

Wytyczne FSIS dotyczące zgodności z przepisami dla wody zatrzymanej

[Przepisy końcowe](#) dotyczące wody zatrzymanej w surowym mięsie i produktach drobiowych (9 stycznia 2001 r.) wymagają, aby zakłady produkowały te produkty bez zatrzymanej wody lub z taką ilością wody, która jest nieuniknioną konsekwencją procesu, w celu spełnienia norm bezpieczeństwa żywności, takich jak normy dotyczące *Salmonelli*. Ilość wody zatrzymanej musi być określona na etykiecie produktu. Jak zaznaczono w preambule do ostatecznej wersji przepisów, Agencja nie zaleca metody określania ilości wody dodanej lub zatrzymanej. Agencja wymaga jednak, aby zakład przygotował i posiadał w aktach pisemny protokół zbierania danych oraz dane do określenia nieuniknionej retencji wilgoci. Jeśli zakład posiada dane dotyczące wody zatrzymanej, takie jak badania przeciwdrobnoustrojowe w sprayu w przypadku mięsa lub chłodzenie powietrzem w przypadku drobiu, dodatkowe gromadzenie danych może nie być konieczne.

W uzupełnieniu do ostatecznych przepisów FSIS wydaje niniejsze wytyczne zgodności z przepisami wraz z załączonymi wzorcowymi protokołami gromadzenia danych. Wytyczne te mają na celu pomóc zakładom w opracowaniu protokołów zbierania danych, utrzymaniu kontroli operacyjnej nad procesem oraz właściwym oznakowaniu produktu końcowego.

Opracowywanie protokołów

Protokoły zbierania danych muszą być przechowywane w aktach i udostępniane FSIS. Agencja dokona przeglądu tych protokołów. Poniżej wymieniono dziewięć oczekiwanych elementów protokołu. Przy każdym elemencie podano przykłady oczekiwanej treści. W przykładach termin „chłodzenie” odnosi się do drobiu, a „schładzanie” do mięsa.

1. Oświadczenie o celu

Należy podać podstawowy cel protokołu. Podstawowym celem powinno być określenie ilości lub odsetka wody zatrzymanej, której nie można uniknąć przy jednoczesnym spełnieniu regulacyjnych norm wydajności dla *Salmonelli* oraz wymagań dotyczących czasu/temperatury chłodzenia. Dodatkowymi celami mogą być ocena jakości produktu oraz określenie wydajności systemu chłodzenia.

Przykład 1: Podstawowym celem tego protokołu jest określenie ilości wody wchłoniętej i zatrzymanej przez tuszki młodych kurcząt, która jest nieunikniona przy jednoczesnym spełnieniu regulacyjnej normy redukcji patogenów dla *Salmonelli* określonej w przepisach PR/HACCP [[9 CFR 381.94](#)] oraz wymagań dotyczących czasu/temperatury określonych w [9 CFR 381.66](#).

Przykład 2: Podstawowym celem tego protokołu jest określenie ilości wody wchłoniętej i zatrzymanej przez tusze wołowe, która jest nieunikniona przy jednoczesnym spełnieniu regulacyjnej normy redukcji patogenów dla *Salmonelli*, określonej w przepisach PR/HACCP [[9 CFR 310.25\(b\)](#)]. Protokół ten będzie również wykorzystywany do oceny jakości produktów.

2. Rodzaj systemu mycia i schładzania/chłodzenia stosowanego w zakładzie.

Należy opisać wszystkie procesy mycia po patroszeniu lub schładzania/chłodzenia, które mają wpływ na poziom zatrzymania wody w surowych produktach oraz na obciążenia mikrobiologiczne. W przypadku zakładów drobiarskich należy opisać główne typy schładzarek, np. przelotowe, śrubowe i bujane, określane na podstawie mechanizmu używanego do transportu ptaków przez schładzarkę lub do mieszania wody w schładzarce. W przypadku zakładów mięsnych należy opisać typ schładzarki, np. zamrażarki szokowe, systemy chłodnicze lub komory gorące.

3. Konfiguracja i wszelkie modyfikacje komponentów chłodziarki/systemu chłodzenia.

Opisać konfigurację i modyfikacje chłodziarki/systemu chłodzenia, w tym liczbę i typ chłodziarki/chłodziarki w serii oraz rozmieszczenie elementów systemu chłodzenia/chłodzenia, a także liczbę linii patroszenia/zabijania zasilających chłodziarkę/system chłodzenia. Dokładnie opisać cel i typ stosowanego wyposażenia, jeżeli w procesie występuje etap wstępnego schładzania/chłodzenia. Opisać wszelkie zmiany mechaniczne lub konstrukcyjne w urządzeniach chłodzących/schładzających.

4. Cechy szczególne procesu schładzania/chłodzenia.

Opisać wszelkie specjalne cechy procesu schładzania/chłodzenia, w tym środki przeciwdrobnoustrojowe, długość i prędkość linii do ociekania oraz całkowity czas ociekania. Wyjaśnić działanie jakiegokolwiek specjalnej aparatury, np. mechanizmu do usuwania nadmiaru wody z chłodzonego mięsa lub chłodzonych ptaków.

