

# **SYSTEM GWARANTOWANEJ JAKOŚCI ŻYWNOŚCI QAFP**



## **ZESZYT BRANŻOWY WYROBY MIĘSNE NA GRILLA LUB DO PIECZENIA Wymagania produkcyjne i jakościowe**

**WARSZAWA**  
Wyd. 1 z dnia 20.04.2020

Autorzy:

Prof. dr hab. Andrzej Pisula

Prof. dr hab. Mirosław Słowiński

**Materiał stanowi własność Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego (UPEMI), kopiowanie, modyfikowanie lub wykorzystywanie w jakikolwiek sposób w części i/lub całości jest zabronione bez uzyskania wyraźnej pisemnej zgody UPEMI.**

## **Spis treści**

1. WPROWADZENIE.....	4
2. DEFINICJE .....	6
3. WYROBY MIĘSNE NA GRILLA .....	7
3.1. SUROWCE .....	7
3.2. PROCES TECHNOLOGICZNY .....	7
3.3. WYMAGANIA DOTYCZĄCE GOTOWEGO WYROBU .....	8
4. WYROBY MIĘSNE PRZEZNACZONE DO PIECZENIA.....	9
4.1. SUROWCE .....	9
4.2. PROCES TECHNOLOGICZNY .....	9
4.3. WYMAGANIA DOTYCZĄCE GOTOWEGO WYROBU .....	10
5. PROCEDURY KONTROLNE .....	11
5.1. OCENA SENSORYCZNA:.....	11
5.2. PROCEDURY BADAWCZE .....	11
6. KONFEKCJONOWANIE, PAKOWANIE I ZNAKOWANIE .....	12
7. PRZECHOWYWANIE.....	12
8. TRANSPORT .....	12
9. SPRZEDAŻ .....	13

## **1. WPROWADZENIE**

Jedną z głównych tendencji w spożyciu mięsa w Polsce jest zmiana struktury produktów. Maleje sprzedaż i spożycie przetworów mięsnych na rzecz mięsa kulinarnego. W handlu detalicznym pojawiła się także nowa grupa, a mianowicie przetwory mięsne do grillowania i pieczenia. Są to półprodukty ułatwiające przygotowanie potraw mięsnych w domu i/lub w trakcie spędzenia czasu poza domem w gronie rodzinnym i/lub przyjaciół.

Grillowanie (pieczenie nad źródłem ciepła) jest najstarszą, praktykowaną od czasów prehistorycznych, metodą przygotowania mięsa do spożycia. W Polsce od lat praktykowano opiekanie kielbas nad ogniskiem, co było prekursorem grillowania. Trend grillowania mięsa i przetworów dotarł do Polski z Europy zachodniej i USA w okresie ostatnich 30-40 lat. W początkowym okresie dotyczył on wykorzystywania do tego kielbas i kiszek kaszanych, jako gotowych przetworów możliwych do grillowania.

W ostatnim okresie daje się zauważyć nowe podejście do grillowania. Przemysł mięsny przygotowuje bowiem najczęściej surowe wyroby, których przeznaczeniem jest poddanie ich obróbce termicznej na grillu. Jest to o tyle cenne, że wyroby te najczęściej wytworzone są z mięsa niepeklowanego, a więc nie zawierającego azotynów i azotanów, będących prekursorem powstawania w czasie grillowania kancerogennych nitrozoamin. Dzięki temu grillowane wyroby mięsne są bezpieczniejsze dla konsumentów. Przeznaczone do grillowania wyroby mięsne z dużym uproszczeniem można podzielić na kielbasy surowe niepeklowane, mięsa marynowane i mięsa z warzywami i owocami typu szaszłyk.

Obok przetworów mięsnych przeznaczonych do grillowania na rynku polskim pojawiły się wyroby mięsne, które po rozpakowaniu lub też w opakowaniu należy poddać obróbce termicznej. Uzyskuje się w ten sposób produkt gotowy do spożycia np. podczas obiadu.

