**Załącznik nr 8 do SWZ 14/2024**

# 

# Zadanie nr 8

# WĘDLINY

# Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

|  |  |
| --- | --- |
| **Grupa asortymentowa:** | |
| **Opakowanie, opakowanie transportowe** | Folia, vac lub luzem, trwale oznakowane  Pojemniki czyste, nie uszkodzone, zamknięte, prawidłowo oznakowane |
| **Kiełbasy nietrwałe drobno rozdrobnione, kiełbasy nietrwałe średnio lub grubo**  **rozdrobnione, kiełbasy trwałe i półtrwałe** | |
| **Wygląd ogólny** | Kształt uzależniony od użytej osłonki, powierzchnia czysta, sucha, bez nalotów pleśni, plam i przebarwień, równomierna, bez odstawania osłonki lub wypukłości, barwa swoista dla osłonki, batony równe, osłonka łatwo oddzielająca się od wędliny |
| **Struktura i konsystencja** | Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, łatwe do krojenia, konsystencja zwarta, spoista, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, struktura jednolita, niedopuszczalne: skupiska niewymieszanej zawartości, przebarwienia, przekrwienia, skupiska przypraw, puste miejsca lub wypełnione galaretą, wyciek soku |
| **barwa** | Charakterystyczna dla danego asortymentu, bez obcych barw i przebarwień w przekroju |
| **Smak i zapach** | Charakterystyczne dla danego asortymentu, smak i zapach delikatny niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |
| **skład** | 1.parówki: mięso wieprzowe min. 70 %, osłonka niejadalna, bez zawartości glutenu i błonnika pszennego,  2.parówki: mięso drobiowe min. 70 %, osłonka niejadalna, bez zawartości glutenu i błonnika pszennego,  3. kiełbasa szynkowa wieprzowa: grubo rozdrobniona, parzona, waga batonu ok. 2,2 kg, mięso wieprzowe min 50 %,   1. kiełbasa wieprzowa: grubo rozdrobniona, parzona, wędzona, na 100 g produktu min. 100 g mięsa wieprzowego, b/glutenowa; 2. kiełbasa drobiowa : drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, osłonka niejadalna, pierś z kurczaka min. 70 %,   6. szynka konserwowa wieprzowa: produkt blokowy wieprzowy, parzony wyprodukowana z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, w folii barierowej, konsystencja ścisła, plastry dobrze związane, zawartość mięsa wieprzowego min 50 %,  7. szynka konserwowa drobiowa : produkt blokowy drobiowy, parzony wyprodukowana z połączonych kawałków mięsa drobiowego, w folii barierowej, konsystencja ścisła, plastry dobrze związane, zawartość mięsa drobiowego min 50 %  8. kiełbasa biała wieprzowa parzona : kiełbasa wieprzowa o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%, parzona, wędzona, średnio rozdrobniona, w jelicie , barwa w przekroju od jasnoróżowej do ciemnoróżowej z widocznymi kawałkami mięsa,  9.kiełbasa podsuszana wieprzowa : Kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, wieprzowa, baton o wadze ok. 0,8-0,9 kg, min. 90g mięsa wieprzowego na 100 g wyrobu |
| **Wędzonki** | |
| **Wygląd ogólny** | Kształt uzależniony od użytej osłonki, siatki formującej lub sposobu wiązania, powierzchnia czysta, sucha, dla wędzonek gotowanych lekko wilgotna, bez nalotów pleśni, plam i przebarwień, równomierna, bez odstawania osłonki, barwa swoista dla osłonki, osłonka łatwo oddzielająca  się od wędliny |
| **Struktura i konsystencja** | Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, łatwe do krojenia, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni; konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne: skupiska niewymieszanej zawartości,  przebarwienia, przekrwienia, skupiska przypraw, puste miejsca lub wypełnione galaretą, wyciek soku |
| **barwa** | Charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki cieplnej lub jej braku, bez obcych barw i przebarwień w przekroju |
| **Smak i zapach** | Charakterystyczne dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |
| **Skład** | 10. Schab wieprzowy: , wędzony, parzony:, wędzonka bez osłonki o kształcie typowym dla schabu wieprzowego, mięso wieprzowe min. 70 %, tłuszcz w 100 g wyrobu max 10g, białko min. 12g; |
