
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CZĘŚĆ NR 1 – MIĘSO

MIĘSO GULASZOWE WIEPRZOWE ŚWIEŻE – mięso wieprzowe, kawałki o wymiarach minimum 3 x 3 x 3 cm, nie mielone, nie siekane, schłodzone, **upřednio nie mrożone**, maksymalna zawartość tłuszczu 20%.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Powierzchnia	nie zakrwawiona, bez opłków kości, przekrwień, bez skóry i szczeciny; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2.	Czystość	mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	Barwa mięsa	jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
4.	Barwa tłuszczu	biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
5.	Konsystencja	jędrna i elastyczna
6.	Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.

MIĘSO MIELONE WIEPRZOWE ŚWIEŻE – mięso wieprzowe, **grubo rozdrobnione**, schłodzone, **upřednio nie mrożone**, maksymalna zawartość tłuszczu 20%.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Czystość	mięso czyste, bez skóry i szczeciny, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
2.	Barwa mięsa	jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
3.	Barwa tłuszczu	biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
4.	Konsystencja	jędrna i elastyczna
5.	Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.

SZYNKA WIEPRZOWA B/K ŚWIEŻA – część zasadnicza wieprzowiny odcięta z części tylnej półtuszy wzdłuż linii cięcia pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, z odcięta golonką na wysokości 1/3 kości goleni licząc w dół od stawu kolanowego; wycięte kręgi kości krzyżowej oraz fałd tłuszczu pachwinowego; tłuszcz z zewnętrznej powierzchni szynki zdjęty; całkowicie odkostniona; w skład szynki wchodzi mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladowe, brzuchaty bez dolnej części, schłodzona, **uprzednio nie mrożona**.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Powierzchnia	gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych zacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2.	Czystość	mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	Barwa mięsa	jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
4.	Barwa tłuszczu	biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
5.	Konsystencja	jędrna i elastyczna
6.	Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.

SCHAB WIEPRZOWY B/K ŚWIEŻY – część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy bez warkocza; całkowicie odkostniona; słonina ze schabu w pełni zdjęta, schłodzony, **uprzednio nie mrożony**.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Powierzchnia	gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych nacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2.	Czystość	mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	Barwa mięsa	jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
4.	Barwa tłuszczu	biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym

5.	Konsystencja	jędrna i elastyczna
6.	Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.

WĄTROBA WIEPRZOWA ŚWIEŻA

jeden z elementów podrobów wieprzowych; składa się z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami, pozbawiona woreczka żółciowego, schłodzona, **uprzednio nie mrożona**

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Powierzchnia	gładka, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obesznięciem
2	Struktura	nieznacznie ziarnista
3	Czystość	czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi
4	Barwa	Brązowo-wiśniowa
5	Konsystencja	jędrna
6	Zapach	swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.

CZĘŚĆ NR 2 - WĘDLINY

KASZANKA – wyrób wędliniarski z kaszy gryczanej lub jęczmiennej, krwi oraz podrobów: wątroba, płuca, skórki, tłuszcz; przyprawiony w osłonce naturalnej lub sztucznej.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny	wyrób w osłonce naturalnej (jelita wieprzowe cienkie lub osłonki białkowe); powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, waga jednego pęta 100-150 g.
2.	Konsystencja i struktura	dość ścisła; niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników

3.	Barwa na powierzchni	szara do brunatnej
4.	Barwa na przekroju	brunatna, typowa dla użytych składników
5.	Smak i zapach	charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, z dodatkiem krwi i kaszy gryczanej wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.

SALCESON WŁOSKI – wyrób podrobowy z głowizny wieprzowej, wołowej lub cielęcej z dodatkiem tłuszczu, podrobów, krwi, mięsa, skórek i przypraw, w żołądkach wieprzowych lub osłonce sztucznej.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny	wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, batony o średnicy na przekroju od 8 cm do 10 cm
2.	Konsystencja i struktura	ściśła, plaster o grubości 0,5 cm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników
3.	Barwa na powierzchni	szara do różowej
4.	Barwa na przekroju	właściwa dla użytych surowców
5.	Smak i zapach	charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.