Asortyment wyrobów mięsnych na grilla lub do pieczenia jest bardzo szeroki. Obok tego, że wykonane są one z różnych mięs (wieprzowego, wołowego, cielęcego, baraniego, jagnięcego, drobiowego, dziczyzny), to także cechują się różnym stopniem obróbki termicznej. Mogą bowiem wymagać tylko odgrzania np. kotlety mielone, golonka parzona, lub/też tylko opieczienia, ale zdecydowanie dominującą grupę stanowią surowe mięsa z przyprawami wymagające pełnej obróbki termicznej. Dodatkowym elementem różnicującym jest szeroka gama różnego rodzaju marynat i mieszanek przyprawowych przeznaczonych do tego rodzaju wyrobów.

Obserwując rynek wyrobów mięsnych należy sądzić, że ten sektor produkcji żywności wygodnej (znacznie skracający czas przygotowania posiłku) będzie się nadal intensywnie rozwijał.

Niniejszy dokument określa wymagania w produkcji surowych wyrobów mięsnych (wieprzowych i drobiowych) przeznaczonych do grillowania lub pieczenia o wysokiej, gwarantowanej jakości (QAFP) w zakresie doboru surowców mięsnych i niemięsnych, procesu produkcyjnego i warunków przechowywania w magazynach,

hurtowniach i sklepach detalicznych oraz zasad określenia jakości poszczególnych grup towarowych. Ograniczenie wyłącznie do produktów wieprzowych i drobiowych wynika z poprzednich opracowań systemów QAFP dla kulinarnego mięsa wieprzowego oraz drobiowego.

## **2. DEFINICJE**

**Wyroby mięsne** – kawałki, plastry, steki, szaszłyki przygotowane do obróbki termicznej (grillowania, pieczenia, odgrzewania).

**Grillowanie** – pieczenie mięsa i/lub przetworów nad źródłem ciepła

**Grill** - urządzenia opalane węglem drzewnym, gazowe lub elektryczne, przenośne lub stacjonarne, domowe i przemysłowe

**Pieczenie** - w piekarniku, w suchym gorącym powietrzu o temp. 160-190°C

**Odgrzewanie** – poddanie wyrobów mięsnych i/lub przetworów wtórnej obróbce termicznej do temperatury ok. 65°C .

**Opiekanie** – krótkoterminowe pieczenie do uzyskania na powierzchni mięsa cienkiej warstwy o barwie jasno brązowej

### **3. WYROBY MIĘSNE NA GRILA**

Wyroby mięsne na grilla są to surowe lub poddane obróbce termicznej przetwory wykonane z mięsa drobiowego i/lub wieprzowego przeznaczone do grillowania. Do grupy tej należą: kiełbasy, mięsa w marynatach, mięsa z warzywami i/lub owocami. Wymagają one przechowywania w temperaturach chłodniczych.

#### **3.1. SUROWCE**

1. Surowcem do produkcji wyrobów mięsnych na grilla mogą być:
  - a. elementy kulinarne i/lub ich części pochodzące z tusz wieprzowych wyprodukowanych zgodnie z Systemem QAFP;
  - b. elementy kulinarne i/lub ich części z tuszek kurcząt i indyków wyprodukowanych zgodnie z Systemem QAFP;
2. Surowce mięsne muszą być dobrej jakości higienicznej (zgodnej z wymaganiami dla mięsa kulinarnego):
  - a. mięso wieprzowe nie może wykazywać wad PSE i/lub DFD, a po 24 h po uboju musi charakteryzować się pH na poziomie 5,5-5,7 zmierzone w mięśniu najdłuższym grzbietu,
  - b. mięso drobiowe wyprodukowane zgodnie z wymaganiami zawartymi w zeszycie branżowym QAFP „Tuszki, elementy i mięso z kurczaka i indyka”
3. Nie dopuszcza się stosowanie mięsa mrożonego.
4. Niedozwolone jest stosowanie mięsa oddzielonego mechanicznie.
5. Wolno stosować tylko następujące dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające:
  - a. chlorek sodu (sól kuchenna),
  - b. askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce maksymalnej 0,05% w stosunku do masy gotowego wyrobu,
  - c. naturalne przyprawy np. pieprz, majeranek, estragon, kolendra, imbir,
  - d. cukier – sacharoza,
  - e. olej roślinny ciekły lub przeestryfikowany wolny od izomerów trans kwasów tłuszczowych,
  - f. cytrynian sodu – tylko w przypadku kiełbas na grilla,
  - g. warzywa i owoce np. cebula, czosnek, pietruszka, śliwki suszone, morele

#### **3.2. PROCES TECHNOLOGICZNY**

Stosowany proces technologiczny uzależniony jest od asortymentu wyrobów.

