

Zadanie 1

Opis przedmiotu zamówienia na zakup mięsa i podrobów

Poz. 1 Antrykot wołowy b/kości kręg. (świeży) – opakowanie vac

Wymagania klasyfikacyjne – 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. Powierzchnia sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, gładka, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo-wiśniowej, dopuszczalne zmatowienie. Barwa tłuszczu biała do jasnożółtej. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy

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 1,5 cm 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 międzyżebrowych zewnętrznych i wewnętrznych; mięso pozbawione kości

Opakowania – opakowanie jednostkowe vac, szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

Poz. 2 Baranina karkówka b/kości– pakowanie vac

Wymagania klasyfikacyjne – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięśni – różowa do czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowania – opakowanie jednostkowe vac, szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

Poz. 3 Baranina łopatką b/kości – pakowanie vac

Wymagania klasyfikacyjne – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięśni – różowa do czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania – opakowanie jednostkowe vac, szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

Poz. 4 Baranina schab b/kości – pakowanie vac

Wymagania klasyfikacyjne – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowanie jednostkowe vac, szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

Poz. 5 Boczek surowy wieprzowy kl. I (bez żeberek) - opakowanie vac

Wymagania klasyfikacyjne – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowanie jednostkowe vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

Poz. 6 Comber jagnięcy (jagnięcina nowozelandzka) z kostką

Wymagania klasyfikacyjne - powierzchnia cięć powinna być możliwie gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia: powierzchnia sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa jasnoróżowa i różowa. Barwa tłuszczu jasna. Konsystencja jędrna i elastyczna.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, zmiany zabarwienia, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości; pozostałości po niedokładnym czyszczeniu mięs od kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowanie jednostkowe vac – szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą z opisem zawartości, zawartość opakowania ok. 1 kg

Poz. 7 Comber z jelenia b/k - (mrożony)

Wymagania klasyfikacyjne - powierzchnia cięć powinna być możliwie gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia: powierzchnia sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa czerwona. Barwa tłuszczu jasna. Konsystencja jędrna i elastyczna.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, zmiany zabarwienia, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości; pozostałości po niedokładnym czyszczeniu mięs od kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowanie jednostkowe vac – szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą z opisem zawartości, zawartość opakowania ok. 1 kg

Poz. 8 Comber z sarny - (mrożony)

Wymagania klasyfikacyjne - powierzchnia cięć powinna być możliwie gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia: powierzchnia sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa ciemna. Konsystencja jędrna i elastyczna.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, zmiany zabarwienia, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości; pozostałości po niedokładnym czyszczeniu mięs od kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowanie jednostkowe vac – szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą z opisem zawartości, zawartość opakowania ok. 1 kg

Poz. 9 Golonka wieprzowa przednia

Wymagania klasyfikacyjne – odcięta od łopatki na wysokości stawu łokciowego tak, aby podramię bez części wyrostka kości łokciowej i bez nasady dolnej kości podramienia pozostało w golonce: noga przednia odcięta tak, aby kości nadgarstka pozostały przy niej: golonka zawiera nasadę dolną kości ramiennej i kości podramienia (łokciowa i promieniowa) bez części wyrostka łokciowego kości łokciowej pozostałego przy łopatce: główne mięśnie prostowniki i zginacze palców – waga jednej sztuki nie może przekraczać 0,75 kg

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, mięso głęboko ponacinane, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Poz. 10 Karkówka wieprzowa b/kości, b/skóry i b/tłuszczu kl. I (świeża) – opakowanie vac

Wymagania klasyfikacyjne – powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa – mięśni, jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu – biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.

Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.

Karkówka wieprzowa b/k, część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy wzdłuż linii cięć:

- 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 zdjęta; w skład karkówki wchodzi główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu

Opakowanie jednostkowe vac – szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

Poz. 11 Karkówka z dzika b/kości – (mrożona) opakowanie vac

Wymagania klasyfikacyjne – powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, bez oznak zaparzenia

psucia się; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Kolor mięsa – czerwony, tłuszczu – jasny.

Karkówka wieprzowa b/k część zasadnicza odcięta z odcinka szyjnego półtuszy wzdłuż linii ciec:

– od przodu – po linii oddzielenia głowy; od tyłu – po linii oddzielenia schabu, tj. cięciem prostym 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 zdjęta; w skład karkówki wchodzi główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu

Opakowanie jednostkowe vac – szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawałek) osobno pakowany o masie ok. 1 kg

Poz. 12 Karkówka z jelenia b/k (mrożona) – opakowanie vac

Wymagania klasyfikacyjne – powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, niedopuszczalny odcień szary lub zielony, bez oznak rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy

Opakowanie jednostkowe vac – szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawałek) osobno pakowany o wadze ok. 1 kg

Poz. 13 Karkówka z sarny b/kości, b/skóry i b/tłuszczu kl. I (mrożona) – opakowanie vac

Wymagania klasyfikacyjne – powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy.