WĄTROBIANKA – wyrób podrobowy nie krwisty z wątroby wieprzowej, słoniny kaszy manny, cebuli, przypraw, wędzony o konsystencji smarownej, plastry o grubości 5 mm nie mogą się rozpadać, w osłonce naturalnej lub sztucznej.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny	wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, batony o średnicy na przekroju około 4 cm

2.	Konsystencja i struktura	smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu
3.	Barwa na powierzchni	jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej
4.	Barwa na przekroju	szara, szaro-kremowa do różowej; niedopuszczalna niejednorodność barwy
5.	Smak i zapach	charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.

MIELONKA – wędlina drobno rozdrobniona, wieprzowa z dodatkami mięsa wołowego, parzona, przyprawiona, w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia gładka, składniki równomiernie rozmieszczone.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny i powierzchnia	wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, w kształcie prostokątnego bloku (wymiary min. 6 x 8 cm), dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach bloku
2.	Wygląd na przekroju	surowce równomiernie rozmieszczone; konsystencja soczysta
3.	Konsystencja	ściśła
4.	Smak i zapach	charakterystyczny dla kiełbasy mielonki, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA MORTADELA Z PAPRYKĄ – kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu ale przeważa w składzie surowcowym), nie wędzona, homogenizowana, w skład której wchodzi mięso wieprzowe i mięso wołowe, tłuszcz wieprzowy i surowce uzupełniające.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
-----	-------	-----------

1.	Wygląd ogólny i powierzchnia	batony w osłonkach sztucznych lub białkowych, o średnicy od 6 cm do 8 cm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej lub o barwie użytej osłonki; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni osłonki
2.	Barwa mięsa	jasnoróżowa
3.	Rozdrobnienie i układ składników	składniki zhomogenizowane równomiernie rozmieszczone; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy oraz niewielkie wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką na końcówkach batonów, dopuszczalna obecność ziarna gorczycy
4.	Konsystencja	dość ścisła, elastyczna, plastry grubości 1cm nie mogą się rozpadać
5.	Smak i zapach	charakterystyczny dla mortadeli z papryką, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA BIAŁA PARZONA – kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu surowcowego), parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 0,5 cm do 2 cm) oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny i powierzchnia	kiełbasa w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o średnicy użytej osłonki, (waga jednego pęta 90g +/- 5g) powierzchnia kiełbasy o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki
2.	Barwa mięsa	charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych, parzonych
3.	Barwa tłuszczu	biała
4.	Rozdrobnienie i układ składników	kawałki średnio rozdrobnione związane masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników
5.	Konsystencja	kiełbasa dość ścisła, lekko krucha, soczysta po podgrzaniu
6.	Smak i zapach	charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, nie wędzonego, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA ŚLĄSKA – kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu, surowcowego), wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 0,5 cm do 2 cm), w skład której wchodzi przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny i powierzchnia	kiełbasa w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich lub osłonkach białkowych), o średnicy użytej osłonki (waga jednego pęta 90g +/- 5g), powierzchnia kiełbasy o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami
2.	Barwa na przekroju	różowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała do kremowej
3.	Rozdrobnienie i układ składników	około 80% kawałków średnio rozdrobnionych związanych z masą wiążącą, składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką
4.	Konsystencja	ściśła, dość krucha, dobre związanie składników plastry grubości 0,3 cm nie mogą się rozpadać
5.	Smak i zapach	charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego i podsuszonego z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA ZWYCZAJNA – kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 0,5 cm do 2 cm), w skład której wchodzi mięso wieprzowe, mięso wołowe, tłuszcz wieprzowy w tym dopuszczalne podgardle, emulsja ze skórek i 10% surowców uzupełniających (składników białkowych, tłuszczowych, węglowodanowych i przypraw); nie dopuszcza się stosowania składników zwiększających wodochłonność (waga jednego pęta 180-200 g lub 270 – 300 g).

