, które przewidują zerowy przyrost masy, nie są zobowiązane do opracowywania i przedstawiania protokołów. Takie zakłady powinny jednak prowadzić dokumentację, która wykaże za pomocą danych lub informacji, że ich produkt nie zyskuje wody w wyniku procesu.

11. Czy rozporządzenie ma zastosowanie do pośrednich etapów przetwarzania (w procesie)?

Odpowiedź: Nie. Rozporządzenie koncentruje się na etykietowaniu jednoskładnikowych produktów gotowych, gdy opuszczają one zakład. Procedury, takie jak stosowanie roztworów antybakteryjnych lub wody, które mogą tymczasowo zwiększyć masę produktu, nie muszą być zgłaszane. Od zakładów oczekuje się jednak, że będą przechowywały dane wyraźnie wskazujące, że produkty gotowe nie zatrzymują wody.

12. Czy dopuszczalny jest eksport produktów z zatrzymaną wodą bez oznakowania zawierającego informację o procentowej zawartości zatrzymanej wody?

Odpowiedź: Zgodnie z 9 CFR 317.7 lub 381.128 dopuszczalne są odstępstwa od krajowych zasad etykietowania. Jednakże dokumentacja dotycząca etykietowania powinna zawierać dokumentację w postaci listu wymaganego od urzędnika rządu zagranicznego lub importera z kraju, do którego produkt jest przeznaczony. Pismo to powinno określać przepisy prawne tego kraju, które zezwalają na odstępstwa.

13. Czy jedno pismo może być stosowane do wielu produktów przeznaczonych na eksport?

Odpowiedź: Tak, jeśli pismo jest kompletne i wskazuje wszystkie eksportowane produkty z odchyleniami w oznakowaniu oraz dotyczy tylko kraju, do którego produkty są przeznaczone.

14. Czy zasada dotycząca wody zatrzymanej ma zastosowanie do drobiu glazurowanego lodem?

Odpowiedź: Tak. Oświadczenie o wodzie zatrzymanej jest wymagane, ponieważ produkt jest jednoskładnikowy, niezależnie od tego, czy jest glazurowany lodem, czy nie. Glazura lodowa nie jest składnikiem; jej zadaniem jest zapobieganie kurczeniu się podczas zamrażania.

15. Jak należy postępować z produktami jednoskładnikowymi z wodą zatrzymaną (np. oświadczenia o zawartości wody zatrzymanej X procent), gdy są one wysyłane luzem do sklepów detalicznych w celu zapakowania? Jaki wpływ na etykietowanie produktów jednoskładnikowych z wodą zatrzymaną w sklepie detalicznym miałyby operacje krojenia lub rozdrabniania przeprowadzane w sklepie?

Odpowiedź: Informacja o wodzie zatrzymanej stosowana w odniesieniu do produktów krojonych lub mielonych będzie taka sama jak informacja o wodzie zatrzymanej stosowana w odniesieniu do produktu luzem. Sklep detaliczny może jednak wykazać w dokumentacji, że w kawałkach lub produkcie mielonym zatrzymano mniej wody lub nie zatrzymano jej wcale i odpowiednio oznakować produkt.

16. Co dzieje się z produktem, gdy zawartość wody zatrzymanej przekracza 20-procentową wartość podaną na etykiecie?

Odpowiedź: Przedsiębiorstwo ma dwie możliwości. Jedną z nich jest dokładne ponowne oznakowanie produktu. Druga opcja polega na umożliwieniu odwodnienia produktu, tak, aby deklaracja dotycząca wody zatrzymanej była zgodna z prawdą. Może to wymagać przepakowania produktu, chyba że jest to drób pakowany w opakowania do lodu w pojemnikach nadających się do odsączania.

17. Jak należy traktować oświadczenie o wodzie zatrzymanej w przypadku flaczków, skoro produkt ten może być pakowany z maksymalnie 20-procentowym oczyszczeniem?