1. Kiełbasy – rozdrobnić mięso i tłuszcz w wilku z siatką o średnicy otworów zależnej od asortymentu kiełbas (najczęściej średnio rozdrobniona kiełbasa „biała”). Rozdrobnione surowce mięsne wymieszać z wodą/z dodatkiem lodu, przyprawami i dodatkami, a następnie tak przygotowanym farszem napęścić

osłonki naturalne. Niedozwolone jest peklowanie mięsa. Temperatura końcowa farszu nie wyższa niż 7°C.

2. Mięsa w marynacie – przeznaczone do przygotowania mięs w marynacie elementy kulinarne należy oczyścić z widocznych błon omięsnych i ścięgien. Można poddać nastrzyknięciu solanką w ilości nie większej niż 7%, a także masowaniu w celu uplastycznienia. Następnie przygotowane elementy pokroić (jeśli jest to wymagane) w plastry nie grubsze niż 2,0 cm, powierzchnię można naciąć w tenderyzatorze i wymieszać z przygotowaną wcześniej marynatą. Temperatura końcowa tak przygotowanych mięs nie może być wyższa niż 7°C.
3. Mięso z warzywami lub owocami typu szaszłyk – pokrojone na kawałki mięsa nadziewać na patyki do szaszłyków przekładając zdefiniowanymi w recepturze warzywami lub owocami. Temperatura końcowa tak przygotowanych produktów nie powinna być wyższa niż 7°C.
4. Przygotowane wyroby mięsne przeznaczone na grilla zamykać w opakowania jednostkowe MAP. W przypadku mięs w marynacie dopuszczalne jest pakowanie w Vacuum.
5. W czasie całego cyklu produkcyjnego zachować warunki chłodnicze. Temperatura wyrobów nie może przekroczyć 7°C.

### **3.3. WYMAGANIA DOTYCZĄCE GOTOWEGO WYROBU**

1. Wymagania organoleptyczne:
  - a. wygląd ogólny: kształt uzależniony od rodzaju opakowania; powierzchnia zewnętrzna opakowania czysta i sucha,
  - b. struktura i konsystencja: typowa dla danego asortymentu; w przypadku kiełbas - niedopuszczalne są podcieki wody pod osłonką; marynat – niedopuszczalne jest rozwarstwienie się marynaty, cała powierzchnia mięsa musi być nią pokryta, szaszłyków – niedopuszczalne podcieki soku z mięsa oraz z warzyw lub owoców,
  - c. barwa przekroju mięsa typowa dla mięsa surowego
  - d. smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.
2. Zawartość mięsa nie mniejsza niż w:
  - a. kiełbasach - 95%,
  - b. mięsach w marynatach - 85%,
  - c. szaszłykach – nie normuje się.
3. Zawartość soli w wyrobach mięsnych przeznaczonych do grillowania musi być tak dobrana, aby w wyrobie przeznaczonym do spożycia (tj. po obróbce termicznej) nie była większa niż 1,7%.
4. Nie dopuszcza się obecności w wyrobach mięsnych przeznaczonych do grillowania konserwantów, białek innych niż pochodzących z surowców (mięsa, warzyw, owoców, przypraw), hydrokolidów, preparatów błonnikowych oraz dodatków innych niż wymienione w p. 3.1. podpunkt 5.



## **4. WYROBY MIĘSNE PRZEZNACZONE DO PIECZENIA**

Wyroby mięsne przeznaczone do pieczenia są to wieprzowe lub drobiowe surowe elementy kulinarne lub ich części przeznaczone do pieczenia.

Wyroby mięsne przeznaczone do odgrzania są to przetwory mięsne wykonane z wyżej wymienionych mięs, poddane pełnej obróbce termicznej, wychłodzone i przekazane do obrotu towarowego, które przed spożyciem należy ogrzać do wymaganej przez konsumenta temperatury.

Do obu tych grup należą: mięsa w marynatach, mięsa z warzywami i/lub owocami. Wymagają one przechowywania w temperaturach chłodniczych.