5. Opis zmiennych czynników w systemie schładzania/chłodzenia.

Opisać zmienne czynniki, które wpływają na wchłanianie i zatrzymywanie wody. W przetwórstwie drobiu czynniki takie obejmują:

- temperaturę blanszowania
- ciśnienie i siłę uderzenia wywieraną na ptaki przez maszyny do usuwania piór oraz jej wpływ na odwarstwianie się skóry
- metoda stosowana do otwierania ptaków w celu wypatroszenia
- temperaturę chłodziarki wstępnej
- temperatura wody w schładzarce
- mieszanie, w tym mieszanie powietrzem, jeśli jest stosowane
- czas przebywania w wodzie chłodzącej.

W przetwórstwie mięsa takie czynniki obejmują:

- temperaturę blanszowania (tusze wieprzowe)

- ilość i odstępy czasu między spryskiwaniami chłodzącymi środkami przeciwdrobnoustrojowymi
- czas przebywania w chłodniach.

6. Normy, które musi spełniać system chłodzenia.

Normy redukcji patogenów *Salmonella*, określone w przepisach końcowych PR/HACCP, zostały zaproponowane jako standardy minimalizacji patogenów. Mimo że nie ma jeszcze obowiązującej normy dotyczącej *Salmonelli* dla indyków, normy orientacyjne są wymienione w Załączniku 4 do Zawiadomienia FSIS 22-01, „Procedury dla personelu FSIS w okresie przedwdrożeniowym dla 'Wody zatrzymanej w surowym mięsie i produktach drobiowych; wymagania dotyczące schładzania drobiu.'” (Stała dyrektywa FSIS zastąpi to zawiadomienie). Jak stwierdzono w zawiadomieniu, zakłady produkujące produkty z indyka mogą przyjąć inne cele mikrobiologiczne lub mikroorganizmy zastępcze, takie jak *E. coli*, *Campylobacter* lub zmniejszenie liczby innych mikroorganizmów. Dopuszczalność stosowania mikroorganizmów zastępczych w surowym drobiu lub mięsie zależy jednak od stwierdzenia przez eksperta, że istnieje związek między mikroorganizmem zastępczym a *Salmonellą*.

System chłodzenia gotowego drobiu może być zaprojektowany po prostu tak, aby osiągnąć obniżenie temperatury do mniej niż 40°F w czasie określonym przepisami. Z drugiej strony, czas obniżenia temperatury w mięsie może być oparty na tym czasie lub krótszym, który jest niezbędny do spełnienia normy działania dla *Salmonelli* i zminimalizowania zatrzymania wody w produkcie końcowym.

7. Stosowane metody badawcze.

Opisać metody badawcze stosowane zarówno do pomiaru absorpcji i retencji wody, jak i do pobierania próbek i badania produktu pod kątem redukcji patogenów przy różnych ustawieniach urządzeń chłodzących oraz kombinacji czasu i temperatury chłodzenia. Metoda obliczania absorpcji i retencji wody powinna być powtarzalna i statystycznie weryfikowalna. Do testowania redukcji patogenów FSIS zaleca metody stosowane do testowania *E. coli* i *Salmonelli* zgodnie z przepisami PR/HACCP. Normy redukcji patogenów są oparte na odsetku próbek pozytywnych, a nie na ładunku mikrobiologicznym na tuszę lub część tuszy. Należy podać liczbę próbek, rodzaj próbek, okres pobierania próbek, rodzaj badania lub pomiaru oraz wyniki badań.

Próby powinny reprezentować procedury przetwarzania, które mogą być utrzymane w zakładzie. Przyjmuje się, że bardzo małe zakłady lub zakłady produkujące bardzo małe ilości produktu mogą doświadczać większych różnic w pomiarach niż zakłady produkujące duże ilości produktów.

Początkowo zakład przeprowadziłby kilka prób w celu określenia ilości nieuniknionej wody zatrzymanej, jeśli taka istnieje, w celu osiągnięcia standardu bezpieczeństwa żywności. Zakład musiałby określić zmienne występujące w procesie, które miałyby wpływ na ilość zatrzymanej wody. Na przykład zmienną, którą należy uwzględnić, może być czas przebywania w schładzarce/chłodni. W każdej próbie wykreślano dane dotyczące retencji wody i poziomu *salmonelli*. Gdy dane dotyczące retencji wody wskazywały na wzrost

Salmonelli, czas przebywania w chłodziarce/chłodni przed tym wzrostem mógłby być maksymalnym dopuszczalnym czasem. Jeśli jednak zastosowano płukanie antybakteryjne, czas przebywania w chłodziarce/chłodni można jeszcze bardziej skrócić.

