
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CZĘŚĆ NR 1 – MIĘSO

MIĘSO GULASZOWE WIEPRZOWE ŚWIEŻE – mięso wieprzowe, kawałki o wymiarach minimum 3 x 3 x 3 cm, nie mielone, nie siekane, schłodzone, **upřednio nie mrożone**, maksymalna zawartość tłuszczu 20%.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|----------------|--|
| 1. | Powierzchnia | nie zakrwawiona, bez opłków kości, przekrwień, bez skóry i szczeciny; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni |
| 2. | Czystość | mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń |
| 3. | Barwa mięsa | jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy |
| 4. | Barwa tłuszczu | biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| 5. | Konsystencja | jędrna i elastyczna |
| 6. | Zapach | swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.

MIĘSO MIELONE WIEPRZOWE ŚWIEŻE – mięso wieprzowe, **grubo rozdrobnione**, schłodzone, **upřednio nie mrożone**, maksymalna zawartość tłuszczu 20%.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|----------------|---|
| 1. | Czystość | mięso czyste, bez skóry i szczeciny, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń |
| 2. | Barwa mięsa | jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy |
| 3. | Barwa tłuszczu | biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| 4. | Konsystencja | jędrna i elastyczna |
| 5. | Zapach | swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.

SZYNKA WIEPRZOWA B/K ŚWIEŻA – część zasadnicza wieprzowiny odcięta z części tylnej półtuszy wzdłuż linii cięcia pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, z odcięta golonką na wysokości 1/3 kości goleni licząc w dół od stawu kolanowego; wycięte kręgi kości krzyżowej oraz fałd tłuszczu pachwinowego; tłuszcz z zewnętrznej powierzchni szynki zdjęty; całkowicie odkostniona; w skład szynki wchodzi mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladowe, brzuchaty bez dolnej części, schłodzona, **uprzednio nie mrożona**.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|----------------|--|
| 1. | Powierzchnia | gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych zacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni |
| 2. | Czystość | mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń |
| 3. | Barwa mięsa | jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy |
| 4. | Barwa tłuszczu | biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| 5. | Konsystencja | jędrna i elastyczna |
| 6. | Zapach | swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.

SCHAB WIEPRZOWY B/K ŚWIEŻY – część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy bez warkocza; całkowicie odkostniona; słonina ze schabu w pełni zdjęta, schłodzony, **uprzednio nie mrożony**.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|----------------|--|
| 1. | Powierzchnia | gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych nacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni |
| 2. | Czystość | mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń |
| 3. | Barwa mięsa | jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy |
| 4. | Barwa tłuszczu | biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |

| | | |
|----|--------------|---|
| 5. | Konsystencja | jędrna i elastyczna |
| 6. | Zapach | swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.

KARKÓWKA WIEPRZOWA B/K ŚWIEŻA - część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego póżtuszy wzdłuż linii cieć: od przodu – po linii oddzielenia głowy, od tyłu – po linii oddzielenia schabu, tj. cięciem prostopadłym do kręgosłupa pomiędzy 4giem piersiowym i odpowiadającymi im żebrami, od góry – po linii podziału tuszy, od dołu – wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i dalej przecinając żebra równoległe do kręgów piersiowych; następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgniętego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego; słonina całkowicie zdjęta; w skład karkówki wchodzi główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|---------------------------------|---|
| 1 | Powierzchnia | gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni |
| 2 | Czystość | mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń |
| 3 | Barwa - mięśni - tłuszczu | jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| 4 | Konsystencja | jędrna i elastyczna |
| 5 | Zapach | swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku, wykonanym z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Znakowanie pojemników:

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące informacje:

1. nazwę środka spożywczego;
2. datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
3. dane identyfikujące, dokument HDI

4. miejsce albo źródło pochodzenia,
5. masę netto środka spożywczego;
6. warunki przechowywania,
7. oznaczenie partii produkcyjnej;
8. klasę jakości handlowej.

