

AKADEMIA MARYNARKI WOJENNEJ
GRUPA ZAOPATRZENIA ŻYWNOŚCIOWEGO

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MINIMALNE WYMAGANIA

CZEŚĆ I: KOD CPV 15110000-2 - Mięso

Spis treści

ANTRYKOT WOŁOWY B/K KRĘG.....	3
GOLONKA WIEPRZOWA Z/K.....	6
KARKÓWKA WIEPRZOWA B/K.....	9
KOŚCI WIEPRZOWO KARKOWE SCHABOWE.....	12
ŁOPATKA WIEPRZOWA B/K.....	12
POŁĘDWICA WIEPRZOWA.....	15
SCHAB WIEPRZOWY B/K.....	18
SCHAB WIEPRZOWY Z/K.....	21
SŁONINA ŚWIEŻA.....	24
SZYNKA WIEPRZOWA B/K.....	28
UDZIEC BARANI.....	31
UDZIEC CIEŁĘCY B/K.....	31
WOŁOWINA ZRAZOWA B/K.....	34
ŻEBERKA WIEPRZOWE.....	37

ANTRYKOT WOŁOWY B/K KRĘG.

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania antrykotu wołowego b/k kręg.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego antrykotu wołowego b/k kręg. przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Antrykot wołowy b/k kręg.

Część zasadnicza wołowiny, mięso z górnej części piersiowej ćwierćtuszy przedniej z naturalnie przyległą powięzią podskórną, z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1,5cm odcięte:

- od przodu – po linii między szóstym i siódmym kręgiem piersiowym,
- od tyłu – po linii między ostatnim i przedostatnim kręgiem piersiowym,
- od dołu – po linii odcięcia szpondra;

w skład antrykotu wchodzi mięśnie – najdłuższy grzbietu między szóstym a trzynastym kręgiem piersiowym, górna część mięśni międzybrowych zewnętrznych i wewnętrznych; mięso pozbawione kości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obróbka	Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze – możliwie gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne	

		przekrwienia powierzchniowe	PN-A-82000
2	Powierzchnia	Sucha; dopuszczalna lekko wilgotna; gładka, bez pomażdżonych kości, głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni	
3	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	
4	Barwa: - mięśni - tłuszczu	Jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowoiśniowej; dopuszczalne zmatowienie, Biała do jasnożółtej;	
5	Konsystencja	Jędrna i elastyczna	PN-A-82000
6	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

GOLONKA WIEPRZOWA Z/K

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania golonki wieprzowej z/k.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego golonki wieprzowej z/k przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

1.2 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-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania
- 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.)

1.3 Definicja

Golonka wieprzowa z/k

Golonka tylna, odcięta od szynki na wysokości 1/3 kości goleni licząc w dół od stawu kolanowego; noga odcięta powyżej stawu skokowo-goleniowego, guz piętowy pozostawiony przy nodze; golonka zawiera 2/3 kości goleniowych (strzałkowej i piszczelowej) bez nasady dolnej; główne mięśnie: prostowniki i zginacze palców; mięśnie pokryte warstwą skóry i tłuszczu

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Powierzchnia	Powierzchnia cięć gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona (bez luźnych strzępów mięśni i tłuszczu), opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni; skóra dokładnie oczyszczona z naskórka i ze szczeciny	PN-A-82000

2	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	
3	Konsystencja	Jędrna i elastyczna	
4	Barwa: - mięśni - tłuszczu	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym	
5	Zapach	Swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy	

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem².

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

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia golonki wieprzowej z/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-82000.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

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 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.)

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
 - termin przydatności do spożycia,
 - nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - oznaczenie partii produkcyjnej
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

KARKÓWKA WIEPRZOWA B/K

1 Wstęp

1.2 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania karkówki wieprzowej b/k.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego karkówki wieprzowej b/k przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

1.2 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-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania
- 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.)

