

Część II

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wędliny wieprzowe, drobiowe, wołowe

Wykonawca na potrzeby spełnienia wymagań jakościowych realizacji dostaw zobowiązany jest posiadać wdrożony i stosowany system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP, objęty nadzorem właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej nad stosowaniem zasad wdrożonego i działającego systemu HACCP. Powyższy wymóg dotyczy wszystkich pomieszczeń, budynków, magazynów przeznaczonych przez Wykonawcę do zabezpieczenia realizacji umowy.

poz 1

Baleron (nie dopuszcza się wyrobu wysokowydajnego): produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z dodatkiem wody.

Składniki: karkówka wieprzowa minimum 71%, woda, sól, białko sojowe, stabilizatory: fosforan diskrobiowy, trifosforany, karagen; błonnik pszenny, białko zwierzece wieprzowe, cukier, glukoza, regulator kwasowości: octany sodu; maltodekstryna; aromaty (zawierają gluten i soję), przyprawy, przeciwutleniacze: izoaskorbinian sodu, kwas askorbinowy, mleczan wapnia; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy; ekstrakt drożdżowy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, mleko. Numer partii określony kodem produkcji. wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1039kj/251kcal; tłuszcz: 21 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 8,0 g; węglowodany: <0,5 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 15 g; sól: 1,9 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, balerony uszkodzone, składniki użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania: Produkt pakowany próżniowo..

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 2

Bekon wędzony

mięso wieprzowe (minimum 71,4%), woda, sól, białko sojowe -składnik alergenny, stabilizatory:, cukry (sacharoza, glukoza, maltodekstryna), substancje zagęszczające: przeciwutleniacz regulator kwasowości - substancja konserwująca -

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania:

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

Poz 3

Blok śniadaniowy (Nie dopuszcza się wyrobu wysokowydajnego) - produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg**Wymagania klasyfikacyjne:**

barwa na przekroju różowa,

Wygląd na przekroju – surowce równomiernie rozłożone: niedopuszczalne zacieki galarety

Konsystencja – ścisła, plaster grubości 3 mm nie powinien się rozpadać

Skład surowcowy:

szynka wieprzowa – 100 %

przyprawy na 100 kg, użytych surowców:

a) użyte do peklowania:

- peklosól – 6,5 kg,
- izo askorbian – 0,1 kg,
- glutaminian – 0,1 kg,
- cukier – 0,1 kg,

b) dodane do produkcji:

- pieprz naturalny – 0,1 kg,
- sól – 0,4 kg,

Wydajność gotowego produktu w stosunku do użytych surowców z mięsa:

- peklowanego 89 – 93 %
- nie peklowanego 91 – 96 %

Zawartość wody nie więcej niż: 83,0 %

Zawartość tłuszczu nie więcej niż: 8,0 %

Zawartość białka nie mniej niż: 13,0 %

Zawartość soli nie więcej niż: 4,0 %

Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO₂ nie więcej niż 0,0125 % (m/m)

Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P₂O₅ – nie więcej niż 1, 5 g na 1 kg, gotowego wyrobu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania: Produkt pakowany próżniowo..

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

poz 4

Boczek wędzony parzony b/k:

Wymagania klasyfikacyjne:

Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z dodatkiem wody.

Grubość tkanki tłuszczowej w przekroju nie może przekraczać 30 % całości powierzchni,

Składniki: boczek wieprzowy minimum 89%, woda, sól, białko sojowe, stabilizatory: trifosforany, difosforan, polifosforan, cytrynian sodu, karagen; białko zwierzece wieprzowe, cukier, glukoza, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, octany potasu, mleczan potasu; aromaty, przeciwutleniacze: askorbinian sodu, kwas askorbinowy; wzmacniacze smaku: rybonukleotydy disodowe; ekstrakt drożdżowy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt pakowany próżniowo. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, mleko, gluten. wartość energetyczna: 1525kj/369kcal; tłuszcz: 35 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 15 g; węglowodany: <0,5 g, w tym cukry: 0,6 g; białko: 13 g; sól: 2,4 g. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, mleko. Numer partii określony kodem produkcji.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, boczki uszkodzone, mięso użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, kośćciami, zbyt przerośnięte tłuszczem, ze skupiskami galarety między warstwami boczku, niedowędzone, nieprzyprawione itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania:

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 5

Boczek z komina b/k:

mięso wieprzowe (minimum 90,9%), woda, sól, stabilizator, wzmacniacz smaku, przeciwutleniacz - E301, syrop glukozowy, aromat, substancja konserwująca

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, boczki uszkodzone, mięso użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, kośćciami, zbyt przerośnięte tłuszczem, ze skupiskami galarety między warstwami boczku, niedowędzone, nieprzyprawione itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania:

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,

- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 6

Filet z indyka pieczony

mięso drobiowe z indyka (minimum 58%), woda, skórki wieprzowe, mięso drobiowe oddzielone mechanicznie (minimum 4%), sól, skrobia, białko sojowe, stabilizator, cukier gronowy, dekstroza, wzmacniacze smaku, aromaty (w tym gluten, seler, laktoza), substancja zagęszczająca, -przeciwutleniacz, przyprawy (w tym gorczyca), substancja konserwująca
opakowanie jednostkowe – 250-500 g produkt plasterkowany

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, mięso głęboko ponacinane, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania:

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.

do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 7

Filet wędzony z indyka

Wymagania klasyfikacyjne

wędlina drobiowa uzyskane z tusz indyczych, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry i kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyczego wędzonego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnorożowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy wynikające z niedowędzenia, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgna itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

Poz 8

Golonka wieprzowa przednia peklowana bez kości w siatce (w folii)

Wymagania klasyfikacyjne:

Golonka przednia bez kości peklowana w siatce (w folii) waga od 0,45 do 0,60 kg

Golonka przeznaczona do szybkiego odgrzania w opakowaniu z folii z instrukcją i czasami podgrzewania

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, mięso głęboko ponacinane, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania:

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,

g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 9

Kabanosy: opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana

100g. Produktu wyprodukowano z minimum 122g mięsa wieprzowego.

Składniki: mięso wieprzowe, sól, maltodekstryna; hydrolizat białka sojowego, przyprawy (pieprz, kminek, gałka muskatołowa, kolendra); ekstrakty przypraw, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca, gluten. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1161kJ/280kcal; tłuszcz: 22 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 10 g; węglowodany: 1,4 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 19 g; sól: 2,2 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania:

Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 10

Kabanosy drobiowe: opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kabanosy z drobiowe w 100% z mięsa kurczaka BEZ KONSERWANTÓW, tworzona wg tradycyjnych receptur.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania:

Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 114

Kabanosy wieprzowe z dodatkiem wołowiny pakowane 120-150 g

Składniki: mięso wieprzowe, mięso wołowe, skrobia, przyprawy i ich ekstrakty (zawierają **gorczycę, seler**), sól, cukier, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacze: izoaskorbinian sodu, kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu, Składniki osłonki jadalnej - substancja żelująca: alginian sodu, stabilizatory: celuloza, guma guar; regulator kwasowości: mleczan wapnia, Z minimum 185 g mięsa (minimum 170 g mięsa wieprzowego i minimum 15 g mięsa wołowego) wyprodukowano 100 g produktu.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania:

Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 12

Kaszanka: opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Wędlina wieprzowa, podrobowa, parzona z dodatkiem wody.