Głównym celem protokołu jest określenie ilości lub odsetka zatrzymanej wody, która jest nieunikniona przy jednoczesnym osiągnięciu regulacyjnej normy działania dla *Salmonelli*. Nie należy jednak zwiększać odsetka próbek z wynikiem dodatnim na obecność pałeczek *Salmonella*. Nie można uznać za dopuszczalne zmniejszenie ilości zatrzymywanej wody z wynikającym z tego wzrostem liczby *Salmonelli* lub mikroorganizmu zastępczego, nawet jeśli wzrost liczby *Salmonelli* spełniałby normę efektywności.

8. Raportowanie danych i ocena wyników.

Należy wyjaśnić, w jaki sposób należy zgłaszać i podsumowywać uzyskane dane. Przykłady podawanych informacji obejmują m.in. liczbę powtórzeń próbki, raporty dotyczące *Salmonelli* oraz obliczenia lub wzór zastosowany do określenia poziomu retencji wody. Ponadto należy wyjaśnić kryteria oceny wyników i podstawę wyciąganych wniosków.

9. Wnioski

Należy wyjaśnić, czego dowodzą dane, jakie wyciągnięto wnioski i jak je wyciągnięto.

Kontrola Procesu

Po określeniu przez zakład mięsny lub drobiarski ilości wody, której nie da się uniknąć przy spełnianiu obowiązujących wymagań w zakresie bezpieczeństwa żywności, zakład musi utrzymać poziom retencji wody w swoich produktach na poziomie nieprzekraczającym tej ilości. Zakład musi być w stanie zapewnić, w sposób ciągły, że ilość wody zatrzymanej w jego surowych produktach jest nieunikniona ([9 CFR 441.10\(a\)](#)) oraz że etykiety produktów podają ilość wody zatrzymanej ([9 CFR 441.10\(b\)](#)). Aby móc to robić w sposób ciągły, zakład powinien mieć dobrą kontrolę nad procesami.

Proces zostanie uznany za kontrolowany, jeśli istnieje uzasadniona pewność (tj. 95% statystycznej pewności), że dane opakowanie w partii nie zatrzymuje więcej wody niż jest to nieuniknione. Oznacza to, że biorąc pod uwagę zmienne pomiaru i przetwarzania, powinno być 95% pewności, że ciągłe pomiary mieszczą się w granicach 20% poziomu wilgotności określonego w danym zakładzie.

Jeśli zakład nie spełnia norm wydajności dla *E. coli* i *Salmonelli*, powinien rozważyć ponowną ocenę swojego procesu w odniesieniu do zatrzymanej wody, a także ponownie ocenić swój plan HACCP.

Etykietowanie produktów z wodą zatrzymana

Zakłady będą zobowiązane do umieszczania informacji o zatrzymanej wodzie na etykietach surowych, jednoskładnikowych, całych, zmielonych lub pokrojonych produktów mięsnych lub drobiowych, w których zatrzymano wodę,

która jest wykorzystywana do spełnienia wymagań bezpieczeństwa żywności podczas przetwarzania po wytrzewieniu, np. schładzania. Zatrzymana woda nie jest traktowana jako celowo dodana lub jako składnik produktu. Jednak na etykiecie produktów z zatrzymaną wodą musi znajdować się wyraźne oświadczenie na głównej ściance wyświetlacza informujące o maksymalnej ilości wody oraz o tym, w jaki sposób została ona dodana, np. „zawiera do X% zatrzymanej wody” lub „z X% wchłoniętej wody”. Informacja o wodzie zatrzymanej musi być umieszczona w widocznym miejscu na głównym panelu etykiety i może być umieszczona obok nazwy produktu. [Refer to Retained Water – Sample Labels](#).

Wyeksponowanie informacji o wodzie zatrzymanej zależy od kilku czynników, w tym od wielkości napisu w informacji w porównaniu z innymi napisami na etykiecie, umiejscowienia informacji oraz kontrastu kolorystycznego między napisem a tłem. Nie ma szczególnych wymagań dotyczących wielkości liter w przypadku informacji o procentowej zawartości wody.

Zakłady posiadające dane lub informacje pozwalające wykazać, że ich produkty nie zawierają wody zatrzymanej, nie będą musiały umieszczać na etykiecie takiego oświadczenia i będą mogły umieścić na niej informację "bez wody zatrzymanej". Przetwórcy mogą zmodyfikować istniejące etykiety, stosując naklejki samoprzylepne lub gumowe stemple z nieusuwalnym tuszem, na których umieszcza się informację o procentowej zawartości wody zatrzymanej lub oświadczenie "brak wody zatrzymanej". Ten rodzaj zmiany etykiety jest możliwy na mocy przepisów dotyczących zatwierdzania etykiet ogólnych.

Przepisy dotyczące etykietowania ogólnego zawarte w [9 CFR 317.5](#) i [381.133](#) oraz oznaczania wartości odżywczej zawarte w [9 CFR Część 317 Podczęść B](#) i [Część 381 Podczęść Y](#) mają zastosowanie do produktów z zatrzymaną wodą tak samo, jak do innych produktów jednoskładnikowych.

