**Załącznik nr 1 do SWZ**

*do umowy nr \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)**

1. Przedmiotem zamówienia jest **SUKCESYWNA DOSTAWA MIĘSA CZERWONEGO I WYROBÓW MIĘSNYCH** do magazynów Oddziału Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej **w 2025** r. do 2 kompleksów koszarowych:

* kompleks Warszawa

ul. Jana Ostroroga 35, 01-163 Warszawa, magazyn żywnościowy

* kompleks Mińsk Mazowiecki

ul. Warszawska 267, 05-300 Mińsk Mazowiecki, magazyn żywnościowy

zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia.

1. ZAMAWIAJĄCY nie dopuszcza dostarczania przedmiotu zamówienia za pośrednictwem firmy trzeciej (firmy kurierskie, podwykonawcy).
2. Ewentualny termin realizacji zamówienia - **SUKCESYWNYCH DOSTAW MIĘSA I WYROBÓW MIĘSNYCH** od dnia **01.01.2025 r. na okres 12 mies**.
3. Częstotliwość dostaw **zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia** **w godz. 08.00 – 14.00** w dni robocze (częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego)
4. Zamówienie będzie przewidywało prawo opcji (50% + 50%).
5. Zamówienia na sukcesywne dostawy będą składane do WYKONAWCY oddzielnie za **kompleks Warszawa** – stołówka OZŻW Warszawa i **kompleks Mińsk Mazowiecki** – stołówka OZŻW Mińsk Mazowiecki.
6. Forma płatności przelew 30 dni każdorazowo po dostarczeniu asortymentu i wystawieniu prawidłowej faktury.
7. Transport do magazynów ZAMAWIAJĄCEGO w Warszawie i Mińsku Mazowieckim – bezpłatny.
8. WYKONAWCA potwierdza, że oferowane produkty są zgodne z przesłanymi opisami przedmiotu zamówienia.
9. Załadunek i rozładunek po stronie WYKONAWCY w magazynach ZAMAWIAJĄCEGO.
10. Warunki, które powinien spełniać WYKONAWCA ubiegający się o zamówienie:
11. WYKONAWCA został dopuszczony do produkcji lub obrotu artykułami spożywczymi - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

* W przypadku, gdy ofertę składa WYKONAWCA, który produkuje lub wprowadza do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego lub zwierzęcego lub żywność zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego należy załączyć:
* aktualną decyzję państwowego powiatowego inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu w zakresie części zamówienia lub rodzaju żywności (grupy produktów) obejmujących przedmiot zamówienia, o której mowa w art. 61 i 62 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia – *jeżeli ustawa nakłada obowiązek posiadania takich uprawnień*

lub

* aktualną decyzję państwowego powiatowego inspektora weterynaryjnego o zatwierdzeniu zakładu w zakresie części zamówienia lub rodzaju żywności (grupy produktów) obejmujących przedmiot zamówienia, o której mowa w art. 20 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego – *jeżeli ustawa nakłada obowiązek posiadania takich uprawnień*

lub

* zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów wydane przez organa urzędowej kontroli na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia – *jeżeli ustawa nakłada obowiązek posiadania takich uprawnień*
* W przypadku, gdy ofertę składa WYKONAWCA z Unii Europejskiej, spoza obszaru RP, do oferty należy załączyć aktualną decyzję wydaną przez właściwy organ danego kraju o zatwierdzeniu zakładu w zakresie części zamówienia lub rodzaju żywności (grupy produktów) obejmujących tę część zamówienia wraz z weterynaryjnym numerem identyfikacyjnym w przypadku dotyczącym żywności (grupy produktów) pochodzenia zwierzęcego
* W przypadku, gdy ofertę składa WYKONAWCA z krajów trzecich należy załączyć aktualną decyzję wydaną przez właściwy organ w danym kraju o dopuszczeniu zakładu do produkcji i na eksport na rynki innych krajów (w tym krajów Unii Europejskiej) w zakresie części zamówienia lub rodzaju żywności (grupy produktów) obejmujących tę część zamówienia

b. WYKONAWCA posiada zgłoszoną działalność gospodarczą w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi do wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

* Potwierdzenie o zgłoszeniu działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi wydane przez wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, właściwego ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę WYKONAWCY – na podstawie art. 12 ust. 1 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych – jeżeli ustawa nakłada obowiązek posiadania takich uprawnień.

