**kabanosy drobiowe**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kabanosów drobiowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kabanosów drobiowych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

**1.3 Określenie produktu**

**Kabanosy drobiowe**

Kiełbasa drobiowa, drobnorozdrobniona, wędzona, parzona, suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach baranich cienkich lub białkowych kolagenowych; nie dopuszcza się używania do produkcji kabanosów MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie).

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 160g mięsa drobiowego.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny  | Powierzchnia batonów barwy jasno brązowej do brązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o łącznej długości od 40cm do 60cm przewieszane na kijach wędzarniczych lub odkręcane na odcinki o długości od 18cm do 30cm; niedopuszczalne są zabrudzenia, okopcenia, oślizłość powierzchni, nalot pleśni | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja  | Dość ścisła, krucha; składniki równomiernie rozmieszczone |
| 3 | Barwa  | Mięsa – różowa do ciemnoróżowejTłuszczu – biała do kremowej |
| 4 | Smak i zapach | Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 20,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 4,0 | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2  |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**kiełbasa szynkowa drobiowa**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy szynkowej drobiowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy szynkowej drobiowej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego

**1.3 Określenie produktu**

**Kiełbasa szynkowa drobiowa**

Produkt otrzymany z gruborozdrobnionego peklowanego mięsa drobiowego (z kurczaka lub indyka) (nie mniej niż 90%), z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach sztucznych, białkowych, w kształcie wydłużonego walca, obustronnie klipsowane, o długości od 30cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062PN-A-82062 |
| 2 | Barwa | Na przekroju- barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa |
| 3 | Rozdrobnienie i układ składników | Kawałki gruborozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masa wiążącą; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką |
| 4 | Konsystencja | Ścisła, soczysta, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać  |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa drobiowego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 8,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 18,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-82112  |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1. Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**parówki z fileta z kurczaka**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania parówek z fileta z kurczaka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego parówek z fileta z kurczaka przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.
	1. **Określenie produktu**

**Parówki z fileta z kurczaka**

Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce niejadalnej, wyprodukowana z mięsa z piersi kurczaka (nie mniej niż 90%) i innych drobiowych surowców mięsno-tłuszczowych, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona, parzona; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Produkt w osłonce niejadalnej, w równych odcinkach 14 – 16 cm, pozostawionych w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu. | PN-A-82062PN-A-82062 |
| 2 | Struktura i konsystencja |  Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła. |
| 3 | Barwa | Barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego. |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 15,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 17,0 | PN-ISO 1444 |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 2,0 | PN-A-82112  |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**udko drobiowe wędzone**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania udek drobiowych wędzonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego udek drobiowych wędzonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.

**1.3 Określenie produktu**

**Uda drobiowe wędzone**

Uda z kurczaka ze skórą, z dodatkiem przypraw, wędzone, parzone, gotowe do spożycia na zimno lub na ciepło po podgrzaniu.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd  | Udo z kurczaka ze skórą, przyprawione, wędzone, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalne zabrudzenia i zapleśnienia oraz uszkodzenia wyrobu |
| 2 | Konsystencja i struktura | Konsystencja mięsa miękka, krucha, soczysta |
| 3 | Barwa  | Barwa charakterystyczna dla zastosowanej technologii, wyrównana w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniu oraz nietypowa barwa mięsa na przekroju  |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla wyrobów z mięsa kurczaka, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 18,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 10,0 | PN-ISO 1444 |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-A-82112  |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**4.4 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

.

**filet z piersi kurczaka wędzony**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi kurczaka wędzonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi kurczaka wędzonego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.

**1.3 Określenie produktu**

**Filet z piersi kurczaka wędzony**

Filet z piersi kurczaka bez skóry, z dodatkiem przypraw, wędzony, parzony, gotowy do spożycia na zimno

100g produktu gotowego otrzymano z nie mniej niż 100g fileta z piersi kurczaka.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | Filet z kurczaka bez skóry, przyprawiony, wędzony, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym; powierzchnia czysta, sucha, gładka; niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, oślizgłość oraz uszkodzenia wyrobu | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Konsystencja mięsa ścisła, miękka, krucha, soczysta |
| 3 | Barwa - powierzchni- na przekroju | Jasnobrązowa do brązowej, niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniuJasnoróżowa do różowej, równomierna na przekroju, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa | PN-A-82062 |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla wyrobów z mięsa kurczaka, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
|  |  |  |  |
| 1 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 20,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 4,0 | PN-ISO 1444 |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-82112 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**4.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

.

**filet z piersi indyka wędzony**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi indyka wędzonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi indyka wędzonego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.