Składniki: woda, skórki wieprzowe, kasza jęczmienna (gluten), mięso z głów wieprzowych minimum 11,5%; wątroba wieprzowa, krew wieprzowa, sól, przyprawy (pieprz, majeranek, cebula). Może zawierać alergeny: soja, mleko, seler, gorczyca. Wartość energetyczna: 889kj/213kcal; tłuszcz: 13 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 4,1 g; węglowodany: 11 g, w tym cukry: 0,8 g; białko: 13 g; sól: 1,6 g. Numer partii określony kodem produkcji.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kaszanki uszkodzone, połamane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania:- Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 13

Kielbasa biała parzona - opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**Wymagania klasyfikacyjne:**

Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, parzona z dodatkiem wody

Składniki: mięso wieprzowe minimum 76%, woda, tłuszcz wieprzowy, regulator kwasowości: mleczan sodu, sól, przyprawy (czosnek, pieprz, majeranek), stabilizatory: trifosforany, polifosforany; substancja konserwująca: azotyn sodu.. Może zawierać: soję, seler, gorczycę, mleko, gluten. Numer partii określony kodem produkcji.

Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1250kj/302kcal; tłuszcz: 28 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 11 g; węglowodany: 0,6 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 12 g; sól: 1,6 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, rozkręcone, źle uformowane składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania: Pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 14

Kielbasa drobiowa parzona

Kielbasa drobiowa średnio rozdrobniona, parzona z dodatkiem wody

Składniki: mięso z kurczaka minimum 40%, mięso z indyka minimum 35% woda, tłuszcz wieprzowy, regulator kwasowości: mleczan sodu, sól, przyprawy (czosnek, pieprz,

majeranek), stabilizatory: trifosforany, polifosforany; substancja konserwująca: azotyn sodu..
Może zawierać: soję, seler, gorczycę, mleko, gluten

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, rozkręcone, źle uformowane składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania:

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)
Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 15

Kiełbasa golonkowa podsuszana

(średnio rozdrobniona, wędzona, podsuszana)

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 35 cm do 45 cm i średnicy od 65 mm do 80 mm: powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy, barwa masy wiążącej: jasnoróżowa, rozdrobnienie i układ składników – około 40 % powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Konsystencja – ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać

Skład surowcowy – wyrób wieprzowy, wędzony, podsuszony, grubo rozdrobniony w skład, którego wchodzi:

- wieprzowina kl. I peklowana
- wieprzowina kl. II peklowana

wieprzowina kl. III peklowana

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od 8.00-11.00

Poz 16

Kiełbasa jałowcowa . opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona, suszona. z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach naturalnych; nie dopuszcza się użycia MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie)

Składniki:

mięso wieprzowe, sól, glukoza, sacharoza, przeciwutleniacz [kwas askorbinowy], warzywa suszone, przyprawy (jałowiec minimum 0,15%) i ekstrakty przypraw, substancja konserwująca [azotyn sodu], 100 g wyrobu wyprodukowano z minimum 154 g mięsa wieprzowego

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania: Pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie i oznakowanie dostawy

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich

otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

poz 17

Kielbasa krakowska parzona produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Kielbasa wieprzowa, parzona, wędzona z dodatkiem wody.

Składniki: mięso wieprzowe minimum 60%, woda, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, cukry: maltodekstryna, glukoza, cukier, substancja zagęszczająca: karagen, błonnik pszenny; stabilizatory: trifosforany, polifosforany, przeciwutleniacze: izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przyprawy, hydrolizat białka sojowego, ekstrakty przypraw, barwniki: betanina, koszenila (laktoza); substancja konserwująca: azotyn sodu..

O słonka wędliny nie jest jadalna. Może zawierać alergeny: seler, gluten, gorczyca. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna:

354kj/84kcal; tłuszcz: 1,9 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1,1 g; węglowodany: 2,7 g, w tym cukry: 0,8 g; białko: 14 g; sól: 2,1 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania: Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 18**Kielbasa krakowska podsuszana – pakowana w atmosferze ochronnej. - opakowanie 90-120 g****Składniki**

mięso wieprzowe (minimum 91%), skrobia modyfikowana, sól, substancja zagęszczająca: stabilizatory:, regulator kwasowości przeciwutleniacz: hydrolizat białka **sojowego**, glukoza, wzmacniacz smaku: E621, przyprawy, aromaty (zawierają **soję**), substancja konserwująca: E250

Informacja o wartości odżywczej 100 g produktu:

Wartość energetyczna 571 kJ / 136 kcal

Tłuszcz 6,0 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,3 g

Węglowodany 2,2 g

w tym cukry 0,2 g

Białko 18,3 g

Sól 2,9 g

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 19

Kielbasa krakowska sucha produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona, podsuszana.

100 g wyrobu wyprodukowano z minimum 104 g mięsa wieprzowego.

Składniki: mięso wieprzowe, sól, białko sojowe, substancja zagęszczająca: karagen;

stabilizatory: trifosforany, polifosforany; cukry: cukier, glukoza, maltodekstryna; przyprawy

(pieprz, kolendra, kminek), ekstrakty przypraw; hydrolizat białka sojowego,; wzmacniacze

smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe; przeciwutleniacz:

izoaskorbinian sodu; substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: gluten,

seler, gorczycę, mleko. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g:

wartość energetyczna: 609kj/145kcal; tłuszcz: 6,3 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 2,0

g; węglowodany: 2,1 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 20 g; sól: 2,3 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany próżniowo.

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) skład ilościowy produktu,

d.) masę netto produktu,

e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

f.) warunki przechowywania,

g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 20

Kielbasa krucha - Pakowana w atmosferze ochronnej.

