|  |
| --- |
| **Nazwa produktu** |
| **karkówka bez kośc**i - część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego; słonina całkowicie zdjęta; w skład karkówki wchodzą główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu, Powierzchniagładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości,przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, Barwa-mięśni -jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie,-tłuszczu -niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawybiała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, |
| **łopatka bez kości** - część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego, Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Czystość mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń .Konsystencja jędrna i elastyczna. Barwa-mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy-tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym Zapachswoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego siępsucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy |
| **mięso gulaszowe** - gulasz wiepszowy z szynki lub łopatki pokrojony w kostkę barwa jasnorózwa, konsystenja jędrna ,elastyczna |
| **podgardle** - tłuszczowo-mięśniowa część tuszy wieprzowej z szyi. Odcięte od dołu po linii podziału tuszy, od przodu po linii odcięcia głowy, od tyłu i od góry po linii odcięcia karkówki. |
| **schab bez kości** - część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy całkowicie odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjęta;Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśniCzystośćmięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń |
| **Baleron -** Skład: 100 g produktu wytworzono ze 115 g mięsa wieprzowego / karkówka bez kości / sól / zioła / przyprawy naturalne, sól peklująca. Baleron wędzony, parzony. |
| **Boczek wędzony b/żeb - parzony** |
| **Kaszanka**- kasza jęczmienna 17 %, skórki, mięso z głów wp., wątroba. Krew, przyprawy |
| **kiełbasa biała parzona -** zawartość mięsa wiperzowego min 50 % |
| **kiełbasa zwyczajna -** Mięso wieprzowe min. 67%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne, nie dopuszcza się stosowania składników zwiększających wodochłonność |
| **Kiełbasa wiejska**SMAK – ZAPACH : charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak użytych przypraw a w szczególności czosnku oraz wędzenia. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. KONSYSTENCJA: średnio rozdrobniona – surowce równomiernie rozłożone , podsuszana , krucha, niedopuszczalne pojedyncze pęcherzyki powietrza. BARWA: charakterystyczna dla danego asortymentu , ciemny kolor wędzenia; •zawartość mięsa min. 70% |
| **Kiełbasa szynkowa**  wieprzowa; zawartość mięsamin. 70%; kiełbasa wędzona, parzona o zawartości białka nienie mniejszej niż 16% i tłuszczu nie więcej niż 25%,Konsystencja ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny sięrozpadać |
| **Szynka konserwowa**Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso wieprzowe kl.I pochodzące tylko z trybowania szynek, zawartość białka nie mniej niż 14%, tłuszczu nie więcej niż 20%, zaw. Mięsa min 50 % |
| **szynka kanapkowa** - Mięso wieprzowe min. 55%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne. Wyrób w osłonce sztucznej barierowej, o ø80 -100 i długości ok. 30-45 cm dla (mielonki familijnej i regionalnej ) i dla ( mielonki słoikowej długość ok. 15-20cm ) zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia.Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszuNa przekroju surowce równomiernie rozłożone, konsystencja soczysta.Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw.  |
| **kiełbasa krakowska parzona** -Mięso wieprzowe min.63%, sól, przyprawy naturalne, batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalnabarwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka; Na przekroju surowce równomiernie rozłożone Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **kiełbasa krakowska sucha -** Mięso wieprzowe (100g produktu otrzymano z 112g mięsa, batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalnabarwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki,  |
| **mielonka wieprzowa** - Mięso wieprzowe min. 55%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne, Wyrób w osłonce sztucznej barierowej, o ø80 -100 i długości ok. 30-45 cm dla (mielonki familijnej i regionalnej ) i dla ( mielonki słoikowej długość ok. 15-20cm ) zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia.Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **polędwica drobiowa -** Mięso drobiowe min. 60%, tłuszcz, woda, sól, przyprawy naturalne, Średnio rozdrobniona mięso z kurcząt, parzona, w osłonce poliamidowej, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 30%, Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **ogonówka** - mięso wieprzowe o zawartości 75% mięsa, element z górnej zrazowej szynki, wędzonka w kształcie foremnego lub nieforemnego walca, na powierzchni bez warstw tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastyczne, Konsystencja i struktura dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego. Barwa- na powierzchni mięsa –brązowana przekroju mięsa -różowa do ciemnoróżowej tłuszczu -biała do lekko różowej Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, parzonego, wędzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| **pasztet pieczony -** Mięso wieprzowe min 45% wątroba wieprzowa, sól, przyprawy naturalne,Konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, Wyrób w foremkach aluminiowych o wadze ok. 0,5-1,5kg poddawany procesowi pieczenia. Wyrób spełniający następujące parametry; wyrób garmażeryjny zapiekany z mięsa wieprzowego i podrobów , wykonany według receptury zakładowej w oparciu o naturalne przyprawy, |
| **pieczeń rzymska -** min. 60 % mięsa wieprzowego, Konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, Pieczeń , min. 60 % mięsa-wyrób z mięsa wieprzowego z dodatkiem naturalnych przypraw, w kształciebochenka, pieczona |