Produkt wieloskładnikowy

Na etykietowanie produktów wieloskładnikowych nie ma wpływu woda zatrzymana w składniku mięsnym lub drobiowym. Dlatego też zatrzymana woda nie jest składnikiem, a informacja o zatrzymanej wodzie na komponentach mięsnych lub drobiowych nie jest deklaracją składnika. Należy zapoznać się z przykładami produktów.

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

Pytania i odpowiedzi dotyczące etykietowania

Q&A ponumerowane od 1 do 18 po raz pierwszy pojawiły się w [Dyrektywie FSIS 6700.1](#), [Poprawka 1](#).

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, w przypadku których producent przewiduje określony przyrost masy ciała pod wpływem wody, opracowuje procedury kontroli tego przyrostu i będzie odpowiednio znakował 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 zapisy dotyczące etykietowania w zakładzie federalnym oraz w przedstawieniu etykiety muszą gwarantować, że odchylenia w etykietowaniu są zgodne ze specyfikacjami zagranicznego nabywcy oraz z przepisami prawa obcego kraju. Ponadto pojemnik transportowy musi być opatrzony etykietą informującą, że produkt jest przeznaczony na eksport. Dokumentacja może być dostarczona przez importera, eksportera lub urzędnika zagranicznego rządu kraju, do którego produkt jest przeznaczony. (UWAGA: Etykiety dla produktów eksportowych, które odbiegają od wymagań krajowych, nie mogą być zatwierdzone w sposób ogólny i muszą być przedłożone do zatwierdzenia przez pracowników ds. etykietowania i ochrony konsumentów).

13. Czy jeden dokument, tj. pismo może być stosowane do wielu produktów przeznaczonych na eksport?

Odpowiedź: Tak, jeśli dokumentacja jest kompletna 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 wchłonął 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.

Pytania i odpowiedzi dotyczące etykietowania bez odniesienia w [Directive 6700.1](#), [Poprawka 1](#)

Ogólne zagadnienia dotyczące etykietowania

19. Czy chłodzenie lodem produktów jednoskładnikowych podlega przepisom dotyczącym zatrzymanej wody?

Odpowiedź: Tak, jeśli lód jest bezpośrednio stosowany do surowych tusz lub części jednoskładnikowych w celach związanych z bezpieczeństwem żywności, a produkt w rezultacie zyskuje wodę, to podlega on przepisom dotyczącym wody zatrzymanej. Podobnie, surowe jednoskładnikowe tusze lub części zmieszane z lodem stosowanym do celów bezpieczeństwa żywności, które są następnie przetwarzane na produkty jednoskładnikowe, podlegają przepisom dotyczącym zatrzymanej wody, np. oblodzone ramy i/lub skorupy przetwarzane przez mechaniczną odkostniarkę dla drobiu oddzielanego mechanicznie. Woda przekraczająca naturalnie występującą wilgotność na poziomie 0,5% lub wyższym wymaga umieszczenia na etykiecie wyraźnej informacji o wodzie zatrzymanej. Zakład musi prowadzić pisemny protokół zbierania danych, zgodnie z przepisami dotyczącymi wody zatrzymanej. Z drugiej strony, zakład nie musi przechowywać protokołu, jeśli posiada dane lub informacje, które wyraźnie wskazują, że jego surowy produkt jednoskładnikowy nie zatrzymuje wody w wyniku procesu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, np. schładzania lodem ramek lub skorupki dla celów zapewnienia bezpieczeństwa żywności, gdzie produkt końcowy nie zatrzymuje wody z obróbki lodowej.

20. Czy dopuszczalne jest wskazanie procentu zatrzymanej wody na etykiecie cenowej, która jest umieszczona na głównym panelu wystawowym surowych jednoskładnikowych elementów pakowanych na tacki lub surowych jednoskładnikowych tusz w worku? Czy informacja na etykiecie cenowej spełnia wymóg umieszczenia jej na głównym panelu wystawowym?

Odpowiedź: Tak, wymóg dotyczący lokalizacji jest spełniony, gdy informacja o wodzie zatrzymanej jest umieszczona na naklejce z wagą i ceną (w miejscu, które nie jest przeznaczone na wagę lub cenę), która następnie jest umieszczana na głównej tablicy ogłoszeń. Oczywiście, informacja o wodzie zatrzymanej musi być widoczna.

21. Czy informacja o zatrzymanej wodzie może być umieszczona na zawieszce na szyjce torebki z siatki zawierającej pakowany próżniowo produkt mięsny lub drobiowy z zatrzymaną wodą?

Odpowiedź: Tak, informacja o wodzie zatrzymanej może być umieszczona na zawieszce, o ile jest ona wyraźna i łatwo widoczna dla konsumenta.

22. Czy mięso lub drób z zatrzymaną wodą można poddawać napromieniowaniu?

Odpowiedź: Tak, zgodnie z obowiązującymi federalnymi przepisami dotyczącymi kontroli mięsa i drobiu.

23. Czy mięso lub drób z zatrzymaną wodą może być opatrzone napisem „naturalny”, „100 %” lub „czysty”?

Odpowiedź: Tak, zgodnie z przepisami i zasadami dotyczącymi stosowania tych oświadczeń.