|  | 11. szynka wieprzowa: wędzona, parzona: foremny walec w drobnej siatce o powierzchni ciemno brunatnej, konsystencja ścisła, krucha, soczysta, mięso wieprzowe min. 70 %, w 100g produktu tłuszcz max 5 g, białko min. 16g;  12. polędwica drobiowa : wędzona, parzona, na 100g produktu min. 100g szynki drobiowej w 100g produktu białko min. 20 g, tłuszcz max. 2 g, |
| **Produkty blokowe: pieczenie, rolady, bloki** | |
| **Wygląd ogólny** | Kształt uzależniony od użytej osłonki, powierzchnia czysta, sucha, bez  nalotów pleśni, plam i przebarwień, równomierna, bez odstawania osłonki, barwa swoista dla osłonki, osłonka łatwo oddzielająca się od wędliny |
| **Struktura i konsystencja** | Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, łatwe do krojenia, konsystencja zwarta, spoista, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, struktura jednolita, niedopuszczalne: skupiska niewymieszanej zawartości, przebarwienia, przekrwienia, skupiska przypraw, puste miejsca, wyciek  soku |
| **barwa** | Charakterystyczna dla danego asortymentu, bez obcych barw i przebarwień w przekroju |
| **Smak i zapach** | Charakterystyczne dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, |
| **Właściwości**  **fizykochemiczne i biologiczne** | Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |
| **skład** | 13. Pieczeń drobiowa : pieczeń drobiowa, parzona, z połączonych kawałków mięsa, w osłonce niejadalnej, konsystencja ścisła, krucha, soczysta, barwa mięsa jasno kremowa do jasno różowej, filet z kurczaka min. 70 %, w 100g produktu białko min. 15g, tłuszcz max 2g;  14. Filet z piersi z indyka : gotowa z połączonych kawałków mięsa w osłonie nie jadalnej , pierś minimum 70% mięsności, konsystencja jędrna i elastyczna, wszystkie składniki rozprowadzone równomiernie w całym produkcie. |
|  | 15. szynka drobiowa : parzona, z połączonych kawałków mięsa, w osłonce niejadalnej, konsystencja ścisła, krucha, soczysta, barwa mięsa jasno kremowa do jasno różowej, filet z kurczaka min. 70 %, w 100g produktu białko min. 15g, tłuszcz max 2g;  21. Szynka z indyka - gotowa z połączonych kawałków mięsa w osłonie nie jadalnej ,minimum 70% mięsności, konsystencja jędrna i elastyczna, wszystkie składniki rozprowadzone równomiernie w całym produkcie.  22. Szynka wieprzowa -: foremny walec w drobnej siatce o powierzchni ciemno brunatnej, konsystencja ścisła, krucha, soczysta, mięso wieprzowe min. 70 %, w 100g produktu tłuszcz max 5 g, białko min. 16g; |
| **Wędliny podrobowe: salcesony, pasztetowe, pasztet, kaszanka** | |
| **Wygląd ogólny** | Kształt uzależniony od użytej osłonki, powierzchnia czysta, sucha, bez  nalotów pleśni, plam i przebarwień, równomierna, |
| **Struktura i konsystencja** | Struktura plastra o grubości 1 cm dość ścisła, łatwe do krojenia, konsystencja miękka, lekko kremowa, powierzchnia przekroju wilgotna, struktura jednolita, niedopuszczalne: skupiska niewymieszanej zawartości,  , skupiska przypraw, puste miejsca, wyciek soku, przebarwienia |
| **barwa** | Charakterystyczna dla danego asortymentu, bez obcych barw i  przebarwień w przekroju, |
| **Smak i zapach** | Charakterystyczne dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak i  zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |
| **skład** | 16. Salceson : wędlina podrobowa, wieprzowo-drobiowa, parzona, osłonka niejadalna, składniki wieprzowe: ok. 68 %, drobiowe: m.in. MOM ok. 9 %; w 100g wyrobu tłuszcz max 20 g w 100g wyrobu, białko min. 10g.  17.Pasztet drobiowo – wieprzowy pieczony: pasztet drobiowo – wieprzowy, pieczony, MOM z kurczaka, wątroba z kurczaka, mięso z kurczaka min. 5 %, wątroba z kurczaka i wieprzowa, skórki z indyka i wieprzowe, w 100g produktu tłuszcz max 20 g, białko min 10g;  18 Kaszanka: wędlina wieprzowa podrobowa, parzona, kiszka, kasza gryczana i jęczmienna, surowce wieprzowe min 30 %; osłonka naturalna ściśle przylegająca do farszu równomiernie rozmieszczonego na przekroju bez skupisk tłuszczu, konsystencja dość ścisła; masa pętka ok. 100 – 110 g; vac;  19. Pasztetowa drobiowo - wieprzowa – mięso wieprzowe min 60% w 100g produktu tłuszcz max 20 g, białko min 10g; |