1. Pozostałe wymagania:
2. WYKONAWCA potwierdza, że prowadzi wewnętrzną kontrolę jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji z uwzględnieniem zasad systemu HACCP.
3. WYKONAWCA przed podpisaniem umowy przedłuży zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego sytemu HACCP wystawione nie wcześniej niż 12 miesięcy przed podpisaniem umowy. Przedłożone zaświadczenie winno potwierdzać, że WYKONAWCA wdrożył oraz stosuje zasady systemu HACCP – podstawa prawna art. 59 i 73 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
4. Przed podpisaniem umowy WYKONAWCA winien dostarczyć polisę OC
5. WYKONAWCA wyraża zgodę na podpisanie umowy. Szczegółowe zapisy dotyczące realizacji umowy, wymagań, zobowiązań, transportu, gwarancji, badań labolatoryjnych, itp. zostały ujęte w projekcie umowy.
6. WYKONAWCA **zobowiązany jest** do **wypełnienia kolumny 6** w tabelach poniżej. W tabelach podane są prognozowane ilości w zakresie podstawowym i zakresie objętym prawem opcji. ZAMAWIAJĄCY zastrzega sobie prawo do dokonywania przesunięć ilościowych pomiędzy poszczególnymi pozycjami towarów stanowiącymi Przedmiot Zamówienia

**ZADANIE NR 1 – MIĘSO CZERWONE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.P.** | **NAZWA** | **JM** | **ILOŚĆ** | | **PEŁNA NAZWA HANDLOWA, MODEL I/LUB TYP, MARKA ORAZ NAZWA PRODUCENTA** |
| **ZAKRES PODSTAWOWY** | **ZAKRES OBJĘTY PRAWEM OPCJI** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** |
|  | Antrykot wołowy b/k kręg. | kg | 325,00 | 325,00 |  |
|  | Wołowina ekstra | kg | 200,00 | 200,00 |  |
|  | Polędwica wołowa | kg | 60,00 | 60,00 |  |
|  | Polędwica wieprzowa | kg | 100,00 | 100,00 |  |
|  | Wołowina zrazowa b/k | kg | 300,00 | 300,00 |  |
|  | Udziec cielęcy b/k | kg | 30,00 | 30,00 |  |
|  | Łopatka cielęca b/k | kg | 35,00 | 35,00 |  |
|  | Karkówka wieprzowa b/k | kg | 1 250,00 | 1 250,00 |  |
|  | Łopatka wieprzowa b/k | kg | 250,00 | 250,00 |  |
|  | Schab wieprzowy b/k | kg | 1 250,00 | 1 250,00 |  |
|  | Boczek surowy b/k | kg | 150,00 | 150,00 |  |
|  | Żeberka wieprzowe | kg | 350,00 | 350,00 |  |
|  | Żeberka wędzone | kg | 100,00 | 100,00 |  |
|  | Szynka wieprzowa b/k | kg | 400,00 | 400,00 |  |
|  | Mięso wieprzowe od szynki b/k drobne | kg | 450,00 | 450,00 |  |
|  | Golonka wieprzowa b/k - pakowana próżniowo | kg | 150,00 | 150,00 |  |
|  | Wątroba wieprzowa | kg | 50,00 | 50,00 |  |