| **polędwica miodowa** - Wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno –tłuszczowych, parzony. produkt w naturalnej lub sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju –barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. |
| **szynka drobiowa** - Mięso drobiowe min. 50%, woda, sól, przyprawy naturalne, Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno –tłuszczowych, parzony lub pieczony, Wygląd ogólny produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długościod 30 –40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta.Struktura i konsystencjaścisła, soczysta, krucha.Barwana przekroju –barwa mięsa jasnoróżowa do różowej,typowa dla użytego mięsa drobiowego.Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami |
| **szynka gotowana** - W celu wytworzenia 100g gotowego produktu min. 140g surowego surowca mięsa łopatki lub szynki wieprzowej, wędzonka otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzona, parzona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, z zewnętrzną warstwą tłuszczu grubości około 1cm, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego.wędzonka w kształcie formowanej, nieforemnego walca lub okrągła, powierzchnia pokryta warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej, Barwana powierzchni- mięsa -jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym |
| **mielonka drobiowa** - Mięso drobiowe min. 45%, woda, sól, przyprawy naturalne, wyprodukowana z peklowanych lub nie peklowanych surowców drobiowych(kurczak lub indyk) grubo rozdrobnionych, z dodatkiem przypraw, wędzona poddana obróbce cieplnej, blok lub gruba wędlina;produkt bez widocznego tłuszczu wewnętrznego i ścięgien |
| **szynka wiejska** - Mięso wieprzowe min. 95%, sól, przyprawy naturalne, Wyrób parzony i zapiekany.Powierzchnia czysta, sucha.Struktura dość ścisła;Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, |
| **szynka wędzona** - wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni szynki, wieprzowej bez kości, bez golonki, bez ogonówki, z zewnętrzną pozbawiona warstwy tłuszczu, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego, parzona, wędzona. wędzonka w kształcie foremnego lub nieforemnego walca,na powierzchni bez warstw tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej, Barwa-na powierzchni brązowa-na przekroju mięsa różowa do ciemnoróżowej-tłuszczu mięsa biała do lekko różowejSmak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, parzonego, wędzonego. |
| **kiełbasa śląska -** Mięso wieprzowemin. 67%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne , nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność, kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; |
| **kiełbasa żywiecka**- Zawartość mięsa wieprzowego min. 90%, przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, podsuszany wyprodukowana z mięsa wieprzowego i wołowego średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonów barwy brązowej dociemnobrązowej, równomiernie pomarszczona;osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony odługości około 30cm; składniki równomierniewymieszaneKonsystencja i struktura dość ścisła |
| **kiełbasa mortadela** - wyrób wieprzowy lub wieprzowo wołowy, homogenizowany parzony |
| **metka cebulowa** - metka z surowego miesa wieprzowego min 65 % o lekko smarownej konstytencji.  |
| **salceson** - wyrób z podrobów wieprzowych połączony z zalewą żelatynową |
| **parówka gruba -**  mięso wieprzowe 83%, woda, tłuszcz wieprzowy. białko sojowe, przyprawy, sól, skrobia ziemniaczana, cukier. |
| **parówka cienka -**  mięso wieprzowe 83%, woda, tłuszcz wieprzowy. białko sojowe, przyprawy, sól,skrobia ziemniaczana, cukier. |
| **kiełbasa jałowcowa** - mięso wieprzowe, sól, przyprawy w tym, jałowiec (0.16%) glutaminian sodu (E 621) cukier kwas askorbinowy (E 300) hydrolizat białka sojowego ekstrakty przypraw azotyn sodu (E 250) |
| **pasztetowa -** Składniki:surowce drobiowe 41% (skórki z indyka i kurczaka, wątroba z kurczaka, mięso mechanicznie oddzielone indycze)woda.surowce wieprzowe 20% (tłuszcz wieprzowy, skórki wieprzowe, wątroba wieprzowa) kasza manna (z pszenicy) sól. białko sojowe, cebula. |
| **kiełbasa piwna** - Skład:mięso wieprzowe (73%), woda, skrobia modyfikowana, sól, białko sojowe, przyprawy (zawierają gorczycę), stabilizator (trifosforany), substancje zagęszczające (guma ksantanowa, konjac, E407a), białko wieprzowe, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), przeciwutleniacz (izoaskorbinian sodu), aromaty, białko kukurydzone, ekstrakt drożdżowy, glukoza, regulatory kwasowości (cytryniany sodu, octany sodu, kwas mlekowy, kwas winowy), cukier, emulgatory (E471, E472c), barwnik (E120), substancja konserwująca (azotyn sodu).  |
| **kiełbasa podwawelska -** Składniki: mięso wieprzowe (93%), skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, cukier, glukoza, przyprawy (zawierają gorczycę), aromaty, ekstrakt drożdżowy, przeciwutleniacz:e301, substancja konserwująca:e250. produkt może zawierać: zboża zawierające gluten, mleko (łącznie z laktozą), seler.WYGLĄD POWIERZCHNI: Batony w osłonkach naturalnych – jelitach wieprzowych cienkich o średnicy 28-30mm, odkręcane ręcznie na długość ok. 35cm pozostawione w zwojach. Barwa batonu jasnobrązowa do brązowej z odcieniem złocistym.Powierzchnia czysta, sucha, lekko pomarszczona.  |
| **salceson włoski** - mięso wieprzowe z głów 57, woda, mięso wieprzowe 5%, ozory wieprzowe 4%, żelatyna spożywcza,sól, przyprawy, glutaminian monosodowy (E 621) azotyn sodu (E 250) |
| **Kiełbasa golonkowa-**  grubo-rozdrobniona wysokowydajnaSkładniki: zawartość mięsa min.67%, woda, pieprz czarny,czosnek,żelatyna ,sól peklująca,dodatki funkcjonalne  |
| **Kiełbasa słoikowa -**  średnio-rozdrobniona wysokowydajna  Skład;mięso wieprzowe,woda,sól,przyprawy naturalne(czosnek,pieprz,majeranek),żelatyna  |
| **Kiełbasa śląska firmowa -** wyrób średnio-rozdrobniony wieprzowy wędzony parzony Skład:mięso wieprzowe 76%,woda.sól,substancje wzmacniające smak |
| **kiełbasa parówkowa -** wyrób homogenizowany wieprzowy wędzony parzony. Skład;mięso wieprzowe 70%,woda,tłuszcz wieprzowy,sól,mąka kukurydziana,białko sojowe,ekstrakty przypraw |