

Projekt 473.3

Parametry zakładu opis skrócony

Dzienna produkcja masarska: 340 do 400kg

Zakres produkcji: rozbiór, sprzedaż mięsa, wędzarnia tradycyjna, sprzedaż wędlin, zakładowy sklep.

Dodatkowo zainstalowano piec konwekcyjno parowy do produkcji pasztetów, pieczeni, boczku

Ilość zatrudnionych w strefie produkcji: do 6 osób

Powierzchnia użytkowa zakładu: 245m²

Powierzchnia zakładu :ok300 m²

Minimalna wielkość działki uwzględniająca parking, magazyn drewna i objazd dookoła zakładu wynosi = 34,2x 30m.

Wysokość budynku: ok. 6,5m

Technologia i konstrukcja zakładu: budynek budowany w systemie gospodarczym jednokondygnacyjny.

Technologia wykończenia budynku: z zewnątrz ściany pokryte tynkiem od środka za wyjątkiem biura i kotłowni ściany wykonane z płytek gresowych. Sufity z paneli PCV lub z paneli jednostronnych.

Prezentowany zakład posiada przyłącze gazowe i woda jest podgrzewana piecem dwufunkcyjnym, który jest zlokalizowany w części socjalnej obiektu.

Zamówienie projektu

Parametry zakładu opis pełny

1. Opis stanu prawnego

Projekt zakładu masarskiego z grupy zakładów marginalnych, ograniczonych, lokalnych o mocy produkcyjnej 1500 kg na tydzień. Projekt wykonany zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa w sprawie wymagań, jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego.

Prezentowany projekt składa się z dwóch części graficznej i części opisowej w skład której wchodzi:

1.część opisowa, zawierającej:

- a) określenie rodzaju działalności, z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie,
- b) dane dotyczące maksymalnej tygodniowej zdolności produkcyjnej zakładu,
- c) określenie systemu dostawy wody,
- d) opis sposobu przechowywania odpadów i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego,
- e) wskazanie planowanej lokalizacji zakładu;

2.część graficzna, zawierającej plany wykonane techniką trwałą, przedstawiającej:

- a) rzuty poziome kondygnacji zakładu z zaznaczeniem poszczególnych pomieszczeń i ich funkcji, miejsc, w których odbywają się poszczególne etapy produkcji, oraz wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych, z wyróżnieniem stref o różnym stopniu ryzyka mikrobiologicznego,
- b) oznaczone numerami punkty poboru wody zimnej, gorącej oraz zmieszanej,
- c) układ dróg:

– przemieszczania surowców, półproduktów i produktów gotowych od przyjęcia surowców do wysyłki produktów gotowych

2. Opis zakładu

2.1 Opis produkcji

Projekt zakładu masarskiego z grupy zakładów M.L.O. w którym będzie prowadzona tradycyjna produkcja. Surowcem mięsnym używanym do produkcji są półtusze wieprzowe, ćwierci wołowe dostarczone od zarejestrowanej rzeźni, mięsa drobne, elementy oraz mięsa drobne i elementy nie do rozbioru drobiowe, podroby wp/wo, wszystkie surowce są chłodzone. W skład technologii wchodzi następujące etapy: magazynowanie i rozbiór półtuszy wieprzowych, ćwierci wołowych wraz z peklowaniem tradycyjną, w której mięso jest leżakowane od 2 do 10 dni, peklowaniem poprzez nastrzyk i leżakowane oraz produkcją masarską wędlin / wędzonki/ szynka, schab, boczek/, kiełbasy, wędliny podrobowe / kiszka, salcesony, pasztety/, wędliny drobiowe/, wędzarniami opalanym drewnem, sprzedażą mięsa handlowego, sklepem zakładowym wraz z zapleczem szatniowo biurowym. Zakład posiada możliwość przetwarzania mięsa drobiowego / jednak bez rozbioru tuszek tylko sama produkcja filet, kiełbasa gruborozdrobniona/.

Zakład jest wyposażony w piec konwekcyjno parowy wykorzystywane do produkcji pasztetów, pieczeni, boczku zapiekanego. Zakład może zostać dostosowany do przetwarzania dziczyzny .

Zakłady takiego typu są najchętniej preferowana przez hodowców trzody chlewnej i bydła. Zwierzęta z własnej hodowli są ubijane w zarejestrowanej rzeźni i dostarczane do zakładu jako półtusze, tusze, ćwierci lub elementy na trzy. Jeżeli rzeźnia znajduje się w bliskiej odległości od zakładu można wykorzystać ciepłe półtusze do wykrawania i wykonania z nich prawdziwej wiejskiej kiełbasy z „siwym oczkiem „lub bez. Zakłady tego typu są zalecane dla przedsiębiorców, którzy chcą również handlować mięsem.

2.2 Dobowa zdolność produkcyjna

Praca w systemie I zmianowym produkcja od **340 kg** do **400 kg**

2.3 Tygodniowa zdolność produkcyjna

Zakłady z grupy MLO mają narzucony przez ustawodawcę limit na sprzedaż do podmiotów / firm/ do **1500 kg** tygodniowo. Brak jednak limitu dla sprzedaży dla klienta bezpośredniego / nie firma, sprzedaż na paragon w zakładowym sklepie lub stoiskach firmowych/ Praca w systemie co drugi dzień lub codziennie.

2.4 Wielkość zakładu

Powierzchnia użytkowa zakładu: 200,9m²

Powierzchnia zakładu 14,15mx16,8= 237,72 m²

Minimalna wielkość działki uwzględniająca parking, magazyn drewna i objazd dookoła zakładu wynosi = 34,2x 30m.

Wysokość budynku: ok. 6,5m

3. Cena projektu: 3485zł+ 23%VAT=4286,55 zł

4. Co zawiera przesyłka

Przesyłka zawiera 4 egzemplarze projekt

Wniosek do właściwego powiatowego lekarza weterynarii z prośbą o wydanie decyzji

Wysłanie projektu w PDF na wskazany w zamówieniu adres e-mail projektu