1.3 Definicja

Karkówka wieprzowa b/k

Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy wzdłuż linii ciec:

- od przodu – po linii oddzielenia głowy,
- od tyłu – po linii oddzielenia schabu, tj. cięciem prostopadłym do kręgosłupa pomiędzy 4 i 5 kręgiem 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 ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego; słonina całkowicie zdjeta; w skład karkówki wchodzi głównie mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
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	PN-A-82000

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	

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴.

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia karkówki wieprzowej b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-82000.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

³Rozporządzenie 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.)

⁴ 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.)

5.1 Pakowanie

Opakowanie stanowią 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.

5.2 Znakowanie

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

KOŚCI WIEPRZOWO KARKOWE SCHABOWE

Kości karkowe zawierające niewielkie ilości mięsa bez przekrwawień.

ŁOPATKA WIEPRZOWA B/K

1 Wstęp

1.3 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania łopatki wieprzowej b/k.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego łopatki wieprzowej b/k przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

1.2 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-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania
- 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.)

1.3 Definicja

Łopatka wieprzowa b/k

Część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego;

- od dołu – golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, tak aby kości podramienia i nasada dolna kości ramiennej pozostały przy golonce, a część wyrostka łokciowego kości łokciowej pozostała przy łopatce; mięśnie i otaczające je powięzi nieuszkodzone; następnie całkowicie odkostniona; skóra i słonina całkowicie zdjęta; główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni	PN-A-82000

2	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	
3	Konsystencja	Jędrna i elastyczna	
4	Barwa		
	- mięśni	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy	
	- tłuszczu	Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym	
5	Zapach	Swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy	

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁵.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁶.

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

5 Trwałość

Okres przydatności do spożycia łopatki wieprzowej b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-82000.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

⁵ 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.)

⁶ 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.)

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

POŁĘDWICA WIEPRZOWA

1 Wstęp

1.4 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania polędwicy wieprzowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego polędwicy wieprzowej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

– PN-A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Polędwica wieprzowa

Część tylnej półtuszy wieprzowej - długi i stosunkowo wąski mięsień wzdłuż grzbietu zwierzęcia, przylegający częściowo do biodrówki i do tylnej części schabu.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni	PN-A-82000
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	
---	--------	---	--

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

6 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

SCHAB WIEPRZOWY B/K

1 Wstęp

1.5 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania schabu wieprzowego b/k.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego schabu wieprzowego b/k przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.2 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-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania
- 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.)

1.3 Definicja

Schab wieprzowy b/k

Część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-łędźwiowego półtuszy wzdłuż linii cięcia:

- od przodu – pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym,
- od góry – po linii podziału tuszy,
- od tyłu – po linii oddzielenia biodrówki, tj. po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej, tak aby część chrząstkowa skrzydła została przy schabie,
- od dołu – po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber;

następnie całkowicie odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzi głównie mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i łędźwiowy większy (tj. polędwiczka wewnętrzna)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
-----	-------	-----------	---------------------

1	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni	PN-A-82000
2	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	
3	Barwa: - mięśni - tłuszczu	Jasnorożowa 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	

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁷.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁸.

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

7 Trwałość

Okres przydatności do spożycia schabu wieprzowego b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-82000.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

⁷ 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.)

⁸ 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.)

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

SCHAB WIEPRZOWY Z/K

1 Wstęp

1.6 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania schabu wieprzowego z/k.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego schabu wieprzowego z/k. przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Schab wieprzowy z/k

Część zasadnicza wieprzowiny odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy wzdłuż linii cięć:

- od przodu – pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym,
- od góry – po linii podziału tuszy,
- od tyłu – po linii oddzielenia biodrówki, tj. po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej, tak aby część chrząstkowa skrzydła została przy schabie,
- od dołu – po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber;

ślonina ze schabu całkowicie zdjęta; schab zawiera przepołowione kręgi piersiowe od piątego do ostatniego wraz z przylegającymi do nich górnymi odcinkami żeber i przepołowione kręgi lędźwiowe; główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy (tj. polędwiczka wewnętrzna)

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni	PN-A-82000
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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

8 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

SŁONINA ŚWIEŻA

1 Wstęp

1.7 Zakres

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

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

1.2 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-85800 Słonina;
- PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości;
- PN-EN ISO 5555 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Pobieranie próbek;
- PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego (oryg.);
- PN-EN ISO 6885 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby anizydynowej;
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, 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 Komisji (WE) Nr 2075/2005 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.)

