

* Załącznik Nr. 1 Informacja o zakresie i rodzaju prowadzonej działalności

„Zakłady Mięsne Świderscy” Kazimierz Świdorski w Kosowie Lackim przy ul. Radosnej 6, jest firmą rodzinną założoną przez Kazimierza Świdorskiego w 1989 roku pod nazwą Skup i Ubój Zwierząt, Sprzedaż Mięsa Kazimierz Świdorski, od kwietnia 2012 roku firma zmieniła nazwę na bieżącą. Firma zatrudnia wyłącznie pracowników o odpowiednich kwalifikacjach zawodowych. Firma zaopatruje się w podstawowy surowiec do produkcji w zatwierdzonych fermach trzody chlewnej znajdujących się pod nadzorem weterynaryjnym.

Obecnie w skład firmy wchodzi jeden zakład produkcyjny, w którym wyodrębnione są 4 działy:

- dział uboju, specjalizuje się w uboju świń (zdolność ubojowa wynosi 200 jednostek/tydzień)
- dział rozbioru specjalizuje się w rozbiorze trzody chlewnej (zdolność produkcyjna rozbiorowa wynosi 20t/tydzień)
- dział przetwórczy, który specjalizuje się w przetwórstwie elementów wieprzowych (zdolność produkcyjna przetwórcza po rozbudowie wynosić będzie 20t/tydzień)
- dział jelicjarni (produkcja jest proporcjonalna do wielkości prowadzonych ubojów).

Działalność przetwórcza firmy polega na produkcji wyrobów z mięsa wieprzowego. Surowcem na potrzeby przetworni są elementy porozbiorowe mięsa wieprzowego oraz potrzebne do produkcji wyrobów podrobowych, narządy wewnętrzne ze świń. Produktem końcowym działu przetworni są : wędzonki, kiełbasy, wędliny podrobowe, wędliny bezosłonkowe. Zdolność produkcyjna przetworni po rozbudowie wynosić będzie 20t/tydzień. Procentowy udział produkowanych w ciągu tygodnia asortymentów wyrobów jest zmienny, w zależności od aktualnego popytu.

Produkowane w zakładzie wędzonki (np. szynka wędzona, baleron, polędwica, ogonówka) to przetwory mięsne bez osłonek lub w osłonkach o całkowicie lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowane z jednego lub kilku kawałków mięsa, peklowane lub solone, wędzone lub niewędzone, suszone, parzone, pieczone. Podczas procesu produkcyjnego wędzonek większość czynności technologicznych przebiega tak samo dla całej grupy wyrobów co przedstawiają poniższe etapy procesu technologicznego:

1. ważenie przygotowanego surowca
2. peklowanie
3. masowanie
4. sznurowanie (formowanie)
5. osadzanie
6. wędzenie
7. parzenie

8. studzenie
9. chłodzenie
10. wykańczanie.

Kolejną grupę końcowych produktów przetwórci stanowią kielbasy czysto wieprzowe, z następujących grup rozdrobnienia:

- grubo rozdrobnione – w których surowce mięsno-kostne zostaną rozdrobnione na cząstki o wielkości powyżej 20mm
- średnio rozdrobnione – w których surowce mięsno-kostne zostaną rozdrobnione na cząstki o wielkości 5-20mm
- drobno rozdrobnionych - w których surowce mięsno-kostne zostaną rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5mm

Do produkcji kielbas firma używa peklosoli lub gotowych mieszanek przyprawowych.

Etapy procesu technologicznego kielbas są następujące:

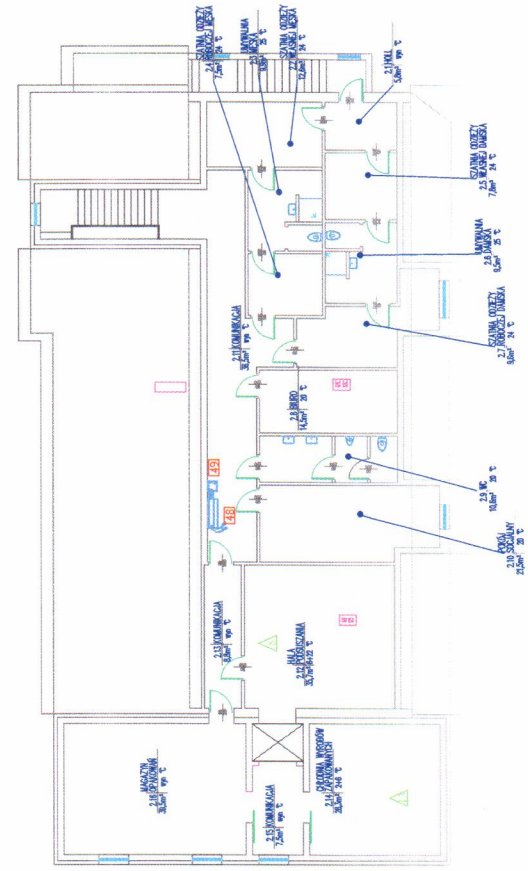
1. peklowanie
2. rozdrabnianie
3. kutrowanie
4. mieszanie
5. przygotowanie osłonek naturalnych / osłonek sztucznych
6. napełnianie osłonek
7. osadzanie
8. wędzenie
9. obróbka cieplna
10. studzenie.