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny i powierzchnia	kiełbasa w oślonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o średnicy użytej ostonki, uformowana w zwoje, powierzchnia kiełbasy o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej; ostonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni ostonki
2.	Barwa mięsa	różowa do ciemnoróżowej
3.	Barwa tłuszczu	Biała
4.	Barwa masy wiążącej	Różowa
5.	Rozdrobnienie i układ składników	średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, wycieki tłuszczu i galarety pod ostonką
6.	Konsystencja	ściśła, plastry grubości 0,3 cm nie mogą się rozpadać, soczysta po podgrzaniu
7.	Smak i zapach	charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA SŁOIKOWA – kiełbasa średnio rozdrobniona z mięsa wieprzowo-wołowego z dodatkami, przyprawiona, parzona, w ostonce naturalnej lub sztucznej, z min. zawartością mięsa 50%.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny i powierzchnia	batony w oślonkach sztucznych lub białkowych, o średnicy od 6 cm do 8 cm; powierzchnia batonu gładka, ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni ostonki oraz zawilgocenie powierzchni ostonki, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod ostonką w końcach batonów
2.	Wygląd na przekroju	surowce równomiernie rozmieszczone; konsystencja soczysta, widoczne kawałki mięsa
3.	Konsystencja	Ściśła

4.	Smak i zapach	charakterystyczny dla kiełbasy stoikowej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
----	---------------	---

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

SZYNKA WIEPRZOWA GOTOWANA – wyrób mięsny bez osłonki, o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowany, parzony.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny	wędlina w kształcie nieforemnego walca lub okrągła, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej
2.	Konsystencja i struktura	dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, związanie plastrów o grubości 0,3 cm dobre; dopuszczalna marmurkowatość; nie dopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien
3.	Barwa na przekroju	mięsa - różowa do ciemnoróżowej tłuszczu - biała do lekko różowej
4.	Smak i zapach	charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA SZYMKOWA WIEPRZOWA – kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 2 cm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl. I i 15% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny i powierzchnia	batony w osłonkach sztucznych o średnicy od 6 cm do 8 cm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki
2.	Barwa mięsa	jasnoróżowa do ciemnoróżowej

3.	Rozdrobnienie i układ składników	nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz wycieki galarety pod osłonką
4.	Konsystencja	ściśła, plastry grubości 0,3 cm nie mogą się rozpadać
5.	Smak i zapach	charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonego, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

SCHAB GOTOWANY – część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy; całkowicie odkostniona; słonina ze schabu w pełni zdjeta, z dodatkiem mieszanki przyprawowej

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny	wędlina o kształcie charakterystycznym dla gotowanego schabu
2.	Konsystencja i struktura	krucha, zwarta, nie dopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien
3.	Barwa na przekroju	Charakterystyczna dla gotowanego mięsa; od kremowo-bezowej do jasnoróżowej
4.	Smak i zapach	charakterystyczny dla pieczonego mięsa; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.

SZYNKA BIAŁA – wyrób mięsny w osłonce o średnicy min. 8 cm, o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, bez dodatku polifosforanów, z niewielką naturalną okrywą tłuszczową, parzony, minimalna zawartość mięsa 80 %.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny	wędlina w kształcie walca lub okrągła, w osłonce

2.	Konsystencja i struktura	dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna minimalna ilość tłuszczu śródmięśniowego, związanie plastrów o grubości 0,3 cm dobre; dopuszczalna marmurkowatość; nie dopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien
3.	Barwa na przekroju	Jasnoróżowa do różowej
4.	Smak i zapach	charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

PARÓWKI Z CIEŁĘCINĄ - kiełbasa drobno rozdrobniona homogenizowana, **wyprodukowana z mięsa wieprzowego oraz cielęcego min. 80 % (w tym min. zawartość mięsa cielęcego 30%)** luksusowa, parzona, surowce rozdrobnione i kutrowane z dodatkiem gotowej mieszanki przyprawowej, w osłonce naturalnej, **produkt przeznaczony do żywienia dzieci.**

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny	produkt w osłonce naturalnej, o średnicy użytej osłonki, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu
2.	Struktura i konsystencja	na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła
3.	Barwa	barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, charakterystyczna dla użytego mięsa cielęcego
4.	Smak i zapach	charakterystyczny dla parówek z mięsa cielęcego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy.

