**Załącznik nr 8 do SWZ 14/2024**

# Zadanie nr 6

**DRÓB I PODROBY DROBIOWE**

# Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Grupa asortymentowa:** | | |
| **Opakowanie, opakowanie**  **transportowe** | | vac lub luzem  Pojemniki czyste, nie uszkodzone, zamknięte, prawidłowo oznakowane, bez wody i pozostałości lodu |
| **Właściwości**  **fizykochemiczne i biologiczne** | | Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |
| **Kurczak – korpus, udo z kurczaka, noga z kurczaka, łapki z kurczaka, skrzydełka z kurczaka** | | |
| **Tkanka mięsna** | **powierzchnia** | Skóra na całej powierzchni pozbawiona pierza, sucha, matowa, barwa skóry białokremowa, dopuszczalne niejednolite zabarwienie skóry, z tłuszczem  podskórnym |
| **barwa** | Jasnoczerwona, naturalna dla skóry i mięśnia, niedopuszczalne krwawe wylewy w mięśniach piersi i nóg, niedopuszczalna brązowobrunatna, |
| **wygląd** | Odpowiednie umięśnienie elementów z kością, gruba warstwa na mostku, nie  dopuszczalne mięsnie i skóra nie związane ze sobą, linie cięć równe i gładkie, dopuszczalne niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędzi ciała |
| **przekrój** | | Lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, barwa typowa |
| **konsystencja** | | Jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje |
| **Zapach** | | Charakterystyczny, bez obcych zapachów, niedopuszczalny obcy, świadczący o  procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje |
| **Tłuszcz** | **barwa** | Biało kremowa do żółtej, niedopuszczalne zabarwienie szarawe |
| **konsystencja** | Twarda, krucha, łamliwa |
|  | **zapach** | Swoisty, niedopuszczalny zapach zjełczałego tłuszczu |
| **Wywar podczas gotowania** | | Przezroczysty, aromatyczny |
| **Filet z piersi kurczaka bez skóry** | | |
| **Tkanka mięsna** | **powierzchnia** | Sucha, matowa ( sucha skórka), dopuszczalne niejednolite zabarwienie skóry, z  tłuszczem podskórnym |
| **barwa** | Jasnoczerwona, naturalna dla skóry i mięśnia, niedopuszczalne krwawe wylewy,  niedopuszczalna brązowobrunatna, |
| **wygląd** | Odpowiednie umięśnienie, nie dopuszczalne mięsnie i skóra nie związane ze  sobą, linie cięć równe i gładkie, dopuszczalne niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędzi ciała |
| **przekrój** | | Lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, barwa typowa |
| **konsystencja** | | Jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje |
| **Zapach** | | Charakterystyczny, bez obcych zapachów, niedopuszczalny obcy, świadczący o  procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje |
| **Tłuszcz** | **barwa** | Biało kremowa do żółtej, niedopuszczalne zabarwienie szarawe |
|  | **konsystencja** | Twarda, krucha, łamliwa |
|  | **zapach** | Swoisty, niedopuszczalny zapach zjełczałego tłuszczu |
| **Wywar podczas gotowania** | | Przezroczysty, aromatyczny |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Podroby drobiowe: wątróbka z kurczaka** | | |
| **powierzchnia** | lekko wilgotna, błyszcząca, pokryta błyszcząca błoną | |
| **barwa** | Typowa, tkanka łączna jasna, barwa wątróbki brązowowiśniowa, żołądków czerwona | |
| **wygląd** | Charakterystyczny dla danego rodzaju podrobów, całe elementy, bez poszarpań, | |
| **przekrój** | Lekko wilgotny, sok przezroczysty, barwa typowa, krew żywoczerwona, | |
| **konsystencja** | Jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje | |
| **Zapach** | Charakterystyczny, bez obcych zapachów, niedopuszczalny obcy, świadczący o procesach  rozkładu przez drobnoustroje | |
| **tłuszcz** | **barwa** | Biało kremowa do żółtej, niedopuszczalne zabarwienie szarawe |
| **konsystencja** | Twarda, krucha, łamliwa |
| **zapach** | Swoisty, niedopuszczalny zapach zjełczałego tłuszczu |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Mięso gulaszowe z indyka** | | |
| **Tkanka mięsna** | **powierzchnia** | dopuszczalne niejednolite zabarwienie skóry, z tłuszczem  podskórnym |
| **barwa** | Jasnoczerwona, naturalna dla skóry i mięśnia, |
| **wygląd** | dopuszczalne mięsnie nie związane ze sobą, linie cięć równe i gładkie, dopuszczalne niewielkie nacięcia mięśni |
| **przekrój** | | Lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, barwa typowa |
| **konsystencja** | | Jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje |
| **Zapach** | | Charakterystyczny, bez obcych zapachów, niedopuszczalny obcy, świadczący o  procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje |
| **Tłuszcz** | **barwa** | Biało kremowa do żółtej, niedopuszczalne zabarwienie szarawe |
| **konsystencja** | Twarda, krucha, łamliwa |
|  | **zapach** | Swoisty, niedopuszczalny zapach zjełczałego tłuszczu |
| **Wywar podczas gotowania** | | Przezroczysty, aromatyczny |