Kielbasa krucha wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona parzona

Wymagania klasyfikacyjne:

mięso wieprzowe (minimum 97%), woda, sól, czosnek świeży, przyprawy, cukier, wzmacniacze smaku, ekstrakty drożdżowe, regulatory kwasowości, aromaty (w tym jaja i gluten), skrobia, laktoza (z mleka), przeciwutleniacze, tłuszcz roślinny utwardzony i kurzy, maltodekstryna, suszone mięso drobiowe

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, metki uszkodzone, porozrywane, z wyciekami, składniki użyte do

produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, odłamkami kości itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania: Pakowana w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 21

Kielbasa myśliwska. opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona

Wymagania klasyfikacyjne:

Składniki

mięso wieprzowe, sól, przyprawy, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, 100 g produktu otrzymano ze 132 g mięsa wieprzowego

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowania - Pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,

g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

poz 22

Kielbasa parówkowa opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kielbasa wieprzowa homogenizowana, wędzona, parzona z dodatkiem wody .

Wymagania klasyfikacyjne:

Składniki: mięso wieprzowe minimum 68%, woda, tłuszcz wieprzowy, sól, białko sojowe, przyprawy (pieprz, gorczyca, chilli, kolendra, imbir), stabilizator: polifosforany, trifosforany, mleczan sodu; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; substancja konserwująca azotyn sodu.. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gluten. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1079kJ/261kcal; tłuszcz: 23 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 9,4 g; węglowodany: 0,4 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 13 g; sól: 1,9 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 23

Kielbasa podlaska opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kielbasa z mięsa wieprzowego, wędzona i parzona, w osłonce naturalnej

Składniki:

mięso wieprzowe minimum 73%, woda, skórki wieprzowe, białko sojowe, sól, skrobia modyfikowana, stabilizatory: trifosforany; przyprawy i ekstrakty przypraw, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, barwnik: karminy, dekstroza, aromat dymu wędzarniczego, substancja konserwująca: azotyn sodu.

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 24

Kielbasa podwawelska opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona z dodatkiem wody.

Wymagania klasyfikacyjne:

Składniki: mięso wieprzowe minimum 80% , woda, tłuszcz wieprzowy, sól, skrobia, białko sojowe, białko wieprzowe, błonnik pszenny, stabilizatory: trifosforany, karagen, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, glukoza, ekstrakty przypraw, przyprawy, warzywa suszone, hydrolizat białka roślinnego, maltodekstryna, glukoza, aromaty, barwniki: czerwień buraczana, koszenila, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca. Wartość energetyczna: 1166kj/281kcal; tłuszcz: 23 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 8,8 g; węglowodany: 4,5 g, w tym cukry: 1,4 g; białko: 14 g; sól: 2,6 g. Numer partii określony kodem produkcji

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, połamane, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Poz 25

Kielbasa polska surowa opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona surowa, wędzona.

100 gram produktu wyprodukowano z minimum 109 gram mięsa wieprzowego

Składniki: mięso wieprzowe, sól, glukoza, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; przeciwutleniacze: kwas askorbinowy, izoaskorbinian sodu; przyprawy (zawierają gorczycę), i ich ekstrakty, barwnik: koszenila; bakterie kwasu mlekowego, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: soja, mleko, seler, gluten.

Numer partii określony kodem produkcji. wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1276kj/308kcal; tłuszcz: 27 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 10 g; węglowodany: 1,3 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 15 g; sól: 1,7 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, połamane, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 26

Kielbasa serdelki : opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg
wymagania klasyfikacyjne

wędlina wieprzowa otrzymana z mięsa wieprzowego, tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla serdelków wieprzowych, Produkt homogenizowany wędzony parzony w osłonce jadalnej kolagenowej.

Składniki

mięso wieprzowe minimum 92%, skrobia ziemniaczana, sól, regulatory kwasowości dekstroza, przyprawy naturalne i ekstrakty przypraw, stabilizator, cukier, aromaty, ekstrakt drożdży, substancja konserwująca, osłonka kolagenowa (wołowa)

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 27

Kielbasa szynkowa wieprzowa (grubo rozdrobniona) produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona parzona, z połączonych kawałków mięs z dodatkiem wody.

Składniki: mięso wieprzowe minimum 66%, woda, sól, białko sojowe, cukier, skrobia ziemniaczana, błonnik pszenny (gluten), stabilizatory: trifosforany, polifosforany; substancja zagęszczająca: karagen; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe; hydrolizat białka sojowego; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; ekstrakt drożdżowy, aromaty, przyprawy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 347kJ/82kcal; tłuszcz: 1,2 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,8 g; węglowodany: 1,8 g, w tym cukry: 0,6 g; białko: 16 g; sól: 2,1 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 28

Kielbasa śląska (średnio rozdrobniona): opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona .

Składniki: mięso wieprzowe minimum 96,5%, sól, woda, przyprawy (czosnek, pieprz, kolendra), stabilizatory: trifosforany, polifosforany; cukier, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; substancja konserwująca: azotyn sodu.. Może zawierać alergeny: soja, seler, gorczyca, gluten, mleko. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1100kj/265kcal; tłuszcz: 22 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 10 g; węglowodany: 1,8 g, w tym cukry: 0,6 g; białko: 15 g; sól: 1,9 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 29

Kielbasa toruńska (średnio rozdrobniona): opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona z dodatkiem wody.

Składniki: mięso wieprzowe minimum 80% , woda, tłuszcz wieprzowy, sól, skrobia, białko sojowe, białko wieprzowe, błonnik pszenny, stabilizatory: trifosforany, karagen, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, glukoza, ekstrakty przypraw, przyprawy (gorczyca), warzywa suszone, hydrolizat białka roślinnego, maltodekstryna, glukoza, aromaty, ekstrakt drożdżowy, barwniki: czerwień buraczana, koszenila, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: mleko, seler.
Wartość energetyczna: 1166kj/281kcal; tłuszcz: 23 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 8,8 g; węglowodany: 4,5 g, w tym cukry: 1,4 g; białko: 14 g; sól: 2,6 g. Numer partii określony kodem produkcji.

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Poz 30

Kielbasa wiejska w jelicie naturalnym . opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Kielbasa mocno wędzona lekko pikantna wieprzowa. Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w jelicie naturalnym wieprzowym długości 30 - 40 cm, barwa osłonki po obróbce termicznej ciemnobrązowa, barwa na przekroju od różowej do czerwonej, osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, dopuszcza pojedyncze zawędzone wytryski farszu. Wygląd na przekroju – surowce na przekroju równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników zacieki tłuszczu i galarety. Konsystencja –ściśła, plasterki o grubości 3 mm nie powinny rozpadać się.