PARÓWKI DROBIOWE – wędlina drobiowa otrzymana z mięsa drobiowego, tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla parówki drobiowej.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	wędlina w ostonkach naturalnych lub sztucznych, o średnicy użytej ostonki, o masie od 90g +/- 5g , pozostawione w zwojach, barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, ostonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu
2.	Na przekroju	barwa mięsa jasnoróżowa, surowce jednolicie drobno rozdrobnione lub homogenizowane, równo rozłożone
3.	Konsystencja	dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu
4.	Barwa	barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego
5.	Smak i zapach	charakterystyczny dla parówek drobiowych, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA SZYMKOWA Z INDYKA – kiełbasa grubo rozdrobniona z udźca z indyka z dodatkami, przyprawiona, wędzona, parzona, w ostonce białkowej lub sztucznej, minimalna zawartość mięsa 80 %.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny i powierzchnia	batony w ostonkach białkowych lub sztucznych, o średnicy od 5 cm do 8 cm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej; ostonka gładka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni ostonki
2.	Barwa mięsa	jasnoróżowa do ciemnoróżowej
3.	Rozdrobnienie i układ składników	nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; niedopuszczalne skupiska tłuszczu, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz wycieki galarety pod ostonką
4.	Konsystencja	ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać
5.	Smak i zapach	charakterystyczny dla kiełbasy szynkowej, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA DROBIOWA - kiełbasa średnio rozdrobniona z mięsa drobiowego, skórek i tłuszczu drobiowego, przyprawiona, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej lub sztucznej.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny i powierzchnia	kiełbasa w osłonkach naturalnych o średnicy użytej osłonki (waga jednego pęta 90g +/- 5g), powierzchnia kiełbasy o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku
2.	Wygląd na przekroju	surowce równomiernie rozmieszczone; konsystencja soczysta, widoczne kawałki mięsa
3.	Konsystencja	ściśła
4.	Smak i zapach	charakterystyczny dla kiełbasy drobiowej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

SZYNKA KANAPKOWA - wyrób otrzymany z wyselekcjonowanej szynki wieprzowej bez kości oraz zewnętrznej warstwy tłuszczu, z dodatkiem przypraw, wędlina parzona

Waga szynki do 0,7 do 2 kg.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny	wędlina w kształcie foremnego walca lub bloku, w sztucznej osłonce o średnicy do 10cm lub bloku o wymiarach ok. 6cm x 10 cm.
2.	Konsystencja i struktura	ściśła, dopuszczalna marmurkowatość; nie dopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien
3.	Barwa na przekroju	jasnoróżowa do różowej
4.	Smak i zapach	charakterystyczny dla mięsa peklowanego, gotowanego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA SERDELOWA – . kielbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu ale przeważa w składzie surowcowym), nie wędzona, homogenizowana, w skład której wchodzi mięso wieprzowe, tłuszcz wieprzowy i surowce uzupełniające.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny i powierzchnia	kielbasa w osłonkach naturalnych o średnicy użytej osłonki (waga jednego pęta 90g +/- 5g) powierzchnia kielbasy o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku
2.	Wygląd na przekroju	barwa mięsa jasnorożowa, surowce jednolicie drobno rozdrobnione lub homogenizowane, równo rozłożone
3.	Konsystencja	Ścisła
4.	Smak i zapach	charakterystyczny dla kielbasy serdelowej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA ŻYWIECKA DROBIOWA - Kielbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona i podsuszana, w skład której wchodzi: mięso drobiowe - 85% oraz tłuszcz drobny - 15%/o z dodatkiem przypraw.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny	powierzchnia batonów barwy jasnobrązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu ; batony o długości do 30 cm o średnicy do 6cm.
2.	Konsystencja i struktura	– Wygląd na przekroju - surowce na przekroju równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników zacieki tłuszczu – Konsystencja –ściśła, plasterki o grubości 0,3 cm nie powinny się rozpadać
3.	Barwa na przekroju	właściwa dla mięsa drobiowego peklowanego: mięsa – jasnorożowa do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała do kremowej