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Cechy dyskwalifikujące mięso:

1. zamrożenie,
 2. obce posmaki, zapachy,
 3. oślizgłość,
 4. obecność krwi w mięsie,
 5. obecność szkodników oraz ich pozostałości,
 6. **brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia**
-

WĄTROBA WIEPRZOWA ŚWIEŻA

jeden z elementów podrobów wieprzowych; składa się z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami, pozbawiona woreczka żółciowego, schłodzona, **uprzednio nie mrożona**

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------------|---|
| 1 | Powierzchnia | gładka, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem |
| 2 | Struktura | nieznacznie ziarnista |
| 3 | Czystość | czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi |
| 4 | Barwa | Brązowo-wiśniowa |
| 5 | Konsystencja | jędrna |
| 6 | Zapach | swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.

CZĘŚĆ NR 2 - WĘDLINY

KASZANKA – wyrób wędliniarski z kaszy gryczanej lub jęczmiennej, krwi oraz podrobów: wątroba, płuca, skórki, tłuszcz; przyprawiony w osłonce naturalnej lub sztucznej.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------------------------|---|
| 1. | Wygląd ogólny | wyrób w osłonce naturalnej (jelita wieprzowe cienkie lub osłonki białkowe); powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, waga jednego pęta 100-150 g. |
| 2. | Konsystencja i struktura | dość ścisła; niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników |
| 3. | Barwa na powierzchni | szara do brunatnej |
| 4. | Barwa na przekroju | brunatna, typowa dla użytych składników |
| 5. | Smak i zapach | charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, z dodatkiem krwi i kaszy gryczanej wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.

SALCESON WŁOSKI – wyrób podrobowy z głowizny wieprzowej, wołowej lub cielęcej z dodatkiem tłuszczu, podrobów, krwi, mięsa, skórek i przypraw, w żołądkach wieprzowych lub osłonce sztucznej.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------------------------|--|
| 1. | Wygląd ogólny | wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, batony o średnicy na przekroju od 8 cm do 10 cm |
| 2. | Konsystencja i struktura | ścisła, plaster o grubości 0,5 cm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników |
| 3. | Barwa na powierzchni | szara do różowej |
| 4. | Barwa na przekroju | właściwa dla użytych surowców |
| 5. | Smak i zapach | charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.

WĄTROBIANKA – wyrób podrobowy nie krwisty z wątroby wieprzowej, słoniny kaszy manny, cebuli, przypraw, wędzony o konsystencji smarownej, plastry o grubości 5 mm nie mogą się rozpadać, w osłonce naturalnej lub sztucznej.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------------------------|--|
| 1. | Wygląd ogólny | wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, batony o średnicy na przekroju około 4 cm |
| 2. | Konsystencja i struktura | smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu |
| 3. | Barwa na powierzchni | jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej |
| 4. | Barwa na przekroju | szara, szaro-kremowa do różowej; niedopuszczalna niejednorodność barwy |
| 5. | Smak i zapach | charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.

MIELONKA – wędlina drobno rozdrobniona, wieprzowa z dodatkami mięsa wołowego, parzona, przyprawiona, w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia gładka, składniki równomiernie rozmieszczone.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|------------------------------|---|
| 1. | Wygląd ogólny i powierzchnia | wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, w kształcie prostokątnego bloku (wymiary min. 6 x 8 cm), dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach bloku |
| 2. | Wygląd na przekroju | surowce równomiernie rozmieszczone; konsystencja soczysta |
| 3. | Konsystencja | ściśła |
| 4. | Smak i zapach | charakterystyczny dla kiełbasy mielonki, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA MORTADELA Z PAPRYKĄ – kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu ale przeważa w składzie surowcowym), nie wędzona, homogenizowana, w skład której wchodzi mięso wieprzowe i mięso wołowe, tłuszcz wieprzowy i surowce uzupełniające.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|----------------------------------|---|
| 1. | Wygląd ogólny i powierzchnia | batony w osłonkach sztucznych lub białkowych, o średnicy od 6 cm do 8 cm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej lub o barwie użytej osłonki; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni osłonki |
| 2. | Barwa mięsa | jasnoróżowa |
| 3. | Rozdrobnienie i układ składników | składniki zhomogenizowane równomiernie rozmieszczone; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy oraz niewielkie wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką na końcówkach batonów, dopuszczalna obecność ziarna gorczycy |
| 4. | Konsystencja | dość ścisła, elastyczna, plastry grubości 1cm nie mogą się rozpadać |
| 5. | Smak i zapach | charakterystyczny dla mortadeli z papryką, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA BIAŁA PARZONA – kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu surowcowego), parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 0,5 cm do 2 cm) oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|------------------------------|---|
| 1. | Wygląd ogólny i powierzchnia | kiełbasa w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o średnicy użytej osłonki, (waga jednego pęta 90 – 100 g) powierzchnia kiełbasy o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki |

| | | |
|----|----------------------------------|--|
| 2. | Barwa mięsa | charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych, parzonych |
| 3. | Barwa tłuszczu | biała |
| 4. | Rozdrobnienie i układ składników | kawałki średnio rozdrobnione związane masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników |
| 5. | Konsystencja | kiełbasa dość ścisła, lekko krucha, soczysta po podgrzaniu |
| 6. | Smak i zapach | charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, nie wędzonego, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA ŚLĄSKA – kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu, surowcowego), wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 0,5 cm do 2 cm), w skład której wchodzi przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|----------------------------------|--|
| 1. | Wygląd ogólny i powierzchnia | kiełbasa w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich lub osłonkach białkowych), o średnicy użytej osłonki (waga jednego pęta 90-100 g), powierzchnia kiełbasy o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami |
| 2. | Barwa na przekroju | różowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała do kremowej |
| 3. | Rozdrobnienie i układ składników | około 80% kawałków średnio rozdrobnionych związanych z masą wiążącą, składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką |
| 4. | Konsystencja | ścisła, dość krucha, dobre związanie składników plastry grubości 0,3 cm nie mogą się rozpadać |
| 5. | Smak i zapach | charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego i podsuszonego z wyraźnym wycuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA ZWYCZAJNA – kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 0,5 cm do 2 cm), w skład której wchodzi mięso wieprzowe, mięso wołowe, tłuszcz wieprzowy w tym dopuszczalne podgardle, emulsja ze skórek i 10% surowców uzupełniających (składników białkowych, tłuszczowych, węglowodanowych i przypraw); nie dopuszcza się stosowania składników zwiększających wodochłonność (waga jednego pęta 180-200 g lub 270 – 300 g).

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|----------------------------------|---|
| 1. | Wygląd ogólny i powierzchnia | kiełbasa w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o średnicy użytej osłonki, uformowana w zwoje, powierzchnia kiełbasy o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki |
| 2. | Barwa mięsa | różowa do ciemnoróżowej |
| 3. | Barwa tłuszczu | Biała |
| 4. | Barwa masy wiążącej | Różowa |
| 5. | Rozdrobnienie i układ składników | średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką |
| 6. | Konsystencja | ścista, plastry grubości 0,3 cm nie mogą się rozpadać, soczysta po podgrzaniu |
| 7. | Smak i zapach | charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA SŁOIKOWA – kiełbasa średnio rozdrobniona z mięsa wieprzowo-wołowego z dodatkami, przyprawiona, parzona, w osłonce naturalnej lub sztucznej, z min. zawartością mięsa 50%.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|------------------------------|--|
| 1. | Wygląd ogólny i powierzchnia | batony w osłonkach sztucznych lub białkowych, o średnicy od 6 cm do 8 cm; powierzchnia batonu gładka, ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni osłonki oraz zawilgocenie powierzchni osłonki, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach batonów |
| 2. | Wygląd na przekroju | surowce równomiernie rozmieszczone; konsystencja soczysta, widoczne kawałki mięsa |
| 3. | Konsystencja | Ścisła |
| 4. | Smak i zapach | charakterystyczny dla kiełbasy słoikowej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