Skład surowcowy:

mięso wieprzowe (minimum 67%), woda, mięso wołowe (minimum 8%), skórki wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, sól spożywcza, czosnek, przyprawy, syrop cukrowy, ekstrakty ziół, substancja konserwująca: azotyn sodu

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 31

Kielbasa wojskowa (średniorozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana): opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Wstęp

Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy wojskowej .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy wojskowej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia 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 1442 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości wody (metoda odwoławcza)

PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego

PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2:

Metoda potencjometryczna

Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

Kiełbasa wojskowa specjalna

Kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi minimum 65% mięsa wieprzowego kl. II, minimum 30% mięsa wołowego kl. II i minimum 5% podrobów (serca, ozory) oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność

Wymagania

Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny i powierzchnia	Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 35cm do 40cm, odkręcane tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki	PN-A-82062
2	Wygląd na przekroju barwa mięsa barwa tłuszczu barwa masy wiążącej rozdrobnienie i układ składników	Różowa do ciemnoróżowej Biała Ciemnoróżowa Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką	
3	Konsystencja	Ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, podsuszonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody i tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	82,0	PN-ISO 1442 i PN-ISO 1444
2	Zawartość wody, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	60,0	PN-ISO 1442
3	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	28,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	13,2	PN-A-04018
5	Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	3,0	PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁾²⁾.

Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁾.

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

Trwałość

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

Metody badań

Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta

w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) skład ilościowy produktu,

d.) masę netto produktu,

e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

f.) warunki przechowywania,

g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11

poz 32

Kielbasa z becзки: opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

mięso wieprzowe (minimum 82%), mięso drobiowe z kurczaka (minimum 9%), woda, sól, czosnek świeży, przyprawy, cukier, wzmacniacze smaku- ekstrakty drożdżowe, regulatory kwasowości: aromaty (w tym jaja i gluten), skrobia, laktoza (z mleka), przeciwutleniacze,

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

tłuszcz roślinny utwardzony i kurzy, maltodekstryna, suszone mięso drobiowe, substancja konserwująca -

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 33

Kiełbasa z indyka : opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Skład: Mięso z indyka minimum 73%, woda, tłuszcz drobiowy, sól konserwująca, przyprawy, maltodekstryna, zioła, cukier, stabilizator przeciwutleniacz

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 34

Kielbasa zwyczajna (średniorozdrobniona): opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona z dodatkiem wody.

Składniki: mięso wieprzowe minimum 78%, tłuszcz wieprzowy, woda, substancja zagęszczająca: skrobia ziemniaczana; sól, białko sojowe, przyprawy (pieprz, czosnek, gałka muszkatołowa), hydrolizat białka sojowego, maltodekstryna, glukoza, cukier, ekstrakt drożdżowy; wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe; stabilizatory: trifosforany, polifosforany; przeciwutleniacze: izoaskorbinian sodu; barwnik: koszenila (laktoza), betanina; substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, gluten. Numer partii określony kodem produkcji. wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna:

1257kj/304kcal; tłuszcz: 27 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 11 g; węglowodany: 2,2 g, w tym cukry: 0,7 g; białko: 13 g; sól: 1,9 g.

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 35

Kielbasa żywiecka produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona

Składniki: mięso wieprzowe minimum 99%, sól, białko sojowe, substancja zagęszczająca: karagen; stabilizatory: trifosforany, polifosforany, cukier, glukoza; przeciwutleniacz:

izoaskorbinian sodu; przyprawy (czosnek, kolendra), ekstrakty przypraw, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt pakowany próżniowo. Wartość energetyczna: 841kj/202kcal; tłuszcz: 15 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 6,1 g; węglowodany: 0,8 g, w tym cukry: 0,6 g; białko: 16 g; sól: 2,1 g.

Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca, gluten. Osłonka wędliny nie

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania – produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 36

Kiełbasa żywiecka produkt plastrowany i pakowany – opakowanie 90-120 g

Zwarta, podsuszana, wędzona kiełbasa w cienkich plasterkach mięso wieprzowe (minimum 91%), skrobia modyfikowana sól, substancja zagęszczająca:, stabilizatory:, regulator kwasowości:, przeciwutleniacz:, hydrolizat białka **sojowego**, glukoza, przyprawy, maltodekstryna, ekstrakty przypraw, aromat, substancja konserwująca: E250

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 37

Kielbaski drobiowe grillowe opakowanie 300-500 g

Skład: mięso drobiowe minimum 53%, mięso indyka minimum 3%, woda, tłuszcz drobiowy, kolagen drobiowy, mąka pszenna, regulator kwasowości dekstroza, przyprawy, czosnek suszony, cukier, emulgator wzmacniacz smaku przeciwutleniacz, kwas cytrynowy

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia

Opakowania

Opakowanie zbiorcze : karton lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 38

Kielbaski frankfurterki opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona, surowa.

mięso wieprzowe (minimum 94%), woda, tłuszcz wieprzowy, błonnik pszenny, sól, regulatory kwasowości, stabilizatory przeciwutleniacze przyprawy, glukoza, wzmacniacz smaku ekstrakty przypraw, substancja konserwująca: barwnik

Może zawierać alergeny: gluten, gorczycę, seler, soję, mleko (łącznie z laktozą), jaja, dwutlenek siarki.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 39

Kindziuk– produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

Kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, surowa, wędzona.

100gram wyrobu gotowego wyprodukowano z minimum 111 gram mięsa wieprzowego.

Składniki: mięso wieprzowe, sól, przyprawy (gorczyca) i ich ekstrakty, regulator kwasowości; lakton kwasu glukonowego; wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; cukry: glukoza, maltodekstryna; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, askorbinian sodu; barwnik: koszenila; substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny:

soja, mleko, seler, gluten. Wartość energetyczna: 893kj/215kcal; tłuszcz: 15 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 5,8 g; węglowodany: 1,9 g, w tym cukry: 0,9 g; białko: 18 g; sól: 2,9 g.

Numer partii określony kodem produkcji.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 40

Krupniok:

Skład: woda, skórki wieprzowe, kasza, mięso z głów wieprzowych minimum 12%, wątroba wieprzowa, krew wieprzowa, tłuszcz wieprzowy, sól, warzywa suszone (marchew, pasternak, cebula, seler, pietruszka, por, papryka), przyprawy, cukier, olej rzepakowy, ocet spirytusowy

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od 8.00-11.00

poz 41

Kurczak faszerowany – plastry opakowanie 100-180 g

mięso z kurczaka minimum 71%, skórki z kurczaka, wątroba wieprzowa minimum 7%, mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, woda, rodzynki, bułka tarta (mąka pszenna, woda, drożdże, sól), sól, białko wieprzowe, błonnik pszenny, przyprawy, e316 - przeciwutleniacz, maltodekstryna, sacharoza

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią

producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 42

Kurczak gotowany – plastry opakowanie 100-180 g

filet z kurczaka minimum 85%, woda, skrobia, sól, białko serwatkowe (zawiera białka mleka), białko wieprzowe, stabilizatory: cytryniany sodu, karagen, glukoza, przyprawy i ich ekstrakty, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, substancja konserwująca: azotyn sodu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 43

Mielonka drobiowa z pistacjami – plastry opakowanie 100-180 g

Mięso z kurczaka minimum 48%, indyka minimum 16%, skórki drobiowe, tłuszcz wołowy, orzechy pistacjowe minimum 4%, skrobia ziemniaczana, woda, sól, dekstroza, przyprawy, wywar drobiowy, stabilizator przeciwutleniacz, ekstrakt przypraw, barwnik, konserwant

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 44

Mortadela produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona z dodatkiem wody.