1.3 Definicja

Słonina – podskórna tkanka tłuszczowa zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia (w tym z szynki) i boków świni (w tym z łopatki) ze skórą w formie płatów. Słonina surowa- słonina nie poddana żadnym procesom technologicznym (z wyjątkiem chłodzenia i mrożenia).

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Słonina powinna pochodzić z półtuszy wieprzowych uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń. Nie dopuszcza się do obrotu słoniny pochodzącej od knurów i późnych kastratów. Słoniny rozmrożonej nie wolno ponownie zamrażać.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt, masa, wymiary	Płaty lub kawałki ze skórą, bez skóry o masie nie mniej niż 0,25kg lub częściowo ze skórą o masie nie mniejszej niż 0,5 kg, szerokość płata słoniny mierzona w najwęższym miejscu nie mniej niż 10cm, a kawałka słoniny nie mniej niż 5cm, grubość słoniny ze skórą mierzona w najcieńszym miejscu, nie mniejsza niż 2cm, a bez skóry nie mniejsza niż 1,5cm	PN-A-85800
2	Barwa powierzchni	Niedopuszczalna barwa żółta, świadcząca o zapoczątkowanym procesie jęłczenia, matowa, biała, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym	
3	Czystość powierzchni	Niedopuszczalne zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni lub zamulenia	
4	Wilgotność powierzchni	W dotyku wyczuwalna wilgotność i lekka lepkość	
5	Obróbka powierzchni	Powierzchnia niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań, dopuszczalne wgłębienia od strony zewnętrznej na skutek mechanicznego skórowania, przekrwienia dopuszczalne jedynie na powierzchni płatów słoniny, w liczbie nie większej niż 4 na jednym płacie, powierzchnia jednego przekrwienia nie powinna przekraczać 4 cm ² , dopuszczalne ślady tkanki mięśniowej o grubości nie przekraczającej 1mm.	
6	Barwa przekroju poprzecznego	matowa, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym	
7	Tkanka mięśniowa przekroju poprzecznego	Dopuszczalna jedna warstwa tkanki mięśniowej głębokości nie większej niż 3 mm	
8	Wilgotność przekroju poprzecznego	W dotyku wyczuwalna wilgotność i lekka lepkość	
9	Konsystencja	Jędrna, miękka, odkształcająca się	
10	Smak i zapach	Swoisty, charakterystyczny dla słoniny surowej	

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Liczba kwasowa mg KOH/g nie więcej niż	1,7	PN-EN ISO 660

2	Zawartość nadtlenków meq aktywnego tlenu/kg nie więcej niż	2,4	PN-EN ISO 3960
3	Obecność aldehydów	niedopuszczalna	PN-EN ISO 6885

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{9) 10)}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹¹⁾.

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

9 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-EN ISO 5555.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

⁹⁾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.)

¹⁰⁾Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

¹¹⁾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.)

4.2.4 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowanie stanowią pojemniki o masie 30kg, wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.

5.2 Znakowanie

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwa zakładu produkcyjnego,
- data produkcji,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

SZYNKA WIEPRZOWA B/K

1 Wstęp

1.8 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szynki wieprzowej b/k.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki wieprzowej b/k przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

1.2 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-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania
- 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.)

1.3 Definicja

Szynka wieprzowa b/k

Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z części tylnej półtuszy wzdłuż linii cięcia pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, z odciętą 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 (dopuszcza się pozostawienie warstwy tłuszczu o grubości do 2cm); całkowicie odkostniona; w skład szynki wchodzi mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladkowe, brzuchaty bez dolnej części

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni	PN-A-82000
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	

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹².

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹³.

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

10 Trwałość

Okres przydatności do spożycia szynki wieprzowej b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-82000.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

¹² 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.)

¹³ 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.)