**1.3 Określenie produktu**

**Filet z piersi indyka wędzony**

Filet z piersi indyka bez skóry, z dodatkiem przypraw, wędzony, parzony, gotowy do spożycia na zimno

100g produktu gotowego otrzymano z nie mniej niż 100g fileta z piersi indyka.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | Filet z piersi indyka bez skóry, przyprawiony, wędzony, parzony; w osłonce, siatce elastycznej lub bez; powierzchnia czysta, sucha, gładka; niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, oślizgłość oraz uszkodzenia wyrobu | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Konsystencja mięsa ścisła, miękka, krucha, soczysta |
| 3 | Barwa - powierzchni- na przekroju | Jasnobrązowa do brązowej, niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniuJasnoróżowa do różowej, równomierna na przekroju, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa | PN-A-82062 |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla wyrobów z mięsa kurczaka, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 20,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 4,0 | PN-ISO 1444 |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-82112 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**4.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

.

**szynka drobiowa**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szynki drobiowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki drobiowej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.
* PN-A-82059 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi.

**1.3 Określenie produktu**

**Szynka drobiowa**

Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych (nie mniej niż 85%), bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta.  | PN-A-82062PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja | Dość ścisła, soczysta, krucha.  |
| 3 | Barwa | Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 18,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 8,0 | PN-ISO 1444 |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-A-82112 |
| 4 | Zawartość skrobi, %(m/m) nie więcej niż | 2,0 | PN-A-82059 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**szynka z indyka**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szynki z indyka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki z indyka przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.
* PN-A-82059 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi.

**1.3 Określenie produktu**

**Szynka z indyka**

Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych z indyka (nie mniej niż 85%), bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta.  | PN-A-82062PN-A-82062 |
| 2 | Struktura i konsystencja | Ścisła, soczysta, krucha.  |
| 3 | Barwa | Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa indyczego. |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego,  z wyczuwalnymi użytymi przyprawami |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 18,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 8,0 | PN-ISO 1444 |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-A-82112 |
| 4 | Zawartość skrobi, %(m/m), nie więcej niż | 2,0 | PN-A-82059 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**mortadela drobiowa**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mortadeli drobiowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mortadeli drobiowej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.
	1. **Określenie produktu**

**Mortadela drobiowa**

Kiełbasa drobiowa, parzona, homogenizowana (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane), wyprodukowana z mięsa drobiowego (nie mniej niż 65%) i innych drobiowych surowców mięsno-tłuszczowych, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego produktu, nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Produkt w osłonce sztucznej o długości od 35 – 40 cm i średnicy od 70mm do 85 mm, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach batonów. | PN-A-82062PN-A-82062 |
| 2 | Struktura i konsystencja | Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. |
| 3 | Barwa | Na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego. |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla mortadeli drobiowej, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 9,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 20,0 | PN-ISO 1444 |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-82112  |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**pasztet drobiowy pieczony**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztetu drobiowego pieczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztetu drobiowego pieczonego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A 82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

**1.3 Określenie produktu**

**Pasztet drobiowy pieczony**

Wyrób drobiowy średnio rozdrobniony pieczony, otrzymany z gotowanego mięsa drobiowego (nie mniej niż 80%), wątroby drobiowej (nie mniej niż 10%), tłuszczu drobiowego, kaszy manny, z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Wyrób w formie bloku w zależności od użytej formy, powierzchnia boczna i spodnia gładka, wierzch w miarę gładki, wyrównany, lekko pomarszczony; dopuszczalny lekko wklęsły, niedopuszczalne przypalenia, zabrudzenia, oślizgłość, zapleśnienie | PN-A-82107PN-A-82107 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Stała, krajalna (plastry o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać), lekko smarowna; niedopuszczalna mazista; Jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane z przyprawami;Dopuszczalne nieliczne pęcherzyki powietrzne; niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie cząstki kości, komory powietrzne, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu wewnątrz bloku |
| 3 | Barwa- na powierzchni- na przekroju | Beżowa do brązowej, charakterystyczna dla pieczonego produktuJasnobeżowa do beżowej z odcieniem różowym; niedopuszczalna niejednolitość barwy |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu pieczonego mięsno-podrobowego z wyczuwalnym smakiem użytych składników i przypraw; niedopuszczalny nietypowy lub obcy posmak i zapach |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 10,0 | PN-A 82100 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,0 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**kRAKOWSKA drobiowa**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy krakowskiej drobiowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy krakowskiej drobiowej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego

**1.3 Określenie produktu**

**Kiełbasa krakowska drobiowa**

Produkt otrzymany z gruborozdrobnionego peklowanego mięsa drobiowego z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach białkowych sztucznych, wędzony, parzony, podsuszany; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 115 g mięsa drobiowego.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach sztucznych, białkowych, o kształcie wydłużonego walca, obustronnie klipsowane, o długości od 30cm do 40cm i średnicy od 50mm do 60mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu, równomiernie pomarszczona; Niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062 |
| 2 | Barwa | Na przekroju - jasnoróżowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa |
| 3 | Rozdrobnienie i układ składników | Kawałki gruborozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masa wiążącą |
| 4 | Konsystencja | Ścisła, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać  |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa drobiowego, wędzonej, parzonej, podsuszanej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 8,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 20,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-82112  |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1. Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.