Kolejną grupę produkowanych przetworów mięsnych stanowią wyroby podrobowe. Proces produkcji wędlin podrobowych w niektórych fazach przebiega inaczej niż kielbas, ze względu na użycie surowców podrobowych, krwi i surowców uzupełniających (kasze).

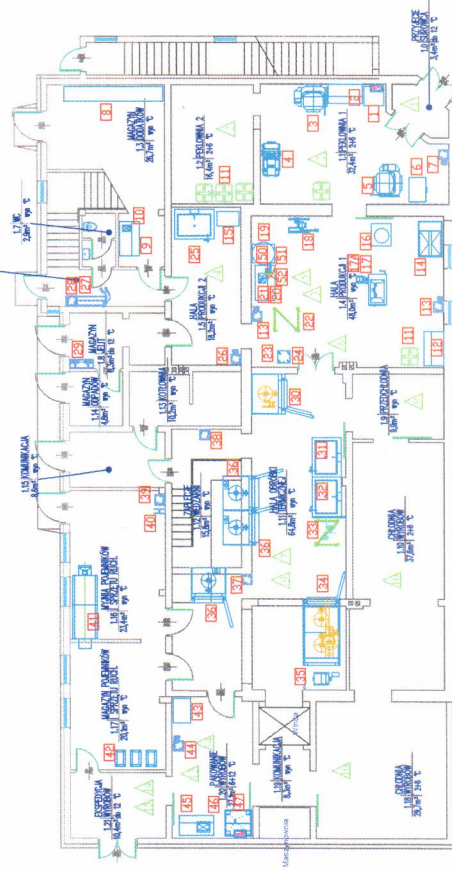
Dla wszystkich rodzajów produkowanych wyrobów, po ich wychłodzeniu, wspólnymi etapami dalszego postępowania są:

- magazynowanie,
- czynności wykańczające,
- umieszczanie wyrobów w opakowania bezpośrednie,
- ważenie,
- etykietowanie,
- przygotowanie do dystrybucji.

Pietto



Parter



Numer	Nazwa pomieszczenia	Funkcja pomieszczenia	Powierzchnia m ²	Zakres temperatury C
1.0	Przygotowanie surowca	Komunikacja	3.4	do 12
1.1	Pakownia 1	Magazyn	32.4	2-8
1.2	Pakownia 2	Magazyn	16.4	2-8
1.3	Magazyn dodatków do produkcji	Magazyn	26.7	wytlizowo
1.4	Hala produkcji 1	Produkcja	48	wytlizowo
1.5	Hala produkcji 2	Produkcja	18.2	wytlizowo
1.6	Salas higieny	Komunikacja	7.1	wytlizowo
1.7	Właz sanitarny	Pomieszczenie socjalne	2.9	wytlizowo
1.8	Magazyn jelit	Magazyn	8.3	wytlizowo
1.9	Pracownia	Magazyn	9.9	wytlizowo
1.10	Chodnia wyrobów	Magazyn	37.6	2-8
1.11	Hala obróbki termicznej	Produkcja	64.8	wytlizowo
1.12	Zaplecze wędzarni	Magazyn	15.8	wytlizowo
1.13	Kuchnia	Pomieszczenie techniczne	10.2	wytlizowo
1.14	Magazyn odpadów	Magazyn	4.8	wytlizowo
1.15	Komunikacja	Komunikacja	8.6	wytlizowo
1.16	Myjnia pojemników i sprzętu	Wynia	23.4	wytlizowo
1.17	Magazyn pojemników ciekłych i suchych	Magazyn	20.1	wytlizowo
1.18	Chodnia wyrobów	Magazyn	29.7	2-8
1.19	Komunikacja	Komunikacja	14.4	wytlizowo
1.20	Pakowanie wyrobów	Produkcja	21.1	6-12
1.21	Ekspedycja wyrobów	Komunikacja	10.4	do 12