Składniki: mięso wieprzowe minimum 61%, woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, błonnik pszenny, przyprawy (pieprz, gorczyca, chilli, kolendra, imbir);
wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; stabilizatory: trifosforany, polifosforany;
przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: mleko, seler ,gluten. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji.. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 1030kj/249kcal; tłuszcz: 22 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 8,4 g; węglowodany: 1,7 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 11 g; sól: 1,8 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, mortadele uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego

zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Poz 45

Parówki cienkie opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, wędzona, parzona z dodatkiem wody.

Składniki: mięso wieprzowe minimum 69%, woda, tłuszcz wieprzowy, białko sojowe; sól; stabilizatory: mleczan sodu, polifosforany, trifosforany; przyprawy (pieprz, gorczyca, chilli, kolendra, imbir); przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; substancja konserwująca azotyn sodu. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gluten. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 949kJ/231kcal; tłuszcz: 25 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 10 g; węglowodany: 1,4 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 13 g; sól: 1,8 g.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Poz 46

Parówki cienkie classic pakowane opakowanie jednostkowe 250-300 gt

kiełbasa wieprzowa homogenizowana wędzona parzona w osłonce niejadalnej mięso wieprzowe (minimum 71%), woda, sól, białko **sojowe**, skrobia modyfikowana, białko wieprzowe kolagenowe, glukoza, stabilizatory (difosforany, trifosforany), wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), przyprawy, ekstrakty przypraw, przeciwutleniacz (askorbinian sodu), substancja konserwująca (azotyn sodu)

Mogą zawierać **zboża zawierające gluten, mleko (łącznie z laktozą), seler, gorczycę.**

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 47

Parówki cienkie do Hot Dog we flaku z jelita naturalnego : opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych w odcinkach od 12 cm do 14 cm, pozostawione w zwojach powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem złocistym: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona: plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa: rozdrobnienie i układ składników: surowce drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone na przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 1-1,5 mm niepołączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu

Skład surowcowy:

wyrób wieprzowy wędzony, parzony, drobno rozdrobniony, w skład, którego wchodzi : mięso wieprzowe z szynki (minimum 80%), sól, białko sojowe, glukoza, stabilizatory aromaty, skrobia modyfikowana, przeciwutleniacze, ekstrakty przypraw, substancja konserwująca

Informacja o wartości odżywczej

Wartości odżywcze -w 100 g produktu

Wartość energetyczna - 1223 kJ / 295 kcal

Tłuszcz - 25 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone -8,7 g

Węglowodany -1,5 g

w tym cukry -1,0 g

Białko -16 g

Sól -2,6 g

Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO_2 nie więcej niż 0,0125% (m/m)

Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P_2O_5 – nie więcej niż 1,5 g na 1 kg, gotowego wyrobu.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 48

Parówki cienkie drobiowe - opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Kielbasa drobiowa drobno rozdrobniona, wędzona, parzona. Produkt bez osłonki.

mięso z indyka minimum 45,4%, mięso oddzielone mechanicznie z indyka minimum 26,3%, woda, tłuszcz drobiowy, substancja zagęszczająca:, sól, regulatory kwasowości: mleczan potasu, octany potasu, białko **sojowe**, ekstrakty przypraw, aromaty, stabilizatory:

przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu Dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne nie połączone ze zmianą zabarwienia farszu,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do parówki, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 49

Parówki drobiowe opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

wędlina otrzymana z mięsa drobiowego (dopuszcza się dodatek mięsa wieprzowego), tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla parówek drobiowych, wygląd – batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, w równych odcinkach 14 – 16 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia barwy różowej do jasnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu, na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa, surowce jednolicie drobno rozdrobnione lub homogenizowane, równo rozłożone, konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu,

Skład:

mięso z indyka (minimum 56%), mięso oddzielone mechanicznie z indyka (do 15%), mięso wieprzowe (minimum 15%), woda, tłuszcz wieprzowy, stabilizator skrobia modyfikowana, sól, białko sojowe, stabilizatory wzmacniacz smaku regulator kwasowości przeciwutleniacze przyprawy, ekstrakty przypraw, ekstrakt papryki, dekstroza, substancja konserwująca

Informacja o wartości odżywczej

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 916 kJ / 221 kcal

tłuszcz 16,6 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone 5,0 g

węglowodany 2,7 g

w tym cukry 0,6 g

białko 14,6 g

sól 2,9 g

zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO_2 nie więcej niż 0,0125% (m/m),

zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P_2O_5 – nie więcej niż 1,5 g na 1 kg, gotowego wyrobu.

Dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne nie połączone ze zmianą zabarwienia farszu,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do parówki, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 50

Parówki koktajlowe opakowanie jednostkowe 500-1000 g

Skład: mięso drobiowe minimum 54%, woda, mięso wołowe minimum 10%, tłuszcz wołowy, skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości dekstroza, przyprawy, cukier, emulgator wzmacniacz smaku, przeciwutleniacz, konserwator dym wędzarniczy.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do parówki, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,

- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 51

Pasztet turystyczny pieczony : opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Skład: mięso wieprzowe, wątroba wieprzowa min 11%, mięso z kurczaka lub indyka minimum 11%, wątroba z kurczaka, skórki wieprzowe, kasza manna, woda, tłuszcz, skrobia ziemniaczana, proszek jajowy, tłuszcz wieprzowy, sól, cebula, aromaty przypraw, przyprawy, wzmacniacz smaku, cukier, dekstroza, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, emulgatory:, olej rzepakowy, mąka *pszenna*.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, pasztetowe uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 52

Pasztet turystyczny pieczony drobiowy : opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Skład: mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, mięso oddzielone mechanicznie z indyka, mięso z kurczaka minimum 11%, wątroba z kurczaka, skórki wieprzowe, kasza manna (*gluten*), woda, tłuszcz i skórki z kurczaka, skrobia ziemniaczana, proszek jajowy, tłuszcz wieprzowy, sól, cebula, aromaty przypraw, przyprawy (zawierają *seler*), wzmacniacz smaku: E621, cukier, dekstroza, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, emulgatory:, olej rzepakowy, mąka *pszenna*.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona lub inna nietypowa,

zawilgocenie powierzchni, pasztetowe uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 53

Pasztetowa : opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Wędlina wieprzowa podrobowa, parzona z dodatkiem wody.