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

UDZIEC BARANI

Górna część kończyny tylnej wraz z pośladkową częścią półtuszy, oddzielony cięciem prostopadłym między ostatnim i przedostatnim kręgiem lędźwiowym, a następnie linią skośną ku tyłowi tak, aby mięsień skośny brzucha (łata), pozostał w całości przy mostku.

UDZIEC CIEŁĘCY B/K

1 Wstęp

1.9 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania udźca cielęcego b/k.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego udźca cielęcego b/k przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.2 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-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania
- 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.)

1.3 Definicja

Udziec cielęcy b/k

Odcięty od półtuszy cielęcej pomiędzy ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej i dalej wzdłuż omięsnej mięśnia czterogłowego uda tak, aby mięśnie brzucha (łaty) pozostały przy części lędźwiowo-brzuszej półtuszy; odcięty tłuszcz zewnętrzny z pozostawieniem warstwy do 1 cm; odcięte więzadła stawu kolanowego i ścięgna Achillesa; całkowicie odkostniony

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Powierzchnia mięsa	Czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni	PN-A-82000
2	Konsystencja mięsa	Jędrna i elastyczna	
3	Barwa: - mięśni - tłuszczu	Jasnoróżowa do szaroróżowej Jasnokremowa z odcieniem szaroróżowym	
4	Zapach	Swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; oraz niedopuszczalny zapach inny, nie swoisty	

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁴.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁵.

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

11 Trwałość

Okres przydatności do spożycia udźca cielęcego b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-82000.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

¹⁴Rozporządzenie 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.)

¹⁵Rozporządzenie 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.)

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

WOŁOWINA ZRAZOWA B/K

1 Wstęp

1.10 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wołowiny zrazowej b/k.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wołowiny zrazowej b/k przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

1.11 1.2 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-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania
- 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.)

1.3 Definicja

Wołowina zrazowa b/k

Mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgniętych mięśni

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obróbka	Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze – możliwie gładkie; luźne strzępy mięśni oraz ewentualne odłamki kości, błony, tłuszcz – usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe	PN-A-82000
2	Powierzchnia	Gładka, bez pomażdżonych kości, głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni	
3	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	
4	Barwa mięśni	Jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej; dopuszczalne zmatowienie,	

5	Konsystencja	Jędrna i elastyczna	
6	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy	

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁶.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁷.

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

12 Trwałość

Okres przydatności do spożycia wołowiny zrazowej b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-82000.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

¹⁶Rozporządzenie 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.)

¹⁷Rozporządzenie 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.)

5.1 Pakowanie

Opakowanie stanowią 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.

5.2 Znakowanie

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ŻEBERKA WIEPRZOWE

1 Wstęp

1.12 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żeberk wieprzowych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żeberk wieprzowych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

1.2 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-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania
- 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.)

1.3 Definicja

Żeberka wieprzowe

Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowego półtuszy wzdłuż linii ciec:

- od dołu – po linii biegnącej poniżej dolnej krawędzi mostka i żeber chrząstkowych,
- od przodu – po przedniej krawędzi pierwszego żebra,
- od tyłu – po tylnej krawędzi ostatniego żebra,
- od góry – po linii oddzielenia schabu;

przy odcinaniu od półtuszy boczku wraz z żeberkami – żeberka stanowią pierwsze 4 żebra wraz z częścią chrząstkową oraz odcinkiem przepołowionego mostka, a także żebra pozostałe pomiędzy odcięciem od półtuszy boczku z żebrami i schabu; żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu; w skład żeberk wchodzi kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka; główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
-----	-------	-----------	---------------------

1	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwiń, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni	PN-A-82000
2	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	
3	Konsystencja	Jędrna i elastyczna	
4	Barwa - mięśni - tłuszczu	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym	
5	Zapach	Swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy	

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁸.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁹.

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

13 Trwałość

Okres przydatności do spożycia żeberek wieprzowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-82000.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

¹⁸Rozporządzenie 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.)

¹⁹ 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.)

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowanie stanowią 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.

5.2 Znakowanie

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.