**ZADANIE NR 2 – WĘDLINY Z MIĘSA CZERWONEGO**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.P.** | **NAZWA** | **JM** | **ILOŚĆ** |  | **PEŁNA NAZWA HANDLOWA, MODEL I/LUB TYP, MARKA ORAZ NAZWA PRODUCENTA** | |
| **ZAKRES PODSTAWOWY** | **ZAKRES OBJĘTY PRAWEM OPCJI** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | |
|  | Pasztetowa | kg | 105,00 | 105,00 |  |
|  | Salceson włoski | kg | 75,00 | 75,00 |  |
|  | Salceson ozorkowy | kg | 60,00 | 60,00 |  |
|  | Kaszanka z kaszy gryczanej | kg | 200,00 | 200,00 |  |
|  | Salami | kg | 85,00 | 85,00 |  |
|  | Kiełbasa myśliwska | kg | 500,00 | 500,00 |  |
|  | Kiełbasa jałowcowa | kg | 500,00 | 500,00 |  |
|  | Frankfurterki | kg | 175,00 | 175,00 |  |
|  | Kiełbasa parówkowa | kg | 125,00 | 125,00 |  |
|  | Parówki z szynki | kg | 150,00 | 150,00 |  |
|  | Mortadela | kg | 110,00 | 110,00 |  |
|  | Kiełbasa biała parzona | kg | 250,00 | 250,00 |  |
|  | Kiełbasa podlaska | kg | 200,00 | 200,00 |  |
|  | Kiełbasa wiejska | kg | 200,00 | 200,00 |  |
|  | Kiełbasa śląska | kg | 350,00 | 350,00 |  |
|  | Kiełbasa toruńska | kg | 200,00 | 200,00 |  |
|  | Kiełbasa zwyczajna | kg | 200,00 | 200,00 |  |
|  | Kiełbasa krakowska parzona | kg | 115,00 | 115,00 |  |
|  | Kiełbasa szynkowa wieprzowa | kg | 115,00 | 115,00 |  |
|  | Kiełbasa krakowska sucha | kg | 120,00 | 120,00 |  |
|  | Kiełbasa żywiecka | kg | 170,00 | 170,00 |  |
|  | Kabanosy | kg | 350,00 | 350,00 |  |
|  | Baleron | kg | 200,00 | 200,00 |  |
|  | Polędwica wieprzowa wędzona | kg | 200,00 | 200,00 |  |
|  | Szynka wieprzowa wędzona | kg | 225,00 | 225,00 |  |
|  | Szynka wieprzowa gotowana | kg | 150,00 | 150,00 |  |
|  | Szynka wieprzowa konserwowa | kg | 175,00 | 175,00 |  |
|  | Boczek wędzony parzony b/k | kg | 225,00 | 225,00 |  |
|  | Schab pieczony | kg | 95,00 | 95,00 |  |
|  | Rolada z boczku | kg | 95,00 | 95,00 |  |
|  | Pasztet wieprzowy pieczony | kg | 200,00 | 200,00 |  |
|  | Ogonówka | kg | 150,00 | 150,00 |  |

**ZADANIE NR 3 – WĘDLINY DROBIOWE**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.P.** | **NAZWA** | **JM** | **ILOŚĆ** |  | **PEŁNA NAZWA HANDLOWA, MODEL I/LUB TYP, MARKA ORAZ NAZWA PRODUCENTA** | |
| **ZAKRES PODSTAWOWY** | **ZAKRES OBJĘTY PRAWEM OPCJI** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | |
|  | Kabanosy drobiowe | kg | 100,00 | 100,00 |  |
|  | Kiełbasa szynkowa drobiowa | kg | 60,00 | 60,00 |  |
|  | Parówki z fileta z kurczaka | kg | 85,00 | 85,00 |  |
|  | Udko drobiowe wędzone | kg | 20,00 | 20,00 |  |
|  | Filet z piersi kurczaka wędzony | kg | 20,00 | 20,00 |  |
|  | Filet z piersi indyka wędzony | kg | 20,00 | 20,00 |  |
|  | Szynka drobiowa | kg | 35,00 | 35,00 |  |
|  | Szynka z indyka | kg | 40,00 | 40,00 |  |
|  | Mortadela drobiowa | kg | 35,00 | 35,00 |  |
|  | Bekon z indyka | kg | 35,00 | 35,00 |  |
|  | Pasztet drobiowy pieczony | kg | 75,00 | 75,00 |  |
|  | Krakowska drobiowa | kg | 60,00 | 60,00 |  |

**ZADANIE NR 5 – TŁUSZCZE ZWIERZĘCE**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.P.** | **NAZWA** | **JM** | **ILOŚĆ** |  | **PEŁNA NAZWA HANDLOWA, MODEL I/LUB TYP, MARKA ORAZ NAZWA PRODUCENTA** | |
| **ZAKRES PODSTAWOWY** | **ZAKRES OBJĘTY PRAWEM OPCJI** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | |
|  | Smalec wieprzowy | kg | 100,00 | 100,00 |  |
|  | Słonina | kg | 45,00 | 45,00 |  |

**ZADANIE 1 - MIĘSO CZERWONE**

**Mięso wieprzowe i wołowe**

Wymagania wspólne dla wyszczególnionego asortymentu mięsnego – wieprzowina i wołowina**:**

* czystość: mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione;
* konsystencja: jędrna, elastyczna, odkształcająca się;
* smak i zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia   
  i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy;
* barwa: od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej;
* mięso oznakowane przez lekarza weterynarii - zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych;
* mięso wołowe z bydła młodego (jałówek, wolców, buhajków) - **klasa AR+3-; produkt świeży**;
* mięso wieprzowe niepochodzące z knurów i loch:

1. **E lub U kl. I - dla anatomicznych części mięsa po rozbiorze bez przerostów tłuszczowych - produkt świeży;**
2. **E lub U kl. I; IIA lub IIB - dla anatomicznych części mięsa po rozbiorze  
   z przerostami tłuszczowymi - produkt świeży**.
3. **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 kręgosłupa.