Składniki: mięso wieprzowe minimum 36%, wątroba wieprzowa, tłuszcz wieprzowy, woda, skórki wieprzowe, sól, przyprawy (pieprz, cebula, papryka, seler, gorczyca), białko roślinne (soja) skrobia ziemniaczana, glukoza, mąka pszenna (gluten), wzmacniacz smaku:

glutaminian monosodowy, regulator kwasowości, aromat, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: mleko. Wartość energetyczna: 1334kj/322kcal; tłuszcz: 28 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 11 g; węglowodany: 1,5 g, w tym cukry: 0,3 g; białko: 16 g; sól: 1,8 g.

O słonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, pasztetowe uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 54

Pieczeń drobiowa: opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg

Pieczeń drobiowa, średnio rozdrobniona, pieczona

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, pasztetowe uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11

Poz 55

Poledwica drobiowa plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Produkt blokowy drobiowy, parzony z dodatkiem białka wieprzowego i wody.

Składniki: mięso drobiowe z kurczaka minimum 49%, woda, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, stabilizatory: trifosforany, fosforan diskrobiowy; karagen; błonnik pszenny (gluten), białko wieprzowe, aromaty (gluten, soja), przeciwutleniacze: izoaskorbinian sodu, askorbinian sodu, kwas askorbinowy, substancja żelująca: guma ksantanowa; cukry: glukoza, cukier; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe; hydrolizat

białka sojowego, ekstrakt drożdżowy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromaty, przyprawy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Wartość energetyczna: 321kj/76kcal; tłuszcz: 1,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,5 g; węglowodany: 3,7 g, w tym cukry: 0,6 g; białko: 13 g; sól: 2,0 g. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, mleko. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy wynikające z niedowędzenia, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, mięso użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, zacieki galarety pod osłonką, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 56

Poledwica łososiowa plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Wędzonka wieprzowa wędzona z dodatkiem wody.

Składniki: schab bez kości minimum 76%, woda, sól, stabilizatory: difosforany, trifosforany; cukry: maltodekstryna, glukoza, cukier, białko wieprzowe, substancja zagęszczająca: karagen; błonnik owsiany, laktoza (mleko), wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; hydrolizat białka sojowego, aromaty i ekstrakty przypraw, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt pakowany próżniowo. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, gluten. Wartość energetyczna: 432kj/103kcal; tłuszcz: 3,6 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1,4 g; węglowodany: 0,6 g, w tym cukry: 0,8 g; białko: 17 g; sól: 2,2 g. Numer partii określony kodem produkcji.

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 57

Poledwica po góralsku plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Składniki: poledwica wieprzowa minimum 71%, woda, sól, stabilizatory: przetworzone wodorosty morskie z gatunku Eucheuma, trifosforany, białka wieprzowe (kolagenowe i hemoglobina), błonnik *pszenny bezglutenowy*, białko *sojowe*, glukoza, przeciwutleniacze: askorbinian sodu, ekstrakt z rozmarynu, maltodekstryna, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, ekstrakt warzywny aromaty (w tym aromat dymu wędzarniczego) - (zawierają *seler*), substancja konserwująca: azotyn sodu.

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 58

Poledwica sopocka pakowana opakowanie jednostkowe 100-120 g

Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, z dodatkiem wody.

Składniki

mięso wieprzowe (minimum 80%), woda, sól, stabilizator:, glukoza, błonnik pszenny bezglutenowy, substancja zagęszczająca:, wzmacniacz smaku: białko wieprzowe, przeciwutleniacz:, aromat, substancja konserwująca:

Może zawierać gorczycę, seler, soję, mleko.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 59

Poędwica sopocka wieprzowa plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z dodatkiem wody.

Składniki: mięso wieprzowe minimum 71%, woda, sól, białko sojowe, stabilizatory: fosforan diskrobiowy, trifosforany, karagen; błonnik pszenny, białko zwierzece wieprzowe, cukier, glukoza, regulator kwasowości: octany sodu., maltodekstryna; aromaty (zawierają gluten i soję), przyprawy, przeciwutleniacze: izoaskorbinian sodu, kwas askorbinowy, mleczan wapnia; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe; ekstrakt drożdżopwy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergen: seler, gorczyca, mleko. wartość energetyczna: 413kj/98kcal; tłuszcz: 3,3 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1,3 g; węglowodany: 1,1 g, w tym cukry: 0,7 g; białko: 16 g; sól: 2,2 g.

Numer partii określony kodem produkcji.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,

- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Poz 60

Poledwica z warzywami plastry 150-200 g

woda, mięso z kurczaka, warzywa konserwowa w różnych proporcjach minimum 18% (papryka, marchew, ogórek, kukurydza, sól, ocet, cukier, przyprawy), skórki wieprzowe, skórki z indyka, skrobia ziemniaczana, pieczarki konserwowe minimum 3,3% (pieczarki, ocet, cukier, sól), sól, białko sojowe, białko wieprzowe, maltodekstryna, stabilizatory: substancja zagęszczająca: aromaty, ekstrakty przypraw naturalnych, wzmacniacz smaku, przeciwutleniacz, substancja konserwująca:

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, pasztetowe uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11

Poz 61

Salami naturalne pakowane: opakowanie jednostkowe 150-180 g

Kiełbasa wieprzowo-wołowa, drobno rozdrobniona, dojrzewająca, surowo-wędzona, podsuszana, plastry.

Składniki: mięso wieprzowe, mięso wołowe, słonina, wołowa tkanka łączna, sól, białko sojowe, dekstroza, przyprawy (zawierają seler i gorczycę), czosnek, regulator kwasowości: E 575, ekstrakt przypraw, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, barwnik: karminy, substancja

konserwująca: azotyn sodu, Do wyprodukowania 100 g produktu użyto minimum 88 g mięsa wieprzowego i minimum 1 g mięsa wołowego

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Poz 62

Salami naturalne z pieprzem pakowane opakowanie jednostkowe 150-180 g

Kiełbasa wieprzowo-wołowa, drobno rozdrobniona, surowo-wędzona, dojrzewająca, poduszana.

Składniki mięso wieprzowe, mięso wołowe, wołowa tkanka łączna, sól, białko sojowe, dekstroza, przyprawy (zawierają: seler i gorczycę), czosnek, regulator kwasowości:, ekstrakt przypraw, przeciwutleniacz: barwnik:, substancja konserwująca:, otoczone: żelatyna wieprzowa, pieprz kolorowy minimum 7% (czarny, biały, zielony, różowy), skrobia modyfikowana, tłuszcz roślinny, emulgator:, Do wytworzenia 100 g produktu zużyto minimum 114 g mięsa wieprzowego i minimum 2 g mięso wołowego.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego

zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Poz 63

Salami wieprzowe: plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Kiełbasa wieprzowo-wołowa, drobno rozdrobniona, dojrzewająca, wędzona.