### **4.1. SUROWCE**

1. Surowcem do produkcji wyrobów mięsnych do pieczenia lub do odgrzania mogą być:
  - a. elementy kulinarne i/lub ich części pochodzące z tusz wieprzowych, wyprodukowanych zgodnie z Systemem QAFP;
  - b. elementy kulinarne i/lub ich części z tuszek kurcząt i indyków wyprodukowanych zgodnie z Systemem QAFP;
2. Surowce mięsne muszą być dobrej jakości higienicznej (zgodnej z wymaganiami dla mięsa kulinarnego):
  - a. mięso wieprzowe nie może wykazywać wad PSE i/lub DFD, a po 24 h po uboju musi charakteryzować się pH na poziomie 5,5-5,7 zmierzonym w mięśniu najdłuższym grzbietu;
  - b. mięso drobiowe wyprodukowane zgodnie z wymaganiami zawartymi w zeszycie branżowym QAFP „Tuszki, elementy i mięso z kurczaka i indyka”
3. Nie dopuszcza się stosowanie mięsa mrożonego.
4. Niedozwolone jest stosowanie mięsa oddzielonego mechanicznie.
5. Wolno stosować tylko następujące dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające:
  - a. chlorek sodu (sól kuchenna),
  - b. askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce maksymalnej 0,05% w stosunku do masy gotowego wyrobu,
  - c. naturalne przyprawy,
  - d. cukier – sacharoza,
  - e. olej roślinny ciekły lub przeestryfikowany wolny od izomerów trans kwasów tłuszczowych,
  - f. warzywa, owoce.

### **4.2. PROCES TECHNOLOGICZNY**

Stosowany proces technologiczny uzależniony jest od asortymentu wyrobów.

1. Mięsa w marynacie – przeznaczone do przygotowania mięs w marynacie elementy kulinarne należy oczyścić z widocznych błon omięsnych, żył i ścięgien. Można poddać nastryknięciu solanką w ilości nie większej niż 10% a następnie krótkiemu masowaniu w celu uplastycznienia. Następnie tak przygotowane elementy wymieszać z marynatą. Temperatura końcowa tak przygotowanych mięs nie powinna być wyższa niż 7°C.
2. Mięsa w przyprawach – przeznaczone do przygotowania mięs w przyprawach elementy kulinarne pozbawione widocznych błon omięsnych, żył i ścięgien wymieszać z solą kuchenną lub nastryknąć solanką w ilości nie większej niż 7% i krótko wymasować. Następnie wymieszać z przygotowaną wcześniej mieszaniną przypraw naturalnych. Temperatura końcowa tak przygotowanych mięs nie powinna być wyższa niż 7°C.
3. Gotowe do spożycia po odgrzaniu – elementy kulinarne lub ich części wymieszać z solą lub nastryknąć solanką w ilości nie przekraczającej 7% i wymasować, w miarę potrzeby wymieszać z przyprawami i poddać obróbce termicznej w piecu lub komorze parzelniczej do uzyskania w centrum geometrycznym produktu temperatury nie niższej niż 72°C. Jeżeli przewiduje to receptura, przygotować warzywa i/lub owoce poddając, osobno lub razem z mięsem, także obróbce termicznej. Po zakończeniu obróbki termicznej wszystkie składniki wychłodzić do temperatury nie wyższej niż 7°C.
4. Przygotowane wyroby mięsne przeznaczone do pieczenia lub odgrzewania zapakować w opakowania jednostkowe metodą MAP. W przypadku mięs w marynacie dopuszczalne jest stosowanie opakowań Vacuum. Zalecane jest, aby niezbędna w warunkach domowych obróbka termiczna mogła być prowadzona w tych opakowaniach.
5. W czasie całego cyklu produkcyjnego zachować warunki chłodnicze. Temperatura wyrobów nie może przekroczyć 7°C.

#### **4.3. WYMAGANIA DOTYCZĄCE GOTOWEGO WYROBU**

1. Wymagania organoleptyczne:
  - a. wygląd ogólny: kształt uzależniony od rodzaju opakowania; powierzchnia zewnętrzna opakowania czysta i sucha,
  - b. struktura i konsystencja: typowa dla danego asortymentu;
  - c. w przypadku marynat – niedopuszczalne jest rozwarstwienie marynaty, cała powierzchnia mięsa musi być nią pokryta,
  - d. w przypadku mięs w przyprawach – niedopuszczalny jest widoczny wyciek soku do opakowania,
  - e. barwa przekroju mięsa typowa dla stosowanego jego rodzaju od jasnoróżowej do ciemnoczerwonej; niedopuszczalne są odchylenia barwy,
  - f. smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.
2. Zawartość mięsa nie mniejsza niż w:

