

Część nr 3

Szynka wieprzowa mielona 300g – konserwa sterylizowana Jm-kg

Szynka wieprzowa mielona 300g – konserwa sterylizowana

Wymagania klasyfikacyjne:

Konserwa blokowa wyprodukowana z mięsa wieprzowego nie mniejszej niż 94% masy wszystkich składników (przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych)

Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki aluminiowej Obróbka cieplna w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przy wskaźniku sterylizacji Fo w wysokości co najmniej 3,00*

Zawartość tłuszczu: 19g/100g produktu

Zawartość soli: 1,9g/100g produktu

cechy dyskwalifikujące:

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych

obce posmaki i zapachy

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona

bombaż puszek,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

puszki aluminiowe o pojemności 300 g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub

zgrzewka termokurczliwa od 15 kg do 30 kg

oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:3

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,

*współczynnik sterylizacji Fo określa skuteczność niszczenia form wegetatywnych i zarodników bakterii; Fo wartość co najmniej 3,00 oznacza, że najzimniejsze miejsce produktu zostało ogrzane w stopniu zapewniającym skuteczność, jaką uzyskuje się przez ogrzewanie w temperaturze 121oC (250oF) w czasie 3 minut szybkiego ogrzania i natychmiastowego schłodzenia.

Paszтет z drobiem –konserwa sterylizowana 130 g

Paszтет z drobiem – konserwa sterylizowana 130g

Wymagania klasyfikacyjne:

Konserwa wyprodukowana z mięsa oddzielone mechanicznie z kurczaka 23,6 %, skórek z kurczaka 11,1 %, wątroby z kurczaka 6,8 %, Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki aluminiowej Obróbka cieplna w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przy wskaźniku sterylizacji Fo w wysokości co najmniej 3,00*

Zawartość tłuszczu: 12g/100g produktu

Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych: 4.5g/100g produktu

Zawartość soli: 1,5g/100g produktu

cechy dyskwalifikujące:

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych

obce posmaki i zapachy

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

puszki aluminiowe o pojemności 130g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub zgrzewka termokurczliwa 15 kg

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,

*współczynnik sterylizacji Fo określa skuteczność niszczenia form wegetatywnych i zarodników bakterii; Fo wartość co najmniej 3,00 oznacza, że najzimniejsze miejsce produktu zostało ogrzane w stopniu zapewniającym skuteczność, jaką uzyskuje się przez ogrzewanie w temperaturze 121oC (250oF) w czasie 3 minut szybkiego ogrzania i natychmiastowego schłodzenia.

Szynka wieprzowo-drobiowa mielona 110g – konserwa sterylizowana Jm-kg

Szynka wieprzowo-drobiowa mielona – konserwa sterylizowana 110g

Wymagania klasyfikacyjne:

Konserwa blokowa wyprodukowana z mięsa wieprzowego nie mniejszej niż 51% i mięsa drobiowego nie mniejszej niż 11% z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych.

Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszek aluminiowej.

Obróbka cieplna w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przy wskaźniku sterylizacji Fo w wysokości co najmniej 3,00*

Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 17%

Zawartość skrobi: nie więcej niż 3%

Zawartość soli: nie więcej niż 2,5%

Zawartość białka: min. 8%

cechy dyskwalifikujące:

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych

obce posmaki i zapachy

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

puszki o pojemności 110g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub zgrzewa a termokurczliwa od 15 kg do 30 kg

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),

*współczynnik sterylizacji Fo określa skuteczność niszczenia form wegetatywnych i zarodników bakterii; Fo wartość co najmniej 3,00 oznacza, że najzimniejsze miejsce produktu zostało ogrzane w stopniu zapewniającym skuteczność, jaką uzyskuje się przez ogrzewanie w temperaturze 121oC (250oF) w czasie 3 minut szybkiego ogrzania i natychmiastowego schłodzenia.