Zapach swoisty, bez oznak psucia się; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy

Opakowanie jednostkowe vac – szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawałek) osobno pakowany o wadze ok. 1 kg

Poz. 14 Ligawa wołowa b/kości, b/skóry i b/tłuszczu kl. I (świeża) – opakowanie vac

Ligawa - zwarte, najbardziej twarde mięso z udźca w kształcie walca pozbawiona błon i tuszcy. Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze – możliwie gładkie; luźne strzępy mięśni, błony, tłuszcz – usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe. Powierzchnia gładka, bez pomażdżonych kości, głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo wiśniowej, dopuszczalne zmatowienie. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy

Opakowanie jednostkowe vac – szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawałek) osobno pakowany

Poz. 15 Łopatka wieprzowa b/kości, skóry i tłuszczu kl. I (świeża) – opakowanie vac

Wymagania klasyfikacyjne – powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Konsystencja jędrna i elastyczna. Barwa jasnorożowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.

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

Opakowanie jednostkowe typu vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

Poz. 16 Nogi wieprzowe

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Poz. 17 Ozory wieprzowe

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Poz. 18 Poledwica wieprzowa: świeża, opakowanie vac - szczelnie zamknięte

Wymagania klasyfikacyjne – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań.

Kraj pochodzenia: Polska.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowanie jednostkowe typu vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

Poz. 19 Poledwica wołowa: świeża, opakowanie vac - szczelnie zamknięte

Wymagania klasyfikacyjne – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięśni – czerwona do brązowo czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowanie jednostkowe typu vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

Poz. 20 Poledwica z jelenia: (mrożona) opakowanie vac - szczelnie zamknięte

Wymagania klasyfikacyjne – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, barwa mięśni – czerwona do brązowo czerwonej, tłuszczu - biała lub kremowo-różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowanie jednostkowe typu vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawałek) osobno pakowany, waga ok. 1 kg

Poz. 21 Policzki wołowe – opakowanie vac -

Policzki wołowe – mięśnie policzkowe krowy.

Wymagania klasyfikacyjne – konsystencja jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięśni – czerwona do brązowo-czerwonej, tłuszczu - biała lub kremowo-różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Opakowanie jednostkowe typu vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawałek) osobno pakowany

Poz. 22 Rostbef wołowy b/kości – opakowanie vac

Rostbef jest częścią tylnej ćwierćtuszy koloru czerwonego o średnim przyroście tłuszczowym. Tkanka mięśnia jest delikatna, krucha, miękka, drobnowłóknista i jednolita, okryte cienką błoną.

Wymagania klasyfikacyjne – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięśni – czerwona do brązowo-czerwonej, tłuszczu- biała lub kremowo-różowa, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania jednostkowe – typu vac szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawałek) osobno pakowany

Poz. 23 Schab wieprzowy b/kości, b/skóry i b/tłuszczu kl. I (świeży) – opakowanie vac

Charakterystyka – schab jest odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy, a linie cięć przebiegają następująco:

- od przodu - między czwartym a piątym kręgiem piersiowym (po linii odcięcia karkówki),
- od góry po linii podziału tusz na półtusze,
- od tyłu po linii oddzielenia biodrówki, tj. po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej z pozostawieniem części chrząstkowej skrzydła przy schabie,
- od dołu po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber,
- słonina ze schabu zdjęta w ten sposób, by był on pokryty warstwą tłuszczu (okrywą tłuszczową) grubości 2-5 mm, zależnie od dalszego przeznaczenia schabu.

Głównymi mięśniami są: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, koleczysty i lędźwiowy większy (tzw. polędwiczka wewnętrzna).

Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna;

niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa – mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Kraj pochodzenia: Polska.

Opakowania jednostkowe vac – szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

Poz. 24 Schab z dzika b/kości, skóry i tłuszczu kl. I (mrożony) – opakowanie vac

Charakterystyka – schab jest odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy, a linie cięć przebiegają następująco:

- od przodu - między czwartym a piątym kręgiem piersiowym (po linii odcięcia karkówki),
- od góry po linii podziału tusz na półtusze,
- od tyłu po linii oddzielenia biodrówki, tj. po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej z pozostawieniem części chrząstkowej skrzydła przy schabie,
- od dołu po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber,
- słonina ze schabu zdjęta w ten sposób, by był on pokryty warstwą tłuszczu (okrywą tłuszczową) grubości 2-5 mm, zależnie od dalszego przeznaczenia schabu.

Głównymi mięśniami są: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy (tzw. polędwiczka wewnętrzna).

Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa – mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, tłuszczu biały z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, bez oznak rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy

Opakowania jednostkowe vac – szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany, waga ok. 1kg

Poz. 25 Słonina

Słonina to warstwa tłuszczu okalająca część karkową półtuszy. Nie jest ona mięsem, jest tłuszczem, barwa od białej po jasnorożową lub różową. Tkanka tłuszczowa zwarta i twarda.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Poz. 26 Smalec wieprzowy wyborowy

Wymagania klasyfikacyjne – produkt spożywczy otrzymany z tłuszczów wieprzowych, które zostały poddane procesom wytapiania i uszlachetniania, przeznaczony do smażenia lub pieczenia, struktura i konsystencja – w temperaturze 200 ° C – stała, lekko miękka, barwa – biała z odcieniem kremowym, jednolita w całej masie, smakowitość – dobra, zapach – swoisty dla smalcu wieprzowego, stan powierzchni – sucha, czysta, nielepka, nieznacznie wyczuwalna wilgoć

Opakowanie jednostkowe – smalec należy pakować w papier pergaminowy, folie lub w inne opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność tkanki mięsnej, gruczołów, objawy psucia, zjełczenia, zaparzenia, niespełnienie norm dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych, metali

szkodliwych dla zdrowia oraz substancji dodatkowych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, deformacja kostek, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy - opakowanie jednostkowe - kostka o wadze od 200 do 250 g w papierze pergaminowym, opakowanie zbiorcze - pudła kartonowe lub pojemniki plastikowe,

Poz. 27 Szponder wołowy – opakowanie vac

Partia mięsa otaczająca dolny odcinek żeber nad mostkiem, którą odcina się podczas przygotowania steków z żeber, charakteryzuje się ciemnoczerwoną barwą oraz nieznacznym przyrostem tłuszczowym

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

Poz. 28 Szyńka wieprzowa b/kości kl. I (świeża) – opakowanie vac

Wymagania klasyfikacyjne – szynka bez golonki jest odcięta z tylnej części półtuszy, a linie cięć przebiegają następująco:

- między pierwszym a drugim kręgiem kości krzyżowej, z odciętym fałdem tłuszczu pachwinowego i przepołowionymi kręgami kości krzyżowej,
- golonkę tylną odcina się od szynki na wysokości 1/3 kości goleni, licząc w dół od stawu kolanowego,
- dopuszcza się pozostawienie warstwy tłuszczu grubości ok. 1 cm.

Głównymi mięśniami są: mięsień półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, pośladkowy, brzuchaty bez jego dolnej części.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, mięso głęboko ponacinane, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania jednostkowe vac - szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

Poz. 29 Udziec z jelenia (mrożony) – opakowanie vac

Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa – mięśni czerwona, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, tłuszczu-biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty, bez oznak rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy

Opakowania jednostkowe vac – szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany o wadze ok.1 kg

Poz. 30 Wątroba wieprzowa kl. I (świeża) – opakowanie vac

Wymagania klasyfikacyjne – wątroba składa się z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami, pozbawiona woreczka żółciowego, o strukturze nieznacznie ziarnistej, konsystencji jędrnej, elastycznej, o zapachu swoistym, charakterystycznym dla wątroby, o barwie brązowo-wiśniowej, powierzchni czystej, gładkiej, lekko błyszczącej i wilgotnej, bez przekrwień, ponacinań.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie wątroby, zmiany zabarwienia, występowanie pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność

szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania jednostkowe vac – szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

Poz. 31 Wołowina ekstra b/kości - opakowanie vac

Wymagania klasyfikacyjne – powierzchnia cięć powstała przy podziale, powinna być gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe, powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo-wiśniowej; dopuszczalne zmatowienie. Barwa tłuszczu biała do jasnożółtej. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.

Wołowina ekstra otrzymana z części ćwierćtuszy tylnej z części udźca, odcięta:

od przodu – wzdłuż linii biegnącej między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej oraz dalej wzdłuż omięsnej mięśnia czworogłowego uda tak, aby mięśnie brzucha (łaty) pozostały przy części lędźwiowo-brzuszej ćwierćtuszy;

od dołu – po linii odcięcia goleni tylnej w stawie kolanowym;

następnie całkowicie odkostniona, pozbawiona tłuszczu i błon ścięgniętych; w skład wołowiny ekstra wchodzi mięśnie – dwugłowy uda, półścięgniasty, półbłoniasty, czworogłowy uda, zespół mięśni pośladkowych (powierzchniowy, średni, dodatkowy i głęboki); mięso w regularnych blokach

Opakowanie jednostkowe vac – szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

Poz. 32 Wołowina zrazowa b/kości – opakowanie vac

Wołowina zrazowa górna wołowa oczyszczona z błon (PAD).

Wymagania klasyfikacyjne - powierzchnia cięć powstała przy podziale powinna być gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe, powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo-wiśniowej; dopuszczalne zmatowienie. Barwa tłuszczu biała do jasnożółtej. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.

Wołowina zrazowa b/k mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgniętych mięśni.

Opakowanie jednostkowe vac – szczelnie zamknięte, z wkładką absorpcyjną i etykietą jednostkową – każdy element (kawalek) osobno pakowany

Poz. 33 Żeberka wieprzowe (świeże)

Powierzchnia cięć powstała przy podziale powinna być gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe, powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo-wiśniowej; dopuszczalne zmatowienie. Barwa tłuszczu biała do jasnożółtej. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.

Żeberka wieprzowe część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowego półtuszy wzdłuż linii cięć:

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 żeberek wchodzi kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka; główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne.

DOTYCZY WSZYSTKICH PRODUKTÓW !!!

Opakowanie zbiorcze – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00