- a. mięsach w marynatkach - 88%,
  - b. mięsach w przyprawach - 92%,
  - c. mięsach z warzywami lub owocami – nie normuje się.
3. Zawartość soli w wyrobach mięsnych przeznaczonych do pieczenia lub odgrzania musi być tak dobrana, aby w wyrobie przeznaczonym do spożycia (tj. po obróbce termicznej) nie była większa niż 1,7%.
  4. Nie dopuszcza się obecności w wyrobach mięsnych przeznaczonych do pieczenia lub odgrzania konserwantów, białek innych niż pochodzących z surowców (mięsa, warzyw, owoców, przypraw), hydrokoloidów, preparatów błonnikowych oraz dodatków innych niż wymienione w p. 4.1. podpunkt 5.

## **5. PROCEDURY KONTROLNE**

### **5.1. OCENA SENSORYCZNA:**

Badania sensoryczne przeprowadzić zgodnie z PN-A-82056:1985P, oceniając:

- wygląd ogólny i barwę powierzchni opakowań określać wzrokowo,
- strukturę i konsystencję określać dotykiem przez ucisk palcem powierzchni kawałków mięsa.
- barwę powierzchni kawałków mięsa określać wzrokowo,
- smak określać przez żucie w ustach próbki przez jedną minutę, a następnie po jej usunięciu z ust określić posmak,
- zapach określać przez wąchanie powierzchni, a następnie przekroju kawałka mięsa.

### **5.2. PROCEDURY BADAWCZE**

#### **5.2.1. Oznaczanie zawartości soli kuchennej**

1. PN-A-82112:1973 Mięso i produkty mięsne. Oznaczanie zawartości soli kuchennej
2. PN-A-82112:1973/Az1:2002 Mięso i produkty mięsne Oznaczanie zawartości soli kuchennej (Zmiana Az1)
3. PN-ISO 1841-1:2002 Mięso i produkty mięsne Oznaczanie zawartości chlorków Część 1: Metoda Volharda
4. PN-ISO 1841-2:2002 Mięso i produkty mięsne Oznaczanie zawartości chlorków Część 2: Metoda potencjometryczna

#### **5.2.2. Oznaczanie zawartości: tłuszczu, białka, wody, popiołu całkowitego, hydroksyproliny**

1. PN-A-82109:2010 Mięso i produkty mięsne. Oznaczanie zawartości tłuszczu, białka i wody. Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)
2. PN-ISO 936:2000 Mięso i produkty mięsne. Oznaczanie popiołu całkowitego

3. PN-ISO 1442:2000 Mięso i produkty mięsne. Oznaczanie zawartości wody (metoda odwoławcza)
4. PN-ISO 1444:2000 Mięso i produkty mięsne. Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego

### **5.2.3. Badania organoleptyczne i fizyczne**

1. PN-ISO 2917:2001 Mięso i produkty mięsne. Pomiar pH. Metoda odwoławcza
2. PN-ISO 2917:2001/Ap1:2002 Mięso i produkty mięsne Pomiar pH. Metoda odwoławcza

## **6. KONFEKCJONOWANIE, PAKOWANIE I ZNAKOWANIE**

1. W zależności od wymagań odbiorcy produkt o odpowiedniej masie netto pakowany jest w opakowaniach z tworzywa sztucznego w atmosferze modyfikowanej. Skład atmosfery ochronnej: zawartość dwutlenku węgla - nie mniej niż 20%, zawartość azotu – uzupełnienie do 100%. Minimum 30% opakowania musi zajmować gaz (wyrób maksymalnie 70%). Konieczność monitorowania i dokumentowania składu atmosfery stosowanej do pakowania. W przypadku mięs w marynacie przeznaczonych do grillowania dopuszczalne jest pakowanie w próżni.
2. Znakowanie opakowań jednostkowych zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz dodatkowo na opakowaniu informacja:  
-produkty wytworzone w systemie QAFP są oznaczane znakiem towarowym QAFP zgodnie z Regulaminem stosowania Znak i Księgą Znak. Pozostałe zasady znakowania zgodne z obowiązującymi przepisami.