24. Jeżeli informacja o zatrzymanej wodzie jest dodawana do etykiety dwujęzycznej, czy musi być ona w obu językach?

Odpowiedź: Tak, oświadczenie o zatrzymywaniu wody powinno być w obu językach.

25. Czy podroby włożone do jamy całej tuszki drobiowej podlegają przepisom dotyczącym wody zatrzymanej?

Odpowiedź: Tak. Cała tuszka z podrobami jest uważana za produkt jednoskładnikowy w taki sam sposób, w jaki opakowanie części drobiowych, np. podudzia, uda i piersi, jest produktem jednoskładnikowym.

26. W jaki sposób etykietuje się mieszane mięso lub drób z zatrzymaną wodą, jeśli są pakowane razem, np. pakowane kawałki lub całe ptaki pakowane z szyjami i podrobami?

Odpowiedź: Oznakowanie mięsa lub drobiu z wodą zatrzymaną pochodzącego z różnych źródeł, na którym widnieją różne informacje o wodzie zatrzymanej, można łatwo osiągnąć poprzez oznakowanie produktu informacją o najwyższym przedziale zawartości wody zatrzymanej od różnych dostawców, np. „mniej niż

6% wody zatrzymanej". Oznaczenie zakresu z najwyższą wartością wyraźnie wskazuje na istnienie zakresu, np. „może zawierać do X% wody zatrzymanej” lub „nie więcej niż X% wody wchłoniętej”. Opcjonalnie na etykiecie można umieścić oddzielne informacje o zawartości wody zatrzymanej dla każdej sztuki w opakowaniu, np. „cały ptak z 5% wody zatrzymanej, szyje z 3% wody zatrzymanej i podroby z maksymalnie 2% wody zatrzymanej”.

27. Czy na etykietach pojemników bezpośrednich można stosować bloczki kontrolne do identyfikacji różnych oświadczeń dotyczących wody zatrzymanej?

Odpowiedź: Tak, pod warunkiem, że operatorzy zakładów opracują procedurę kontroli, która zapewni prawidłowe etykietowanie opakowań produktów końcowych, które wyglądają podobnie, ale zawierają różne ilości zatrzymanej (wchłoniętej) wody. Procedura powinna określać, jakie kroki podejmą operatorzy zakładów, aby zaznaczyć odpowiednie pole wyboru dla oświadczenia o wodzie zatrzymanej oraz w jaki sposób firma będzie monitorować produkt, aby zapewnić prawidłowe etykietowanie. Procedura jest częścią dokumentacji dotyczącej etykietowania. Informacja ta jest podobna do [FSIS Directive 7220.1](#), Policy Memo 083A Check-Off Blocks on Labeling. Czy na etykiecie produktu, który został przetworzony na kawałki lub produkty rozdrobnione z tusz i części, można umieszczać informacje o wodzie zatrzymanej o niższej wartości lub bez wartości?

28. Czy na etykiecie produktu, który został przetworzony na kawałki lub produkty rozdrobnione z tusz i części, można umieszczać informacje o wodzie zatrzymanej o niższej wartości lub bez wartości?

Odpowiedź: Tak, jednak firma powinna mieć w aktach dane wykazujące straty. Metoda określania ubytku jest dowolna, ale wyniki danych powinny być powtarzalne i możliwe do zweryfikowania.

29. Czy w przypadku mięsa lub drobiu o różnym poziomie wody zatrzymanej, które jest pakowane razem i etykietowane, można zastosować średnią dla oświadczenia dotyczącego wody zatrzymanej?

Odpowiedź: Nie, na etykiecie należy umieścić informację odzwierciedlającą najwyższy przedział, np. „mniej niż 4% wody zatrzymanej” lub „zawiera do 3% wody zatrzymanej”, chyba że firma jest w stanie udokumentować stratę. Metoda pomiaru zależy od firmy, ale wyniki powinny być powtarzalne i możliwe do sprawdzenia.

30. Czy zamiast informacji o wodzie zatrzymanej można stosować informację o dodanym roztworze, taką jak na etykietach produktów marynowanych?

Odpowiedź: Nie, informacja o dodanym roztworze nie może być stosowana na surowych, jednoskładnikowych produktach mięsnych lub drobiowych, w których zatrzymana woda jest jedynie produktem ubocznym procesu mającego na celu spełnienie obowiązujących wymagań w zakresie bezpieczeństwa żywności. Informacje o dodanym roztworze są dopuszczalne tylko wtedy, gdy woda jest stosowana jako składnik, a nie wchłaniana podczas procesu mającego na celu osiągnięcie celu związanego z bezpieczeństwem żywności.

31. Czy wkładki absorpcyjne stosowane do pochłaniania wilgoci w opakowaniach z produktem stanowią część masy netto produktu?

Odpowiedź: Określanie masy netto zależy od jurysdykcji, tzn. jurysdykcja dotycząca tarowania na mokro i jurysdykcja dotycząca tarowania na sucho. Zgodność z przepisami dotyczącymi masy netto jest określana na podstawie procedur tarowania na mokro i tarowania na sucho zawartych w National Institute of Standards and Technology Handbook 133, które są włączone przez odniesienie do przepisów FSIS [9 CFR 317.19](#) i [381.121\(b\)](#).

