

Téma : **TECHNOLÓGIA SPRACOVANIA HYDINY II. ČASŤ /
BROJLEROVE KURČATÁ**

- podľa zmyslových znakov sa následne hydina delí **na triedy „A“ alebo „B“ a na mäso výrobné a hydinu na porciovanie.**
- hydina je po úplnom dočistení balená do spotrebiteľských maloobchodných a veľkoobchodných balení podľa jednotlivých trhových druhov v zmysle technologických postupov vo výrobe a materiálových noriem výrobkov na daný trhový druh výrobku.
- v prípade balenia chladenej hydiny pracovníci jednotlivé kusy dočistia a upravia podľa **Materiálovej normy výrobku** na daný trhový druh výrobku.
- odvážená hydina je zabalená v spotrebiteľských baleniach a následne je označená všetkými údajmi značenia v zmysle platnej legislatívy Slovenskej republiky.
- každý vyrobený produkt musí byť označený kódom výrobné dávky a označený šaržou.
- vychladená a zabalená chladená hydina sa chladí v chladiacich komorách pri teplote **-2°C až +4°C** tak, aby čo najskôr dosiahla vo všetkých častiach teplotu **0°C až +4°C** najneskôr do **4 hodín** po ukončení technologického procesu.
- chladená aj mrazená hydina a hydinové diely sa balia do predpísaných a schválených obalov podľa denného plánu porážky, a označia sa v zmysle právnych a iných požiadaviek.

Chladiace média pre hydinu :

<http://www.airproducts.sk/Products/Gases/Hydrogen/industry/meatpoultry.aspx?itemId=B7DF3B2BC9824A22ACAA93F99B0A4CEF>