## **7. PRZECHOWYWANIE**

1. Magazynowanie musi się odbywać według zasady „pierwsze weszło pierwsze wyszło”.
2. Temperatura panująca w magazynach musi być kontrolowana i dokumentowana i nie może przekraczać 4°C. Okres przechowywania w magazynach nie może przekraczać 48h.
3. Termin przydatności do spożycia surowych wyrobów mięsnych przeznaczonych na grilla lub pieczenia AFP – 8 dób od daty produkcji, natomiast poddanych obróbce termicznej przeznaczonych do odgrzania 12 dób.

## **8. TRANSPORT**

1. Wyroby mięsne na grilla, do pieczenia lub odgrzania gwarantowanej jakości muszą być transportowane wyłącznie specjalistycznymi pojazdami, umożliwiającymi zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego w trakcie

transportu. Załadunek może być dokonany wyłącznie do wychłodzonych ładowni. Warunki termiczne panujące w trakcie transportu muszą być monitorowane i dokumentowane.

2. Transport wyrobów mięsnych na grilla, do pieczenia lub odgrzania gwarantowanej jakości może odbywać się wyłącznie czystymi środkami transportu. Kontrola czystości musi być przeprowadzona przed załadunkiem. Przeprowadzenie kontroli musi być udokumentowane.
3. Wyroby mięsne na grilla, do pieczenia lub odgrzania gwarantowanej jakości, w przypadku których nie dochowano ciągłości łańcucha chłodniczego w trakcie transportu nie mogą być wprowadzane do obrotu handlowego z oznaczeniem przedmiotowym znakiem jakości.

## **9. SPRZEDAŻ**

1. Przed przyjęciem wyrobów mięsnych na grilla, do pieczenia lub odgrzania gwarantowanej jakości do magazynów punktów sprzedaży niezbędne jest skontrolowanie i udokumentowanie:
  - a. czystości środka transportu,
  - b. historii warunków termicznych panujących w ładowni pojazdu w trakcie transportu,
  - c. temperatury wyrobów.
2. Wyroby mięsne na grilla, do pieczenia lub odgrzania gwarantowanej jakości nie mogą być wprowadzone do obrotu handlowego z oznaczeniem przedmiotowym znakiem jakości, gdy:
  - a. na podstawie kontroli zapisów historii warunków termicznych panujących w ładowni pojazdów transportowych stwierdzono przerwanie łańcucha chłodniczego,
  - b. skontrolowana przy przyjęciu towaru temperatura mięsa jest wyższa niż 4<sup>o</sup> C.
3. Warunki termiczne w magazynach punktów handlowych oraz ladach wystawienniczych muszą być monitorowane i dokumentowane.
4. Temperatura wyrobów mięsnych gwarantowanej jakości w trakcie magazynowania w punktach handlowych i w trakcie ekspozycji musi być utrzymywana na poziomie nie przekraczającym w przypadku wyrobów surowych 4<sup>o</sup>C, a poddanych obróbce termicznej 7<sup>o</sup>C. Przeprowadzenie kontroli musi być udokumentowane.
5. Wyroby mięsne na grilla, do pieczenia lub odgrzania gwarantowanej jakości, których nie dochowano ciągłości łańcucha chłodniczego w trakcie magazynowania lub sprzedaży nie może być wprowadzane do obrotu handlowego z oznaczeniem przedmiotowym znakiem jakości.

6. Przy sprzedaży wyrobów mięsnych na grilla, do pieczenia lub odgrzania gwarantowanej jakości objętych przedmiotowym znakiem jakości należy:

- a. systematycznie wizualnie kontrolować jakość produktu na ekspozycji,
- b. systematycznie usuwać z ekspozycji opakowania uszkodzone przez klientów,
- c. nie dopuszczać do ekspozycji i sprzedaży produktu o wizualnie pogorszonej jakości.

7. O wszelkich nieprawidłowościach związanych z wyrobami mięsnymi na grilla, do pieczenia lub odgrzania gwarantowanej jakości objętych przedmiotowym znakiem jakości należy niezwłocznie poinformować producenta lub wskazaną osobę nadzorującą funkcjonowanie Systemu.

8. Producent powinien posiadać udokumentowaną procedurę wycofania wyrobów mięsnych na grilla, do pieczenia lub odgrzania gwarantowanej jakości z rynku.