32. Czy wodę zatrzymaną w produkcie można odliczyć od masy netto, aby nie trzeba było umieszczać informacji o wodzie zatrzymanej na etykiecie?

Odpowiedź: Nie.

33. Czy można odjąć ilość wody oczyszczonej podczas transportu i dystrybucji od ilości wody zatrzymanej zaabsorbowanej podczas przetwarzania po pastoszeniu w celu umieszczenia na etykiecie informacji o wodzie zatrzymanej na podstawie utraty wody oczyszczonej?

Odpowiedź: Nie.

34. Czy można użyć gumowego stempla z niezmywalnym tuszem do oznaczania etykiet z informacją o wodzie zatrzymanej?

Odpowiedź: Tak, znakowanie etykiet za pomocą gumowego stempla pokrytego nieusuwalnym tuszem jest dopuszczalne, o ile oświadczenie jest widoczne i umieszczone na głównym panelu etykiety.

35. Czy mięso lub drób oddzielone mechanicznie podlega przepisom dotyczącym wody zatrzymanej?

Odpowiedź: Tak, pod warunkiem, że produkt jest surowy i jednoskładnikowy.

36. Czy etykiety na wkładkach muszą zawierać informację o zatrzymanej wodzie?

Odpowiedź: Nie. Nie ma obowiązku umieszczania na nich informacji o wodzie zatrzymanej. Chociaż na etykiecie wkładki nie musi znajdować się informacja o wodzie zatrzymanej, to informacja o wodzie zatrzymanej musi być umieszczona w widocznym miejscu na głównym panelu wystawowym.

37. Czy surowe jednoskładnikowe produkty mięsne i drobiowe przetworzone przed 9 stycznia 2003 r. i przechowywane w chłodni podlegają przepisom dotyczącym wody zatrzymanej?

Odpowiedź: Produkty przetworzone przed 9 stycznia 2003 r. nie podlegają przepisom dotyczącym wody zatrzymanej.

38. Czy etykiety eksportowe zawierające odchylenia w etykietowaniu mogą być zatwierdzane w sposób ogólny, zamiast przesyłania wniosków o etykietowanie do Działu Etykietowania i Ochrony Konsumentów w celu ich szczegółowego zatwierdzenia?

Odpowiedź: Przepisy dotyczące ogólnego zatwierdzania etykiet nie przewidują ogólnego zatwierdzania etykiet z odchyleniami, dlatego też ogólne zatwierdzanie etykiet jest niedopuszczalne. Etykiety z odchyleniami muszą być zatwierdzone w formie szkicu przez pracowników Działu Etykietowania, Konsumentów i Ochrony, dopóki nie zostaną zmienione przepisy dotyczące etykietowania ogólnego.

39. Czy podroby włożone do jamy upieczonej tuszy indyka podlegają przepisom dotyczącym zatrzymanej wody?

Odpowiedź: Nie, informacja o zatrzymanej wodzie dla podrobów nie jest wymagana na etykiecie pieczonego indyka, ponieważ podroby są pakowane w ramach produktu wieloskładnikowego. Informacja o zatrzymanej wodzie nie jest obowiązkowa na etykiecie produktu wieloskładnikowego, ponieważ na etykietę produktu wieloskładnikowego nie ma wpływu zatrzymana woda.

40. Produktem jest jednoskładnikowa cała kaczka z podrobami, która może zawierać opakowanie farszu lub sosu. Czy wymagana jest informacja o zatrzymaniu wody?

Odpowiedź: Tak, jeśli na etykiecie kaczki znajduje się informacja, że opakowanie z sosem lub farszem jest „wolne“, kaczka z podrobami musi być oznakowana informacją o zatrzymanej wodzie, jeśli tusza i/lub podroby wchłonęły wodę po patroszeniu. W takiej sytuacji kaczka z podrobami byłaby nadal uważana za produkt jednoskładnikowy, ponieważ sprzedawana jest tylko kaczka z podrobami. Oznakowanie musiałoby zawierać informacje dotyczące opakowania, np. kwalifikator nazwy produktu „opakowanie z sosem (farszem) gratis” oraz informację o składnikach. Z drugiej strony, jeśli sos lub farsz jest pakowany razem z kaczką i podrobami, a nie jest oznaczony jako bezpłatny, produkt jest wieloskładnikowy, a informacja o zatrzymanej wodzie w przypadku całej kaczki z podrobami nie jest obowiązkowa.

41. Czy można dodawać sól do chłodziarki do tuszek i części drobiowych? Jeśli jest to możliwe, czy konieczne jest oświadczenie o zawartości wody zatrzymanej?