Składniki mięso wieprzowe, mięso wołowe, wołowa tkanka łączna, sól, białko sojowe, dekstroza, przyprawy (zawierają: gorczycę, seler), czosnek, regulator kwasowości: ekstrakty przypraw, przeciwutleniacz: barwnik: substancja konserwująca: Do wytworzenia 100 g produktu zużyto minimum 98 g mięsa wieprzowego i minimum 1 g mięsa wołowego.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, , zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Poz 64

Salami z indyka i wołowiny pakowane opakowanie jednostkowe 200-250 g

Skład: Mięso indycze minimum 72%, tłuszcz wołowy minimum 24%, sól, dekstroza, przyprawy, przeciwutleniacze barwnik karmin genuiński, konserwant dym wędzarniczy.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, salcesony uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 65

Salceson ozorkowy: plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Wędlina wieprzowa, podrobowa z dodatkiem wody.

Składniki: ozorki wieprzowe minimum 57%, skórki wieprzowe, woda, sól, żelatyna wieprzowa, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; izoaskorbinian, przyprawy (pieprz czarny, czosnek), aromat, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt pakowany próżniowo. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca, gluten, soja. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, salcesony uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez

uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 66

Salceson typu wiejskiego w jelicie naturalnym: plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Wygląd ogólny i powierzchnia – salceson z kawałkami mięsa w osłonce naturalnej osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, niepomarszczona.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania: Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie i oznakowanie dostawy

Opakowanie zbiorcze: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

poz 67

Salceson włoski: plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt wieprzowy blokowy, podrobowy średnio rozdrobniony z dodatkiem wody.

Składniki: mięso wieprzowe minimum 60%, skórki wieprzowe, woda, sól, żelatyna

wieprzowa, glukoza, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy; przyprawy (pieprz

czarny, czosnek), aromat, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać: alergeny: mleko, seler, gorczyca, glutenu, soja. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji. Wartość odżywcza na 100g: wartość energetyczna: 948kj/228kcal; tłuszcz: 18 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 6,2 g; węglowodany: 2,6 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 14 g; sól: 1,9 g.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, salcesony uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)
poz 68

Schab pieczony: plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

SKŁADNIKI: mięso wieprzowe (100g wyprodukowano z minimum 117 g mięsa), sól spożywcza, glukoza, ekstrakty przypraw, czosnek suszony, pieprz czarny i kolorowy, majeranek.

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 69

Schab w ziołach: plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Schab pieczony z dodatkiem przypraw.

100g produktu wyprodukowano z minimum 100g schabu wieprzowego. Składniki: schab wieprzowy, sól, błonnik (pszenny i grochowy), skrobia, aromaty (gluten, soja), cukier, białko sojowe, przyprawy, sok z cytryny, octany sodu, przeciwutleniacz: mleczan wapnia, ekstrakt drożdżowy. Produkt może zawierać: seler, gorczycę, mleko. Wartość odżywcza na 100 g: Wartość energetyczna: 704kJ/168 kcal; Tłuszcz 6,4g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 2,8g

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)
poz 70

Serdelki drobiowe: opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg
wymagania klasyfikacyjne

wędlina drobiowa otrzymana z mięsa drobiowego minimum 45 % w jelicie naturalnym, tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla serdelków drobiowych, wygląd – batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, w równych walcowatych odcinkach o długości 8 – 10 cm, lekko pękate, pozostawione w zwojach, powierzchnia barwy różowej do jasnobrazowej, osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu, na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa, surowce jednolicie drobno rozdrobnione lub homogenizowane, równo rozłożone, - konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu,

- zawartość tłuszczu nie więcej niż 25 %,
- zawartość soli nie więcej niż 2,5 %,
- zawartość białka nie mniej niż 9 %,
- zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO₂ nie więcej niż 0,0125 % (m/m),
- zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P₂O₅ –nie więcej niż minimum 1,5 g na 1 kg gotowego wyrobu,
- opakowanie jednostkowe – serdelki należy pakować w opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do serdelków, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 71**Szynka delikatesowa z kurcząt pakowana opakowanie jednostkowe 100-120 g**

Produkt bezglutenowy drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony, w plastrach.

Składniki mięso z piersi kurcząt (minimum 89%), woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)
poz 72

Szynka dębowa dojrzewająca produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Szynka wieprzowa wędzona, parzona z dodatkiem wody.

Składniki mięso wieprzowe minimum 84%, woda, sól, stabilizatory:, glukoza, maltodekstryna, substancja zgręszająca:, białko wieprzowe, błonnik pszenny bezglutenowy, wzmacniacz smaku: przeciwutleniacze: ekstrakty przypraw, aromaty (w tym aromat dymu wędzarniczego), substancja konserwująca:

Produkt może zawierać: **soję, gluten, laktozę, gorczycę i seler.**

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Poz 73

Szynka drobiowa produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

Wymagania klasyfikacyjne:

wędlina drobiowa otrzymana z mięsa drobiowego uzyskanego z tuszek kurczaków, tłuszczów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla szynki drobiowej, wygląd – grube batony w osłonkach sztucznych, w odcinkach od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia barwy jasnoróżowej do różowej, osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu, na przekroju – barwa mięsa charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych, z co najmniej 75% częścią składników grubo rozdrobnionych, składniki równomiernie rozłożone i związane z masą wiążącą, konsystencja – ścisła, zwarta, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, smak i zapach – charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia,

zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%,

zawartość soli nie więcej niż 2,5%,

zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO_2 nie więcej niż 0,0125% (m/m),

zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P_2O_5 – nie więcej niż 1,5 g na 1 kg, gotowego wyrobu.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy wynikające z niedowędzenia, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, mięso użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, zacieki galarety pod osłonką, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 74

Szynka gotowana produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Składniki mięso wieprzowe (minimum 81%), woda, sól, białko sojowe, substancja zagęszczająca: stabilizatory: glukoza, maltodekstryna, przeciwutleniacze:, wzmacniacze smaku:aromaty, ekstrakty przypraw, substancja konserwująca

Może zawierać **gorczycę, seler, mleko.**

\Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 75

Szynka gotowana pakowana opakowanie jednostkowe 100-120 g

Wymagania klasyfikacyjne:

Składniki mięso wieprzowe (minimum 81%), woda, sól, białko sojowe, substancja zagęszczająca: E407, stabilizatory: E451, E452, glukoza, maltodekstryna, przeciwutleniacze: E301, E316, wzmacniacze smaku: E621, E635, aromaty, ekstrakty przypraw, substancja konserwująca: E250

Może zawierać **gorczycę, seler, mleko.**

\Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany a atmosferze ochronnej.

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 76

Szynka konserwowa: produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt blokowy wieprzowy grubo rozdrobniony parzony, z połączonych kawałków mięs z dodatkiem wody.

