

Nazwa
kwalifikacji:
Symbol
kwalifikacji:

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

SPC.07

Numer zadania: **01**

Kod arkusza: **SPC.07-01-26.06-SG**

Wersja arkusza: **SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Wykaz ilościowy surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji 765 kg kielbasy wiejskiej
	<i>W tabeli 1 zapisane w odpowiednich wierszach pełne nazwy surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych, obliczone ilości zapisane bez zaokrągleń w kg/szt./mb</i>
	Surowce
R.1.1	w wierszu: Mięso wieprzowe kl. II B; w kolumnie: Jednostka: [kg]; w kolumnie: Ilość: 510
R.1.2	w wierszu: Mięso wieprzowe kl. II A; w kolumnie: Jednostka: [kg]; w kolumnie: Ilość: 306
R.1.3	w wierszu: Mięso wieprzowe kl. III; w kolumnie: Jednostka: [kg]; w kolumnie: Ilość: 204
R.1.4	w wierszu: Woda i lód; w kolumnie: Jednostka: [kg]; w kolumnie: Ilość: 40,8
	Dodatki do żywności
R.1.5	w wierszu: Sól peklująca; w kolumnie: Jednostka: [kg]; w kolumnie: Ilość: 44,88
R.1.6	w wierszu: Czosnek; w kolumnie: Jednostka: [kg]; w kolumnie: Ilość: 3,06
R.1.7	w wierszu: Pieprz czarny mielony; w kolumnie: Jednostka: [kg]; w kolumnie: Ilość: 2,04
	Materiały pomocnicze
R.1.8	w wierszu: Jelita cienkie wieprzowe; w kolumnie: Jednostka: [mb]; w kolumnie: Ilość: 1938
R.1.9	w wierszu: Worki foliowe do pakowania próżniowego; w kolumnie: Jednostka: [szt.]; w kolumnie: Ilość: 765
R.1.10	w wierszu: Etykiety; w kolumnie: Jednostka: [szt.]; w kolumnie: Ilość: 765
R.2	Rezultat 2: Schemat technologiczny produkcji kielbasy wiejskiej z uwzględnieniem operacji, parametrów technologicznych oraz krytycznych punktów kontroli (CCP)
	<i>Dopuszcza się inne sformułowania poprawne meryterocześnie. Zapisane:</i>
R.2.1	peklowanie
R.2.2	rozdrabnianie, kutrowanie - <i>po peklowaniu, przed mieszaniem</i>
R.2.3	mieszanie <i>po kutrowaniu, przed napełnianiem</i>
R.2.4	napełnianie / nadziewanie, osadzanie - <i>po mieszaniu, przed wędzeniem</i>
R.2.5	wędzenie, parzenie - <i>po osadzaniu, przed studzeniem</i>
R.2.6	studzenie natryskowe, chłodzenie - <i>po parzeniu, przed pakowaniem</i>
R.2.7	pakowanie, etykietowanie - <i>po chłodzeniu, przed kontrolą</i>
R.2.8	kontrola obecności zanieczyszczeń metalowych, magazynowanie
R.2.9	zapisane parametry technologiczne przy co najmniej 6 operacjach z wymienionych: - peklowanie 0 ÷ 6 °C, 24 ÷ 48 h, - kutrowanie 10 ÷ 15 minut, do 12 °C - osadzanie 15 °C, 2 ÷ 8 h, - wędzenie 50 ÷ 55 °C, - parzenie 73 ± 1 °C, - studzenie 5 ÷ 10 minut do 20 °C - chłodzenie do 10 h, osiągnięcie wewnątrz kielbasy 7 °C, - magazynowanie 2 ÷ 10 °C, do 21 dni
R.2.10	zapisane CCP przy co najmniej 3 operacjach z wymienionych: - peklowanie, - wędzenie, - parzenie, - magazynowanie, - kontrola obecności zanieczyszczeń metalowych <i>Kryterium nie jest spełnione, jeżeli CCP zaznaczone jest przynajmniej przy jednej z operacji: rozdrabnianie, mieszanie, napełnianie.</i>
R.3	Rezultat 3: Wykaz maszyn i urządzeń do produkcji kielbasy wiejskiej
	<i>W tabeli 2 zapisane:</i>

R.3.1	wózek do farszu, wózek wędzarniczy
R.3.2	wilk
R.3.3	kuter
R.3.4	mieszarka
R.3.5	nadziejarka
R.3.6	komora wędzarniczo-parzelnicza
R.3.7	pakowarka próżniowa
R.3.8	etykieciarka
R.3.9	tunelowy wykrywacz metalu
R.4	Rezultat 4: Karta oceny jakości wyprodukowanej kielbasy wiejskiej
	<i>W tabeli 3 zapisane:</i>
R.4.1	w wierszu: Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> w 25 g; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami: zgodna
R.4.2	w wierszu: Białko 13,90 %; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami: niezgodna
R.4.3	w wierszu: Tłuszcz 15,60 %; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami: zgodna
R.4.4	w wierszu: Sól 3 %; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami: zgodna
R.4.5	w wierszu: Suma czterech związków WWA 12,9 µg/kg; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami: niezgodna
R.4.6	w wierszu: Wygląd zewnętrzny; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami: zgodna
R.4.7	w wierszu: Struktura i konsystencja; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami: zgodna
R.4.8	w wierszu: Smak i zapach; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami: zgodna
R.4.9	w wierszu: Barwa na przekroju; w kolumnie: Ocena zgodności z wymaganiami: zgodna
R.4.10	w wierszu: Wniosek: Partia badanego produktu jest niezgodna z wymaganiami jakościowymi <i>Dopuszcza się zapis zgodna, jeżeli taka interpretacja wynika z zapisów w karcie oceny jakości wyprodukowanej kielbasy wiejskiej</i>
R.5	Rezultat 5: Karta analizy zagrożeń oraz działań zapobiegawczych
	<i>W tabeli 4 zapisane:</i>
R.5.1	w wierszu: Magazynowanie surowca w chłodni; w kolumnie: Rodzaj zagrożenia: biologiczne; w kolumnie: Działania zapobiegawcze: zapewnienie wymaganych temperatur oraz prawidłowej rotacji towaru
R.5.2	w wierszu: Magazynowanie surowca w chłodni; w kolumnie: Rodzaj zagrożenia: fizyczne; w kolumnie: Opis zagrożenia: kurz, piasek
R.5.3	w wierszu: Rozdrabnianie; w kolumnie: Rodzaj zagrożenia: fizyczne; w kolumnie: Działania zapobiegawcze: systematyczna kontrola stanu technicznego urządzeń
R.5.4	w wierszu: Rozdrabnianie; w kolumnie: Rodzaj zagrożenia: chemiczne; w kolumnie: Opis zagrożenia: pozostałości środków myjących
R.5.5	w wierszu: Parzenie; w kolumnie: Rodzaj zagrożenia: biologiczne; w kolumnie: Opis zagrożenia: rozwój szkodliwej mikroflory w produkowanym wyrobie
R.5.6	w wierszu: Parzenie; w kolumnie: Rodzaj zagrożenia: biologiczne; w kolumnie: Działania zapobiegawcze: kontrola temperatury wewnątrz batonu podczas prowadzenia operacji