SZYNKA WIEPRZOWA GOTOWANA – wyrób mięsny bez osłonki, o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowany, parzony.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------------------------|---|
| 1. | Wygląd ogólny | wędlina w kształcie nieforemnego walca lub okrągła, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej |
| 2. | Konsystencja i struktura | dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, związanie plastrów o grubości 0,3 cm dobre; dopuszczalna marmurkowatość; nie dopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien |
| 3. | Barwa na przekroju | mięsa - różowa do ciemnoróżowej tłuszczu - biała do lekko różowej |
| 4. | Smak i zapach | charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA SZYMKOWA WIEPRZOWA – kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 2 cm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl. I i 15% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|----------------------------------|--|
| 1. | Wygląd ogólny i powierzchnia | batony w osłonkach sztucznych o średnicy od 6 cm do 8 cm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki |
| 2. | Barwa mięsa | jasnoróżowa do ciemnoróżowej |
| 3. | Rozdrobnienie i układ składników | nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz wycieki galarety pod osłonką |
| 4. | Konsystencja | ściśła, plastry grubości 0,3 cm nie mogą się rozpadać |
| 5. | Smak i zapach | charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonego, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

SCHAB GOTOWANY – część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy; całkowicie odkostniona; słonina ze schabu w pełni zdjęta, z dodatkiem mieszanki przyprawowej

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------------------------|--|
| 1. | Wygląd ogólny | wędlina o kształcie charakterystycznym dla gotowanego schabu |
| 2. | Konsystencja i struktura | krucha, zwarta, nie dopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien |
| 3. | Barwa na przekroju | Charakterystyczna dla gotowanego mięsa; od kremowo-bezowej do jasnoróżowej |

| | | |
|----|---------------|---|
| 4. | Smak i zapach | charakterystyczny dla pieczonego mięsa; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
|----|---------------|---|

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.

SZYNKA BIAŁA – wyrób mięsny w osłonce o średnicy min. 8 cm, o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, bez dodatku polifosforanów, z niewielką naturalną okrywą tłuszczową, parzony, minimalna zawartość mięsa 80 %.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------------------------|--|
| 1. | Wygląd ogólny | wędlina w kształcie walca lub okrągła, w osłonce |
| 2. | Konsystencja i struktura | dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna minimalna ilość tłuszczu śródmięśniowego, związanie plasterów o grubości 0,3 cm dobre; dopuszczalna marmurkowatość; nie dopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien |
| 3. | Barwa na przekroju | Jasnoróżowa do różowej |
| 4. | Smak i zapach | charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

PARÓWKI Z CIEŁĘCINĄ - kiełbasa drobno rozdrobniona homogenizowana, **wyprodukowana z mięsa wieprzowego oraz cielęcego min. 80 % (w tym min. zawartość mięsa cielęcego 30%)** luksusowa, parzona, surowce rozdrobnione i kutrowane z dodatkiem gotowej mieszanki przyprawowej, w osłonce naturalnej, **produkt przeznaczony do żywienia dzieci.**

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------------------------|--|
| 1. | Wygląd ogólny | produkt w osłonce naturalnej, o średnicy użytej osłonki, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu |
| 2. | Struktura i konsystencja | na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła |

| | | |
|----|---------------|--|
| 3. | Barwa | barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, charakterystyczna dla użytego mięsa cielęcego |
| 4. | Smak i zapach | charakterystyczny dla parówek z mięsa cielęcego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy.