2.1	Holl	Komunikacja	5.8	wytlizowo
2.2	Szafka odciepki wlewanego mięsa	Pomieszczenie socjalne	12.6	24
2.3	Hala wlewanego mięsa	Pomieszczenie socjalne	9.0	26
2.4	Szafka odciepki, odciepki, proszka	Pomieszczenie socjalne	7.5	24
2.5	Szafka odciepki, wlewanego mięsa	Pomieszczenie socjalne	7.8	24
2.6	Hala wlewanego mięsa	Pomieszczenie socjalne	9.5	26
2.7	Szafka odciepki, odciepki, proszka	Pomieszczenie socjalne	9.6	24
2.8	Biuro	Biuro	14.5	20
2.9	Właz sanitarny	Pomieszczenie socjalne	10.5	wytlizowo
2.10	Pakuj. specjalny	Pomieszczenie socjalne	21.5	wytlizowo
2.11	Komunikacja	Komunikacja	26.5	wytlizowo
2.12	Hala poduszczania	Magazyn	35.7	6-12
2.13	Komunikacja	Komunikacja	8.8	wytlizowo
2.14	Chodnia wyrobów zapakowanych	Magazyn	28.3	2-8
2.15	Komunikacja	Komunikacja	8.8	wytlizowo
2.16	Magazyn opakowań	Magazyn	39.5	wytlizowo
				707.1 m ²

Etap	Opis czynności
1	Ocieplenie meza do produkcji
2	Pakowanie mięs
3	Obróbka mechaniczna
4	Wstępna obróbka termiczna
5	Chłodzenie i suszenie
6	Chłodzenie i suszenie
7	Obróbka termiczna
8	Poduszczanie wyrobów
9	Wychładzanie wstępne wyrobów
10	Wychładzanie wstępne wyrobów
11	Wychładzanie wstępne wyrobów
12	Pakowanie wyrobów
13	Magazynowanie wyrobów gotowych zapakowanych
14	Przygotowanie ekspedycji wyrobów
15	Ekspedycja wyrobów

LEGENDA	
▲	ETAPY PROCESU PRODUKCYJNEGO
■	NUMER PRZEKROJENIA



PROJEKT TECHNOLOGIZMY
Zakłady Mięsne Świdwiec
Kosów Lacki ul. Radomska 6

Technologia ogólna

Projektant	Data	Skala	Wzrost
ASTERS TECHNOLOGIZMY	10.2017	1:500	1:500
Numer projektu		16.596.1	
Wzrost		T-3	

Magazyn	Nazwa	Wielkość	Wzrost
1	Magazyn	1	1
2	Magazyn	1	1
3	Magazyn	1	1
4	Magazyn	1	1
5	Magazyn	1	1
6	Magazyn	1	1
7	Magazyn	1	1
8	Magazyn	1	1
9	Magazyn	1	1
10	Magazyn	1	1
11	Magazyn	1	1
12	Magazyn	1	1
13	Magazyn	1	1
14	Magazyn	1	1
15	Magazyn	1	1
16	Magazyn	1	1
17	Magazyn	1	1
18	Magazyn	1	1
19	Magazyn	1	1
20	Magazyn	1	1
21	Magazyn	1	1
22	Magazyn	1	1
23	Magazyn	1	1
24	Magazyn	1	1
25	Magazyn	1	1
26	Magazyn	1	1
27	Magazyn	1	1
28	Magazyn	1	1
29	Magazyn	1	1
30	Magazyn	1	1
31	Magazyn	1	1
32	Magazyn	1	1
33	Magazyn	1	1
34	Magazyn	1	1
35	Magazyn	1	1
36	Magazyn	1	1
37	Magazyn	1	1
38	Magazyn	1	1
39	Magazyn	1	1
40	Magazyn	1	1
41	Magazyn	1	1
42	Magazyn	1	1
43	Magazyn	1	1
44	Magazyn	1	1
45	Magazyn	1	1
46	Magazyn	1	1
47	Magazyn	1	1
48	Magazyn	1	1
49	Magazyn	1	1
50	Magazyn	1	1
51	Magazyn	1	1
52	Magazyn	1	1