4.	Smak i zapach	właściwy dla mięsa peklowanego i podsuszanego; przyprawy wyraźnie wyczuwalne
----	---------------	--

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

SZYNKA Z KURCZAKA - średnio rozdrobniona z fileta z kurczaka w 75% i mięsa drobiowego w 25%, bez skórek i tłuszczu drobiowego, przyprawiona, parzona, w osłonce naturalnej lub sztucznej.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny i powierzchnia	szynka w osłonkach naturalnych lub sztucznych o średnicy użytej osłonki do 10 cm, w kształcie walca lub bloku o wymiarach ok. 10 cm x 6 cm, powierzchnia o barwie od jasnokremowej do kremowej, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa szarozielona,
2.	Wygląd na przekroju	surowce równomiernie rozmieszczone; konsystencja soczysta, widoczne kawałki mięsa
3.	Konsystencja	ściśła, plastry grubości 0,3 cm nie powinny się rozpadać
4.	Smak i zapach	charakterystyczny dla szynki drobiowej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

BOCZEK WĘDZONY- wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego bez żeberk, wędzona, surowa, półtrwała

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Cechy zewnętrzne	Kształt zbliżony do prostokąta; barwa mięsa- brązowa z odcieniem wiśniowym, skóry- jasnobrązowa do brązowej z odcieniem pomarańczowym; tłuszczu-żółta z odcieniem szarym; powierzchnia zewnętrzna boczku może być całkowicie lub częściowo pokryta skórą lub bez skóry, na boku elementu od strony grzbietowej widoczny przerost mięsa ok. 2/3 długości, powierzchnia lekko wilgotna, niepostrzępiona, niedopuszczalne pozostałości szczeciny oraz wykryształizowana sól, w jednym końcu elementu pętla do zawieszenia

2.	Cechy na przekroju	Barwa mięsa- różowa do różowoczerwonej; tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy, mięso powinno stanowić nie mniej niż 20% powierzchni przekroju poprzecznego elementu; tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa; niedopuszczalna obecność gruczołów mlecznych oraz znaczny wyciek soku po przekrojeniu
3.	Smak i zapach	Charakterystyczne dla wędzonki surowej, wyraźnie słony, wyczuwalny zapach wędzenia
4.	Cechy charakterystyczne	Wędzonka surowa w naturalnym układzie tkanek charakterystycznym dla tego układu element

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA TORUŃSKA - wyrób wieprzowy, wędzony, parzony, podsuszany, średnio rozdrobniony

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
	Cechy zewnętrzne	kiełbasa w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o średnicy użytej osłonki, uformowana w zwoje, powierzchnia kiełbasy o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki
5.	Cechy na przekroju	Barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy, rozdrobnienie i układ składników – około 80% kawałków średnio rozdrobnionych związanych z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju,
6.	Smak i zapach	charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszanej z wyraźnym wycuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami,
7.	Konsystencja	ściśła, dość krucha, dobre związanie składników, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpaść.

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA GOLONKOWA - kiełbasa średnio rozdrobniona, wieprzowo – wołowa, parzona, w osłonce sztucznej, minimalna zawartość mięsa 80 %.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Cechy zewnętrzne	Batony w osłonce sztucznej o długości 20 – 30 cm.
2.	Wygląd na przekroju	Barwa jasnoróżowa, ścisła, plastry grubości 0,3 cm nie powinny się rozpadać
3.	Smak i zapach	Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
4.	Cechy charakterystyczne	Kiełbasa średnio rozdrobniona w osłonkach sztucznych.

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku, wykonanym z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Znakowanie pojemników:

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:

1. nazwę środka spożywczego;
2. dane dotyczące procentowej zawartości składników wsadu;
3. dane identyfikujące, dokument HDI
4. datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
5. masę netto środka spożywczego;
6. warunki przechowywania,
7. oznaczenie partii produkcyjnej;
8. klasę jakości handlowej.

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Cechy dyskwalifikujące wędliny:

- obce posmaki, zapachy,
 - oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,
 - zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone,
 - składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,
 - skupiska jednego ze składników,
 - obecność szkodników oraz ich pozostałości,
 - brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
-