PARÓWKI DROBIOWE – wędlina drobiowa otrzymana z mięsa drobiowego, tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla parówki drobiowej.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|---------------|--|
| 1. | Wygląd | wędlina w ostonkach naturalnych lub sztucznych, o średnicy użytej ostonki, o masie od 95 do 100g, pozostawione w zwojach, barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, ostonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu |
| 2. | Na przekroju | barwa mięsa jasnoróżowa, surowce jednolicie drobno rozdrobnione lub homogenizowane, równo rozłożone |
| 3. | Konsystencja | dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu |
| 4. | Barwa | barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego |
| 5. | Smak i zapach | charakterystyczny dla parówek drobiowych, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA SZYNKOWA Z INDYKA – kiełbasa grubo rozdrobniona z udźca z indyka z dodatkami, przyprawiona, wędzona, parzona, w osłonce białkowej lub sztucznej, minimalna zawartość mięsa 80 %.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|----------------------------------|--|
| 1. | Wygląd ogólny i powierzchnia | batony w osłonkach białkowych lub sztucznych, o średnicy od 5 cm do 8 cm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki |
| 2. | Barwa mięsa | jasnoróżowa do ciemnoróżowej |
| 3. | Rozdrobnienie i układ składników | nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; niedopuszczalne skupiska tłuszczu, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz wycieki galarety pod osłonką |
| 4. | Konsystencja | ściśła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać |
| 5. | Smak i zapach | charakterystyczny dla kiełbasy szynkowej, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA DROBIOWA - kiełbasa średnio rozdrobniona z mięsa drobiowego, skórek i tłuszczu drobiowego, przyprawiona, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej lub sztucznej.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|------------------------------|--|
| 1. | Wygląd ogólny i powierzchnia | kiełbasa w osłonkach naturalnych o średnicy użytej osłonki (waga jednego pęta 90-100 g), powierzchnia kiełbasy o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku |
| 2. | Wygląd na przekroju | surowce równomiernie rozmieszczone; konsystencja soczysta, widoczne kawałki mięsa |

| | | |
|----|---------------|---|
| 3. | Konsystencja | ściśła |
| 4. | Smak i zapach | charakterystyczny dla kiełbasy drobiowej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

SZYNKA KANAPKOWA - wyrób otrzymany z wyselekcjonowanej szynki wieprzowej bez kości oraz zewnętrznej warstwy tłuszczu, z dodatkiem przypraw, wędlina parzona

Waga szynki do 0,7 do 2 kg.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------------------------|---|
| 1. | Wygląd ogólny | wędlina w kształcie foremego walca lub bloku, w sztucznej osłonce o średnicy do 10cm lub bloku o wymiarach ok. 6cm x 10 cm. |
| 2. | Konsystencja i struktura | ściśła, dopuszczalna marmurkowatość; nie dopuszczalne złoży tłuszczu wewnętrznego i ścięgien |
| 3. | Barwa na przekroju | jasnoróżowa do różowej |
| 4. | Smak i zapach | charakterystyczny dla mięsa peklowanego, gotowanego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA SERDELOWA – . kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu ale przeważa w składzie surowcowym), nie wędzona, homogenizowana, w skład której wchodzi mięso wieprzowe, tłuszcz wieprzowy i surowce uzupełniające.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|------------------------------|---|
| 1. | Wygląd ogólny i powierzchnia | kiełbasa w osłonkach naturalnych o średnicy użytej osłonki (waga jednego pęta 95-100 g) powierzchnia kiełbasy o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku |
| 2. | Wygląd na przekroju | barwa mięsa jasnoróżowa, surowce jednolicie drobno rozdrobnione lub homogenizowane, równo rozłożone |

| | | |
|----|---------------|--|
| 3. | Konsystencja | Ścista |
| 4. | Smak i zapach | charakterystyczny dla kiełbasy serdelowej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA ŻYWIECKA DROBIOWA - Kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona i podsuszana, w skład której wchodzi: mięso drobiowe - 85% oraz tłuszcz drobny - 15%/o z dodatkiem przypraw.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------------------------|--|
| 1. | Wygląd ogólny | powierzchnia batonów barwy jasnobrązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu ; batony o długości do 30 cm o średnicy do 6cm. |
| 2. | Konsystencja i struktura | – Wygląd na przekroju - surowce na przekroju równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników zacieki tłuszczu – Konsystencja –ścista, plasterki o grubości 0,3 cm nie powinny się rozpadać |
| 3. | Barwa na przekroju | właściwa dla mięsa drobiowego peklowanego: mięsa – jasnoróżowa do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała do kremowej |
| 4. | Smak i zapach | właściwy dla mięsa peklowanego i podsuszanego; przyprawy wyraźnie wyczuwalne |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