Składniki: mięso wieprzowe minimum 66%, woda, sól, białko sojowe, cukier, błonnik pszenny (gluten), skrobia ziemniaczana, stabilizatory: trifosforany, polifosforany; substancja zagęszczająca: karagen; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe; hydrolizat białka sojowego; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; ekstrakt drożdżowy, aromaty, substancja konserwująca: azotyn sodu. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca. Wartość energetyczna: 401kj/95kcal; tłuszcz: 2,3 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,8 g; węglowodany: 2,6 g, w tym cukry: <0,5 g; białko: 16 g; sól: 2,0 g. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 77

Szynka mielona łososiowa (Nie dopuszcza się wyrobu wysokowydajnego) produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

Szynka wyprodukowana z szynki wieprzowej a jej obróbka ograniczona się tylko do wędzenia

mięso wieprzowe z szynki minimum 95%, przyprawy

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

poz 78

Szynka mielona typu lunch meat (Nie dopuszcza się wyrobu wysokowydajnego) produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w osłonce poliamidowej bezbarwnej – sztucznej o długości ok. 40 cm i średnicy 120 mm, barwa na przekroju różowa, osłonka powinna ściśle przylegać do batonu. Wygląd na przekroju – surowce równomiernie rozłożone: niedopuszczalne zacieki galarety. Konsystencja – ścisła, plaster grubości 3 mm nie powinien się rozpadać

Skład surowcowy:

szynka wieprzowa – 100 %

przyprawy na 100 kg, użytych surowców:

a) użyte do peklowania:

- peklosól – 6,5 kg,
- izo askorbian – 0,1 kg,
- glutaminian – 0,1 kg,
- cukier – 0,1 kg,

b) dodane do produkcji:

- pieprz naturalny – 0,1 kg,
- sól – 0,4 kg,

Wydajność gotowego produktu w stosunku do użytych surowców z mięsa:

- peklowanego 89 – 93 %
- nie peklowanego 91 – 96 %

Zawartość wody nie więcej niż: 83,0 %

Zawartość tłuszczu nie więcej niż: 8,0 %

Zawartość białka nie mniej niż: 13,0 %

Zawartość soli nie więcej niż: 4,0 %

Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO₂ nie więcej niż 0,0125 % (m/m)

Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P₂O₅ – nie więcej niż 1,5 g na 1 kg, gotowego wyrobu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

poz 79

Szynka parmeńska:

Szynka zrobiona z włoskiej wieprzowiny, dojrzewająca przez 14 miesięcy i przyprawiona solą morską,

Opakowanie 70- 90 g produkt pakowany w atmosferze ochronnej**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

poz 80

Szynka pieczona udziec:

Udziec wieprzowy peklowany, wędzony, parzony

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, plamy wynikające z niedowędzenia, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, mięso użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, zacieki galarety pod osłonką, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 81

Szynka pieczona z indyka produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

mięso z indyka - filet (minimum 80%), woda, sól, glukoza, substancje zagęszczające:, białko zwierzęce, wzmacniacz smaku - stabilizatory - aromaty, maltodekstryna, przeciwutleniacz , olej roślinny, substancja konserwująca

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

poz 82

Szynka staropolska produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Szlachetna wędzonka przygotowana z selekcionowanej szynki wieprzowej. Produkt soczysty i kruchy, delikatny w smaku, lekko słodkawy

Składniki: mięso wieprzowe minimum 82%, woda, sól, stabilizatory: trifosforany, difosforany, przetworzone wodorosty morskie z gatunku Eucheuma, maltodekstryna, białko wieprzowe (plazma), syrop glukozowy, ekstrakty ziół, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, glukoza, aromaty, substancja konserwująca: azotyn sodu.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz

ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

poz 83

Szynka wędzona plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

mięso wieprzowe (do wyprodukowania 100 g wyrobu wykorzystano minimum 112 g mięsa), sól spożywcza, białko wieprzowe, cukier, regulator kwasowości: glicyna, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

poz 84

Szynka z wędzona w ziołach produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

szynka wieprzowa, sól spożywcza, dekstroza, zioła, przyprawy (minimum 1%), ekstrakty przypraw, substancje konserwujące

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

poz 85

Szynka z beczki produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

Szynka z beczki, szynka wieprzowa wędzona parzona

szynka wieprzowa minimum 68%, woda, izolat i hydrolizat sojowy, stabilizatory;; substancja zagęszczająca wzmacniacze smaku:, błonnik pszenny, glukoza, sacharoza, maltodekstryna, kolagenowe białko wieprzowe, sól, przeciwutleniacze: substancja żelująca E415, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, regulatory kwasowości; substancja konserwująca.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

poz 86

Szynka z indykiem produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

Szynka drobiowa, parzona, otrzymana z mięśni drobiowych (fileta z kurczaka oraz fileta z indyka).

Składniki: mięso drobiowe minimum 59% (w tym: filet z kurczaka minimum 47%, pierś z indyka minimum 12%), woda, skrobia modyfikowana, sól, substancja zagęszczająca: karagen, stabilizatory: trifosforany, aromaty (zawierają *gluten* i *soję*), przeciwutleniacz: askorbinian sodu, wzmacniacze smaku: regulatory kwasowości: octany sodu, cytryniany sodu, białko *sojowe*, glukoza, maltodekstryna, ekstrakty z warzyw, substancja konserwująca: azotyn sodu.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany próżniowo

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

poz 87

Szynka z piersi indyka – pakowana, opakowanie jednostkowe 100-120 g

Produkt drobiowy z dodatkiem białka wieprzowego, grubo rozdrobniony, parzony, niewędzony, plastrowany. Zawiera wodę dodaną.

Składniki filet z piersi indyka (minimum 71%), woda, sól, stabilizatory: karagen, difosforany, trifosforany, guma ksantanowa, regulator kwasowości: mleczan sodu, maltodekstryna, glukoza, cukier, białko wieprzowe kolagenowe, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, błonnik

cytrusowy, ekstrakty przypraw (zawierają **seler**), aromaty (zawierają wzmacniacz smaku: E621), przyprawy, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, ekstrakt drożdży, substancja konserwująca: azotyn sodu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,
- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

poz 88

Udka wędzone

Udka kurczaka wędzone z kurczaka minimum 96%, sól, białko wieprzowe, stabilizatory: substancje zagęszczające:, przeciwutleniacz:, regulator kwasowości: wzmacniacz smaku: substancja konserwująca

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania - Produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze : w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) skład ilościowy produktu,
- d.) masę netto produktu,

- e.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f.) warunki przechowywania,
- g.) datę zapakowania.

Grubość plastra wszystkich krojonych wędlin musi zawierać się w przedziale od 1 do 2 mm