

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja i dystrybucja wyrobów spożywczych**
 Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.XX**
 Numer zadania: **01**
 Kod arkusza: **SPC.XX-01-24.06-SG**
 Wersja arkusza: **SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Wykaz ilościowy składników solanki peklującej do produkcji szynki wieprzowej gotowanej metodą przyspieszoną
<i>W Tabeli 1. zapisane:</i>	
R.1.1	Woda [kg]: 560,25
R.1.2	Sól kuchenna [kg]: 108,00
R.1.3	Azotan III sodu - substancja konserwująca [kg]: 1,01
R.1.4	Cukier [kg]: 2,23
R.1.5	Fosforany [kg]: 1,69
R.1.6	Izolaty białka serwatkowego z mleka krowiego [kg]: 1,82
R.2	Rezultat 2: Wykaz ilościowy materiałów pomocniczych do produkcji szynki wieprzowej gotowanej metodą przyspieszoną
<i>W Tabeli 2. zapisane:</i>	
R.2.1	Siatka kurczliwa [m]: 600
R.2.2	Woreczki polietylenowe - 5 kg [szt.]: 126
R.2.3	Woreczki polietylenowe - 10 kg [szt.]: 117
R.2.4	Pojemniki plastikowe – 15 kg [szt.]: 42
R.2.5	Pojemniki plastikowe – 20 kg [szt.]: 59
R.3	Rezultat 3: Schemat technologiczny produkcji szynki wieprzowej gotowanej uwzględniający operacje, parametry technologiczne oraz krytyczne punkty kontrolne CCP
<i>Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie. Zapisane:</i>	
R.3.1	Wykrawanie mięsa <i>lub</i> wykrawanie mięśni <i>lub</i> wykrawanie
R.3.2	Peklowanie nastrzykowe <i>lub</i> peklowanie mokre
R.3.3	Masowanie/plastyfikacja
R.3.4	Formowanie szynek, naciąganie siatek i klipsowanie <i>lub</i> formowanie, naciąganie siatek i klipsowanie
R.3.5	Osadzanie, wędzenie i parzenie
R.3.6	Studzenie i chłodzenie
R.3.7	Pakowanie i magazynowanie
R.3.8	zachowana kolejność operacji technologicznych
R.3.9	zapisane parametry technologiczne przy co najmniej 5 operacjach z wymienionych: - peklowanie: 4 ÷ 6 °C, 16 h, 90 ÷ 95 % - masowanie: 4 ÷ 6 °C, 90 ÷ 95 % - osadzanie: 30 °C, 2 h - wędzenie: 25 ÷ 40 °C, 2 ÷ 24 h - parzenie: 80 ÷ 82 °C, 1,5 ÷ 2 h - chłodzenie poniżej 10 °C - magazynowanie 0 ÷ 6 °C, 85 %

R.3.10	<p>zapisane krytyczne punkty kontrolne CCP przy co najmniej 2 operacjach z wymienionych:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykrawanie - peklowanie - parzenie - magazynowanie <p>Kryterium należy uznać tylko wtedy za spełnione, jeżeli CCP nie zostały zaznaczone przy formowaniu, studzeniu i pakowaniu.</p>
R.4	Rezultat 4: Wykaz niezbędnych maszyn i urządzeń do produkcji szynki wieprzowej gotowanej
<i>W Tabeli 3. zapisane nazwy maszyn i urządzeń w liczbie pojedynczej lub mnogiej:</i>	
R.4.1	Nastrzykiwarki
R.4.2	Masownice
R.4.3	Nadziewarki ręczne
R.4.4	Klipsownice
R.4.5	Komory wędzarniczo-parzelnicze
R.4.6	Wagi automatyczne
R.4.7	Zgrzewarki
R.5	Rezultat 5: Karta analizy zidentyfikowanych zagrożeń i działań zapobiegawczych w procesie produkcji szynki wieprzowej gotowanej
<i>W Tabeli 4. zapisane:</i>	
R.5.1	Zbyt duża zawartość fosforanów w szynce - rodzaj zagrożenia: chemiczne
R.5.2	Zbyt duża zawartość fosforanów w szynce - działania zapobiegawcze/kontrolne: kontrola stężenia składników podczas przygotowania solanki
R.5.3	Pozostawione w mięśniach szynki fragmenty kręgów kości krzyżowej - rodzaj zagrożenia: fizyczne
R.5.4	Pozostawione w mięśniach szynki fragmenty kręgów kości krzyżowej: działania zapobiegawcze/kontrolne - kontrola jakości mięśni szynki po wykrawaniu
R.5.5	Obecność owadów w magazynie gotowego wyrobu - rodzaj zagrożenia: biologiczne
R.5.6	Obecność owadów w magazynie gotowego wyrobu - działania zapobiegawcze/kontrolne: przeprowadzenie dezynsekcji
R.5.7	Obecność nalotów pleśni na półkach magazynowych - rodzaj zagrożenia: mikrobiologiczne
R.5.8	Obecność nalotów pleśni na półkach magazynowych - działania zapobiegawcze/kontrolne: przeprowadzenie dezynfekcji
R.6	Rezultat 6: Propozycja fragmentu etykiety na opakowanie (woreczek polietylenowy) 5 kg szynki wieprzowej gotowanej
<i>W Tabeli 5. zapisane:</i>	
R.6.1	Nazwa produktu: Szynka wieprzowa gotowana
R.6.2	Masa netto produktu w kg: 5
R.6.3	Skład surowcowy: mięso wieprzowe lub mięśnie z szynki wieprzowej, woda, sól, cukier, izolaty białka mleka krowiego, fosforany, azotan III sodu (Uwaga! Kryterium należy uznać za niespełnione, jeżeli zapisane surowce występują w innej kolejności niż podana)
R.6.4	Termin przydatności do spożycia: najlepiej spożyć przed 2.07.2024 lub 3.07.2024
R.6.5	Obecność konserwantów: azotan sodu
R.6.6	Obecność alergenów: mleko i produkty pochodne/białka mleka krowiego lub izolaty białka serwatkowego z mleka krowiego
R.6.7	Kod weterynaryjny identyfikujący: PL 28154003 IW
R.6.8	Warunki przechowywania: 0 ÷ 6°C i wilgotność 85%
R.6.9	Producent: Zakłady Mięsne „Smakosz”, Grabowo, ul. Piękna 7
R.6.10	Kraj pochodzenia: Polska