SZYNKA Z KURCZAKA - średnio rozdrobniona z fileta z kurczaka w 75% i mięsa drobiowego w 25%, bez skórek i tłuszczu drobiowego, przyprawiona, parzona, w osłonce naturalnej lub sztucznej.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|-------|-----------|
|-----|-------|-----------|

| | | |
|----|------------------------------|---|
| 1. | Wygląd ogólny i powierzchnia | szynka w osłonkach naturalnych lub sztucznych o średnicy użytej osłonki do 10 cm, w kształcie walca lub bloku o wymiarach ok. 10 cm x 6 cm, powierzchnia o barwie od jasnokremowej do kremowej, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa szarzielona, |
| 2. | Wygląd na przekroju | surowce równomiernie rozmieszczone; konsystencja soczysta, widoczne kawałki mięsa |
| 3. | Konsystencja | ściśła, plastry grubości 0,3 cm nie powinny się rozpadać |
| 4. | Smak i zapach | charakterystyczny dla szynki drobiowej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

BOCZEK WĘDZONY- wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego bez żeberk, wędzona, surowa, półtrwała

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|-------------------------|--|
| 1. | Cechy zewnętrzne | Kształt zbliżony do prostokąta; barwa mięsa- brązowa z odcieniem wiśniowym, skóry- jasnobrązowa do brązowej z odcieniem pomarańczowym; tłuszczu-żółta z odcieniem szarym; powierzchnia zewnętrzna boczku może być całkowicie lub częściowo pokryta skórą lub bez skóry, na boku elementu od strony grzbietowej widoczny przerost mięsa ok. 2/3 długości, powierzchnia lekko wilgotna, niepostrzępiona, niedopuszczalne pozostałości szczeciny oraz wykryształizowana sól, w jednym końcu elementu pętla do zawieszenia |
| 2. | Cechy na przekroju | Barwa mięsa- różowa do różowoczerwonej; tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy, mięso powinno stanowić nie mniej niż 20% powierzchni przekroju poprzecznego elementu; tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa; niedopuszczalna obecność gruczołów mlecznych oraz znaczny wyciek soku po przekrojeniu |
| 3. | Smak i zapach | Charakterystyczne dla wędzonki surowej, wyraźnie słony, wyczuwalny zapach wędzenia |
| 4. | Cechy charakterystyczne | Wędzonka surowa w naturalnym układzie tkanek charakterystycznym dla tego układu element |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA TORUŃSKA - wyrób wieprzowy, wędzony, parzony, podsuszany, średnio rozdrobniony

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------------------|--|
| | Cechy zewnętrzne | kiełbasa w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o średnicy użytej osłonki, uformowana w zwoje, powierzchnia kiełbasy o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki |
| 5. | Cechy na przekroju | barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy, rozdrobnienie i układ składników – około 80% kawałków średnio rozdrobnionych związanych z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, |
| 6. | Smak i zapach | charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszanej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami, |
| 7. | Konsystencja | ściśła, dość krucha, dobre związanie składników, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

KIEŁBASA GOLONKOWA - kiełbasa średnio rozdrobniona, wieprzowo – wołowa, parzona, w osłonce sztucznej, minimalna zawartość mięsa 80 %.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|---------------------|--|
| 1. | Cechy zewnętrzne | Batony w osłonce sztucznej o długości 20 – 30 cm. |
| 2. | Wygląd na przekroju | Barwa jasnoróżowa, ściśła, plastry grubości 0,3 cm nie powinny się rozpadać |
| 3. | Smak i zapach | Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

| | | |
|----|-------------------------|--|
| 4. | Cechy charakterystyczne | Kiełbasa średnio rozdrobiona w osłonkach sztucznych. |
|----|-------------------------|--|

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku, wykonanym z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Znakowanie pojemników:

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:

1. nazwę środka spożywczego;
2. dane dotyczące procentowej zawartości składników wsadu;
3. dane identyfikujące, dokument HDI
4. datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
5. masę netto środka spożywczego;
6. warunki przechowywania,
7. oznaczenie partii produkcyjnej;
8. klasę jakości handlowej.