Odpowiedź: Sól jest dozwolonym dodatkiem do wody chłodzącej dla surowych produktów drobiowych zgodnie z [9 CFR 424.21](#). Jeżeli ilość soli wynosi 70 funtów lub mniej w 10 000 galonów wody, nie ma potrzeby etykietowania soli, ponieważ jest to dodatek przypadkowy. Informacja o wodzie zatrzymanej byłaby wówczas obowiązkowa, gdyby produkt wchłonął roztwór chłodzący. Z drugiej strony, jeśli sól występuje w ilości od ponad 70 funtów do 700 funtów na 10 000 galonów wody, woda i sól musiałyby być deklарowane, ponieważ obie substancje są dodatkami. Wymagana byłaby specjalna informacja na etykiecie, np.: „Solanka schłodzona w wodzie i soli” lub „Schłodzona w roztworze wody z solą”. Gdy stężenie roztworu w tuszach lub częściach jest mniejsze niż 0,5%, produkt nie wymaga deklaracji procentowej w specjalnym oświadczeniu na etykiecie. W sytuacjach, gdy absorpcja roztworu wynosi 0,5% lub więcej, specjalne oświadczenie na etykiecie powinno zawierać procentową zawartość roztworu zaokrągloną do najbliższej liczby całkowitej, np. „Schłodzone w 1% roztworze wody z solą”.

42. Czy roztwory przeciwdrobnoustrojowe muszą być deklарowane na etykiecie?

Odpowiedź: Jeśli zatwierdzone środki przeciwdrobnoustrojowe są stosowane w przetwórstwie mięsa lub drobiu w celu chwilowej redukcji mikroorganizmów i FSIS uzna je za zgodne z definicją FDA przypadkowego dodatku (([21 CFR 101.100\(a\)\(3\)](#))), nie wymagają one oznakowania. Poddawanie mięsa lub drobiu działaniu zatwierdzonego środka przeciwdrobnoustrojowego w wodzie nie powinno powodować zatrzymywania wody przez produkt.

Dlatego, o ile zakład może wykazać, że woda nie jest wchłaniana podczas, przed lub po etapach przetwarzania, takich jak schładzanie, etykieta produktu mięsnego lub drobiowego nie musi zawierać informacji o zatrzymaniu wody.

Zwolnienia lub etykietowanie produktów dietetycznych o charakterze religijnym

43. Czy mięso lub drób z zatrzymaną wodą, które zostaną wysłane do dalszego przetwarzania, są zwolnione z obowiązku umieszczania informacji o zatrzymanej wodzie?

Odpowiedź: Nie, wszystkie surowe produkty jednoskładnikowe z wodą zatrzymaną w wyniku przetwarzania po wytrzewieniu, stosowane w celu spełnienia norm bezpieczeństwa żywności, muszą być przed wysyłką odpowiednio oznakowane wraz z oświadczeniem o ilości zatrzymanej wody.

44. Czy kontrolowane koszerne produkty mięsne lub drobiowe są zwolnione z obowiązku przestrzegania zasady dotyczącej wody zatrzymanej?

Odpowiedź: Nie, koszerne tusze i części są namaczane i solone w procesie zwanym kasheringiem. Woda wchłonięta w wyniku procesu prania nie musi być zgłaszana jako część oświadczenia o wodzie zatrzymanej. Jednak każda woda, poza wodą naturalnie występującą, która została wchłonięta podczas innych wcześniejszych lub późniejszych etapów procesu, takich jak schładzanie, wymaga zadeklarowania. Takie produkty opatrzone byłyby informacją o wodzie zatrzymanej, gdyby wchłonęły wodę przed lub po koszerowaniu. Chociaż koszerne tuszki i części są oznakowane jako „namoczone i solone”, nie są one uważane za produkty wieloskładnikowe.

45. Czy drób zwolniony z religii podlega przepisom dotyczącym wody zatrzymanej?

Odpowiedź: Nie, na etykietach drobiu ubitego w ramach odstępstwa religijnego nie umieszcza się znaku kontroli. Etykietowanie drobiu, na którym widnieje znak kontroli, podlega przepisom dotyczącym wody zatrzymanej.

46. Czy oświadczenie o zatrzymanej wodzie jest wymagane na etykiecie niepoddanego inspekcji surowego produktu zawierającego pojedyncze składniki, np. karmy dla zwierząt domowych bez certyfikatu?

Odpowiedź: Nie, oświadczenie o zatrzymanej wodzie jest zwolnione z obowiązku umieszczania na etykietach produktów niepoddanych inspekcji.

Detaliczna lada sklepowa

47. Czy w przypadku wystawiania na sprzedaż detaliczną niepakowanych surowych produktów mięsnych lub drobiowych jednoskładnikowych należy podawać informację o zawartości wody zatrzymanej w produkcie?

Odpowiedź: Tak, informacja o wodzie zatrzymanej jest wymagana w bezpośrednim sąsiedztwie produktu, np. na karcie produktu, tabliczce lub zawieszce na półce, która zawiera informacje o produkcie. Oświadczenie o zatrzymanej wodzie jest konieczne, ponieważ jest to obowiązkowa informacja wskazująca na aspekt produktu, który różni się od podobnie przetworzonych produktów, które nie wchłaniają wody stosowanej do celów bezpieczeństwa żywności.

48. Czy pakowane produkty mięsne lub drobiowe z zatrzymaną wodą, sprzedawane z regału do sprzedaży detalicznej, w którym wystawiany jest produkt niepakowany, muszą być oznaczone informacją o zatrzymanej wodzie?

Odpowiedź: Tak, na opakowaniu produktu powinna znajdować się odpowiednia etykieta zawierająca oświadczenie o wodzie zatrzymanej.

49. Jeżeli sklep detaliczny kupuje mięso lub drób z zatrzymaną wodą od wielu dostawców i wystawia nieopakowany produkt w ladach do sprzedaży detalicznej, czy może po prostu oznaczyć produkt deklaracją dostawcy, który twierdzi, że zawiera największą ilość zatrzymanej wody, zamiast oznaczać produkt wieloma deklaracjami?

Odpowiedź: Tak, oznakowanie mięsa lub drobiu z wodą zatrzymaną pochodzącą z kilku źródeł, na których widnieją różne deklaracje dotyczące wody zatrzymanej, można uzyskać, stosując deklarację o najwyższym zakresie spośród wielu dostawców, np. "mniej niż 6% wody zatrzymanej". Oświadczenie o najwyższym zakresie wskazuje, że na produktach dostawców pakowanych razem znajdowało się wiele różnych oświadczeń dotyczących wody zatrzymanej, np. „udka z kurczaka mogą zawierać do 5% wody zatrzymanej" lub „wątroba wołowa nie więcej niż 4% wody wchłoniętej".

50. Kiedy transport do punktu sprzedaży detalicznej i ekspozycja w punkcie sprzedaży detalicznej (np. umieszczenie na stojakach do odsączania) powodują, że produkt uwalnia czystą wodę, a tym samym zmniejsza się całkowita ilość wody zatrzymanej, w jaki sposób punkt sprzedaży detalicznej może przekazać tę informację konsumentom? Czy punkt sprzedaży musiałby przeprowadzić własną analizę w oparciu o stosowane praktyki i odpowiednio oznakować produkt?

Odpowiedź: Najprostszą dostępną metodą byłoby umieszczenie na etykiecie informacji o najwyższym zakresie wody zatrzymywanej. Jeśli jednak punkt obsługi może udokumentować ilość odprowadzanej wody, produkt może być oznakowany z obniżoną wartością w oświadczeniu o wodzie zatrzymanej. Ponadto, jeśli licznik serwisowy może udokumentować, że cała zatrzymana woda została usunięta z produktu, oświadczenie o zatrzymanej wodzie nie jest konieczne. Wybór metody określania ubytku należy do sprzedawcy detalicznego, ale wyniki powinny być powtarzalne i możliwe do zweryfikowania.

Woda zatrzymana - przykładowe etykiety

FINEST KIND

CUT UP CHICKEN

READY FOR THE GRILL

Proudly Packed for 6 Star Chix
Chilltown, MN 56649





Keep Refrigerated or Frozen


WITH 3% RETAINED WATER

Young Turkey

Without Neck and Giblets





Keep Refrigerated





With up to 4% Retained Water

Safe Handling Instructions
This product was prepared from inspected and passed meat and/or poultry. Some food products may contain bacteria that could cause illness if the product is mishandled or cooked improperly. For your protection, follow these safe handling instructions.


-  Keep refrigerated or frozen. Thaw in refrigerator or microwave.
-  Keep raw meat and poultry separate from other foods. Wash working surfaces (including cutting boards), utensils, and hands after touching raw meat or poultry.
-  Cook thoroughly.
-  Keep hot foods hot. Refrigerate leftovers immediately or discard.

Company Name, City, State, Zip Code NET WT. ____ LBS.

Fresh Duckling

Less than 5% Absorbed Water including Neck and Giblets


Serving Suggestions:
Xps sja f...
op...
Gourmet
xxx...
Wapjztyl

Keep Refrigerated

Packed by Gourmet Duck Inc., City, State, Zip Code

NET WT ____ LBS.



Company Name, City, State, Zip Code





Beef Liver

Keep Frozen

NET WT. 6 LBS.

Contains 3% Retained Water

Safe Handling Instructions
This product was prepared from inspected and passed meat and/or poultry. Some food products may contain bacteria that could cause illness if the product is mishandled or cooked improperly. For your protection, follow these safe handling instructions.


-  Keep refrigerated or frozen. Thaw in refrigerator or microwave.
-  Keep raw meat and poultry separate from other foods. Wash working surfaces (including cutting boards), utensils, and hands after touching raw meat or poultry.
-  Cook thoroughly.
-  Keep hot foods hot. Refrigerate leftovers immediately or discard.

Up to 5% Water Added From Processing

Keep Refrigerated or Frozen

Lamb Tongues

Company Name, Dist, City, State, Zip Code



NET WT. 32 OZ. (2 LBS.)

Przykłady produktów

Przykłady produktów z [Dyrektywy FSIS 6700.1, Poprawka 1, 1/7/2003](#).

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.