Odpowiedź: Wiele lat temu, przed rokiem 1992, FSIS zezwolił, w normalnych warunkach i przy zastosowaniu dobrych praktyk produkcyjnych, na stosowanie w pojemnikach z flaczkami odmulania nieprzekraczającego 20 procent oznaczonej masy produktu. Polityka ta została utrzymana przez długi czas i jest praktykowana w całej branży. Konsumenci, którzy kupują ten produkt, są świadomi tej polityki i praktyki oraz przyzwyczaili się do tego, że zawartość wilgoci we flaczkach jest oczekiwana. W związku z tą długoletnią polityką nie jest wymagane oświadczenie o zawartości wody zatrzymanej, gdy flaczki są pakowane z oczyszczaniem. Jeżeli podczas obróbki po patroszeniu w flaczkach pozostaje woda, a nie są one pakowane z płuczką, na etykiecie produktu musi znajdować się informacja o wodzie zatrzymanej.

18. Jakie jest stanowisko FSIS w sprawie stosowania wody w procesie rozmrażania?

Odpowiedź: Zamrożone mięso, produkty uboczne pochodzenia mięsnego, drób lub produkty uboczne pochodzenia drobiowego są często rozmrażane przy użyciu schłodzonej wody. Zakłady muszą ocenić, czy produkt wchłania wodę podczas procesu rozmrażania. Jeśli produkt końcowy jest surowy, jednoskładnikowy i wchłonał wodę podczas procesu rozmrażania, konieczne jest oświadczenie o wodzie zatrzymanej. Jeśli jednak produkt końcowy jest następnie przetwarzany na produkt wieloskładnikowy lub gotowany, informacja o wodzie zatrzymanej nie stanowi problemu w zakresie etykietowania ani norm.

Przykłady produktów

Przykład 1

Pieczony indyk z dodatkiem 3% roztworu smakowego jest wytwarzany z indyka zawierającego 3% wchłoniętej wody. Deklaracja składników nie wskazywałaby żadnej zatrzymanej wody w indyku, która mogłaby zostać wchłonięta podczas obróbki po patroszeniu w zakładzie ubojowym, ponieważ woda zatrzymana nie jest składnikiem. Woda zatrzymana w indyku nie miałaby wpływu na 3-procentowy roztwór aromatyzujący wstrzyknięty do produktu i zadeklarowany jako część nazwy produktu.

Przykład 2

Kiełbasa włoska z wołowiny i indyka zawiera materiał wyjściowy, który jest oznaczony jako „indyk zawierający 3 procent zatrzymanej wody”. Deklaracja składników nie identyfikowałaby wody zatrzymanej w indyku, ponieważ woda zatrzymana nie jest składnikiem. Woda zatrzymana po wypatroszeniu w indyku nie miałaby wpływu na limit 3% dodanej wody dla produktu gotowego, który jest ustalony przez normę tożsamości lub składu. Woda dodana w celu ułatwienia mieszania i rozpuszczenia składników jest składnikiem i jest dozwolona w ilości do 3 procent w surowej kiełbasie.

Przykład 3:

Jeżeli okrawki wołowe, które zostały spryskane schłodzoną wodą tak, że zawierają 5% wody zatrzymanej, są używane do produkcji jednoskładnikowego surowego produktu mielonego, takiego jak mielona wołowina lub hamburger, produkt końcowy musi być oznaczony etykietą informującą o zawartości zatrzymanej wody powyżej naturalnie występującej wody. Również jednoskładnikowy drób mielony wyprodukowany z drobiu zawierającego wodę zatrzymaną będzie musiał być oznakowany w sposób informujący o zawartości zatrzymanej wody powyżej naturalnie występującej. Woda zatrzymana nie miałaby wpływu na zgodność z normą, tj. brak dodatku wody, ponieważ zatrzymana woda nie jest składnikiem. Jeśli produkty byłyby następnie gotowane, zatrzymana woda nie miałaby wpływu na produkt końcowy ani na jego etykietę.