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Cechy dyskwalifikujące wędliny:

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

CZĘŚĆ NR 3 – DRÓB

KURCZAK CAŁY MROŻONY – tuszka kurczaka patroszona, bez podrobów, czysta, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------|--|
| 1. | Wygląd | powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi |
| 2. | Waga | od 1,2 kg do 2,00 kg |
| 3. | Barwa | barwa mięśni naturalna, jasnorożowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia |
| 4. | Zapach | naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak |

| | |
|--|---|
| | zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
|--|---|

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe o wadze od 1,2 do 6 kg

ĆWIARTKA Z KURCZAKA MROŻONA - element tuszki kurczęcej obejmujący ćwiartkę będącą tylną ćwiartką otrzymaną poprzez poprzeczne cięcie połówki., łącznie z otaczającymi ją mięśniami, mrożony.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------|--|
| 1. | Wygląd | właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Mięso drobiowe mrożone nie może mieć oparzelin mrozowych- nieznacznego lub obszernego wysuszenia skóry lub mięśni |
| 2. | Barwa | barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. |
| 3. | Zapach | naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe o wadze od 0,5 do 15 kg

PODUDZIE Z KURCZAKA MROŻONE – element tuszki kurczęcej obejmujący kość - udową, łącznie z otaczającymi ją mięśniami, mrożone.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------|--|
| 1. | Wygląd | podudzie właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą |

| | | |
|----|--------|---|
| 2. | Barwa | barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. |
| 3. | Zapach | naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe o wadze od 0,5 do 15 kg

FILET Z PIERSI KURCZAKA MROŻONY – element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części, mrożony

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------|--|
| 1. | Wygląd | mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca; dopuszcza się w opakowaniu jednostkowym niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania, niedopuszczalne są oparzeliny mrozowe |
| 2. | Barwa | naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach |
| 3. | Zapach | naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe o wadze od 0,2 do 15 kg

MIĘSO MIELONE DROBIOWE MROŻONE – świeże mięso drobiowe, **grubo rozdrobnione**, mielone, mrożone, maksymalna zawartość tłuszczu 20%.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|----------------|---|
| 1. | Czystość | mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń |
| 2. | Barwa mięsa | jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy |
| 3. | Barwa tłuszczu | biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| 4. | Konsystencja | jędrna i elastyczna |
| 5. | Zapach | naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe o wadze od 0,2 do 15 kg

WĄTRÓBKA Z KURCZAKA ŚWIEŻA – wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych, schłodzona, **uprzednio nie mrożona**.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|-------------------|--|
| 1. | Wygląd zewnętrzny | podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu |
| 2. | Barwa | beżowa do brunatno-wiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej |
| 3. | Zapach | naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.

PORCJA ROSOŁOWA MROŻONA– element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, mrożony.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------|---|
| 1. | Wygląd | powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi |
| 2. | Barwa | barwa naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia |
| 3. | Zapach | naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe o wadze od 0,5 do 15 kg

UDKO Z KURCZAKA MROŻONE – element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, mrożony.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------|--|
| 1. | Wygląd | udo właściwie umięśnione, prawidłowo wykrawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą |
| 2. | Barwa | barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. |
| 3. | Zapach | naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe o wadze od 0,5 do 15 kg

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku, wykonanym z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Znakowanie pojemników:

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:

- 1) nazwę środka spożywczego;
- 2) datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
- 3) dane identyfikujące, dokument HDI
- 4) miejsce albo źródło pochodzenia,
- 5) masę netto środka spożywczego;
- 6) warunki przechowywania,
- 7) oznaczenie partii produkcyjnej;
- 8) klasę jakości handlowej.

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Cechy dyskwalifikujące mięso i podroby drobiowe:

- rozmrożenie,
 - obce posmaki, zapachy,
 - oślizgłość,
 - obecność krwi w mięsie,
 - obecność szkodników oraz ich pozostałości,
 - brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
-

CZĘŚĆ NR 4 – KONSERWY

PASZTET DROBIOWY 300 g – pasztet z mięsa, skórek i tłuszczu drobiowego, z przyprawami.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|---------------|---|
| 1. | Wygląd ogólny | drobno rozdrobniona masa wypełniająca opakowanie, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego tłuszczu i galarety; składniki równomiernie rozprowadzone w całej masie konserwy |
| 2. | Konsystencja | zestalona, smarowna, jednorodna w całej masie konserwy; niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie odłamki kości; dopuszczalne sporadyczne grudki o miękkiej konsystencji |
| 3. | Barwa | jasnokremowa do beżowej i różowej z odcieniem brązowym, lekko szklista; niedopuszczalna niejednorodność barwy (z wyjątkiem okolic pęcherza powietrznego) |
| 4. | Smak i zapach | charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.

Opakowania jednostkowe

Puszki metalowe z samootwieraczem, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

KONSERWA MIĘSNA TYPU „PRYZMAK ŚNIADANIOWY” 300 g – konserwa z mięsa mieszanego, skórek i tłuszczu, z przyprawami, **min. 50 % mięsa.**

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|------------|--------------------------|---|
| 1. | Wygląd ogólny | kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta |
| 2. | Konsystencja i struktura | dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. |
| 3. | Barwa | charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalna zmiana barwy |
| 4. | Smak i zapach | charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Cechy dyskwalifikujące – obecność w składzie mięsa oddzielonego mechanicznie

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.

Opakowania jednostkowe

Puszki metalowe z samootwieraczem, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

KONSERWA MIĘSNA TYPU „TURYSTYCZNA” 300 g – konserwa z mięsa mieszanego, skórek i tłuszczu, z przyprawami, **min. 50 % mięsa.**

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|------------|--------------------------|---|
| 1. | Wygląd ogólny | kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta |
| 2. | Konsystencja i struktura | dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. |
| 3. | Barwa | charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalna zmiana barwy |
| 4. | Smak i zapach | charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Cechy dyskwalifikujące – obecność w składzie mięsa oddzielonego mechanicznie

Opakowania jednostkowe

Puszki metalowe z samootwieraczem, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.

PASZTET DROBIOWY 130 g – pasztet z mięsa, skórek i tłuszczu drobiowego, z przyprawami.

Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|------------|---------------|---|
| 1. | Wygląd ogólny | drobno rozdrobniona masa wypełniająca opakowanie, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego tłuszczu i galarety; składniki równomiernie rozprowadzone w całej masie konserwy |
| 2. | Konsystencja | zestalna, smarowna, jednorodna w całej masie konserwy; niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie odłamki kości; dopuszczalne sporadyczne grudki o miękkiej konsystencji |
| 3. | Barwa | jasnokremowa do beżowej i różowej z odcieniem brązowym, lekko szklista; niedopuszczalna niejednorodność barwy (z wyjątkiem okolic pęcherza powietrznego) |
| 4. | Smak i zapach | charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 9 miesięcy od daty dostawy.

Opakowania jednostkowe

Opakowanie typu alupak o pojemności 130 g, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania transportowe

Pudła tekturowe. Nie dopuszcza się pudeł zamkniętych, zapleśniałych.

Znakowanie

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:

1. nazwę środka spożywczego;
2. dane dotyczące procentowej zawartości składników wsadu;
3. datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
4. dane identyfikujące, dokument HDI
5. masę netto środka spożywczego;
6. warunki przechowywania,
7. oznaczenie partii produkcyjnej;
8. klasę jakości handlowej.

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem