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 kręgosłupa** **(klasa II, symbol: woł. b/k II, opis: chude, ścięgniste)**

Część zasadnicza wołowiny, mięso z tylnego odcinka górnej partii piersiowej ćwierćtuszy przedniej z naturalnie przyległą powięzią podskórną

Antrykot oddzielony jest.:

* 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 wchodzą mięśnie – najdłuższy grzbietu między szóstym a trzynastym kręgiem piersiowym, górna część mięśni międzyżebrowych zewnętrznych i wewnętrznych. **Następnie całkowicie odkostniony** (mięso pozbawione kości), pozbawiony wierzchnich warstw tłuszczu i błon ścięgnistych**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 półtusz lub ćwierćtusz na części zasadnicze – możliwie gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe | PN-A-82000  PN-A-82000 |
| 2 | Powierzchnia | Sucha; dopuszczalna lekko wilgotna; gładka, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni |
| 3 | Czystość | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń |
| 4 | Barwa:  - mięśni  - tłuszczu | Jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej; dopuszczalne zmatowienie,  Biała do jasnożółtej; |
| 5 | Konsystencja | Jędrna i elastyczna |
| 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.

1. **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 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **wołowina ekstra**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wołowiny ekstra.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wołowiny ekstra 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**

**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-brzusznej ćwierćtuszy;
* od dołu – po linii odcięcia goleni tylnej w stawie kolanowym;

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

**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 powinna być gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe | PN-A-82000  PN-A-82000 |
| 2 | Powierzchnia | Gładka, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni, |
| 3 | Czystość | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń |
| 4 | Barwa  - mięśni  - tłuszczu | Jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej; dopuszczalne zmatowienie  Biała do jasnożółtej; |
| 5 | Konsystencja | Jędrna i elastyczna |
| 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 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **polędwica wołowa**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego polędwicy wołowej 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 wołowa**

Część zasadnicza wołowiny, oddzielona od ćwierćtuszy tylnej w okolicy kości biodrowej bez uszkodzenia mięśni udźca i dalej w kierunku przodu – do kręgów lędźwiowych i ich wyrostków poprzecznych; polędwicę stanowią: cały mięsień wewnętrzny i część biodrowego (głowa polędwicy) z otaczającą tkanką łączną

**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 półtusz lub ćwierćtusz na części zasadnicze powinna być gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe | PN-A-82000 |
| 2 | Powierzchnia | Gładka, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i 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 |

**2.3 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 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu.

1. **POLĘDWICA wieprzowa**

**1 Wstęp**

**1.1 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 opiłków 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.

**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 opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **wołowina zrazowa b/k**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wołowiny zrazowej b/k.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wołowiny zrazowej b/k. 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**

**Wołowina zrazowa b/k** (U, klasa I, symbol: woł. b/k I, opis: chude, nieścięgniste)

otrzymany 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-brzusznej ćwierćtuszy;
* od dołu – po linii odcięcia goleni tylnej w stawie kolanowym;

następnie całkowicie odkostniona, pozbawiona tłuszczu i błon ścięgnistych; w skład wołowiny zrazowej b/k wchodzą mięśnie – dwugłowy uda, półścięgnisty, półbłoniasty, czworogłowy uda, zespół mięśni pośladkowych (powierzchniowy, średni, dodatkowy i głęboki); mięso w regularnych blokach (frykando I)**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 półtusz lub ćwierćtusz 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 pomiażdżonych 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 |

**2.3 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 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **udziec cielęcy b/k**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania udźca cielęcego b/k.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego udźca cielęcego b/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**

**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-brzusznej półtuszy; odcięty tłuszcz zewnętrzny z pozostawieniem warstwy do 1 cm; odcięte wiązadła stawu kolanowego i ścięgna Achillesa; całkowicie odkostniony

**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 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 |

**2.3 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 opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **ŁOPATKA CIELĘCA B/K**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania łopatki cielęcej b/k.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego łopatki cielęcej b/k 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**

**Łopatka cielęca b/k**

Mięso otrzymane z górnej części kończyny przedniej (bez chrząstki łopatkowej); całkowicie odkostnione; odcięty tłuszcz zewnętrzny z pozostawieniem warstwy do 1 cm oraz odcięte wiązadła stawu łokciowego

**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 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 |

**2.3 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 łopatki cielęcej b/k 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 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **KARKÓWKA WIEPRZOWA B/K**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania karkówki wieprzowej b/k.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego karkówki wieprzowej b/k 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**

**Karkówka wieprzowa b/k**

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

* 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 równolegle 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 wchodzą główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu

**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 opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej  i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni | PN-A-82000  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.

**3. 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.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **ŁOPATKA WIEPRZOWA B/K**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania łopatki wieprzowej b/k.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego łopatki wieprzowej b/k. 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**

**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. Pozbawiona tłuszczu wierzchniego i błon ścięgnistych

**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 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  - 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 |

**2.3 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 opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **SCHAB WIEPRZOWY b/k**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego schabu wieprzowego b/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 b/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;

następnie całkowicie odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzą 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 opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej  i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni | PN-A-82000  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.

**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 opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **BOCZEK SUROWY B/K**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania boczku surowego b/k.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego boczku surowego b/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**

**Boczek surowy b/k**

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

* od góry – po linii odcięcia płata słoninowego,
* od tyłu – po linii odcięcia pachwiny,
* od przodu – po linii odcięcia łopatki i pachwiny,
* od dołu – po linii odcięcia pasa tłuszczu łączącego boczek z pachwiną;

boczek powinien mieć kształt prostokąta, główne mięśnie: skośny zewnętrzny i wewnętrzny oraz poprzeczny

**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 | Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków i pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni | PN-A-82000  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 |

**2.3 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 opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **ŻEBERKA WIEPRZOWE**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żeberek wieprzowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żeberek wieprzowych przeznaczonych 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**

**Żeberka wieprzowe**

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

* od dołu – po linii biegnącej poniżej dolnej krawędzi mostka i żeber chrząstkowych,
* od przodu – po przedniej krawędzi pierwszego żebra,
* od tyłu – po tylniej 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 wchodzą kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka; główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne

**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 opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni | PN-A-82000  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 |

**2.3 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 opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **ŻEBERKA WĘDZONE**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żeberek wędzonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żeberek wędzonych przeznaczonych 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-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej

**1.3 Określenie produktu**

**Żeberka wędzone**

Wędzonka otrzymana z peklowanych żeberek wieprzowych, wędzona, parzona.

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 105 g żeberek wieprzowych.

**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 | Wygląd ogólny | Wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznym dla tego asortymentu; zewnętrzna powierzchnia czysta, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość, naloty pleśni, | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Konsystencja mięsa i tłuszczu dość miękka, soczysta, krucha, układ kości, tłuszczu i mięsa zgodny z budową anatomiczną żeberek wieprzowych – żeberka pokryte są warstwą mięsa i cienką warstwą tłuszczu |
| 3 | Barwa:  - powierzchni  - mięsa  - tłuszczu | Złocista do brązowej  Różowa  Biała z dopuszczalnym odcieniem kremowym |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-A-82112 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **SZYNKA WIEPRZOWA B/K**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szynki wieprzowej b/k.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki wieprzowej b/k. 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**

**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 wchodzą mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladkowe, brzuchaty bez dolnej części

**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** |
| 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 |

**2.3 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 opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **MIĘSO WIEPRZOWE OD SZYNKI B/K DROBNE**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mięsa wieprzowego od szynki b/k drobnego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mięsa wieprzowego od szynki b/k drobnego 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**

**Mięso wieprzowe od szynki b/k drobne**

Całe skrawki mięsa (kostka lub paski) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej, otrzymane z szynki wieprzowej b/k

**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 | Niezakrwawiona, bez opiłków kości, przekrwień; 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.

**3. Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 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 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **GOLONKA WIEPRZOWA B/K PAKOWANA PRÓŻNIOWO**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania golonki wieprzowej b/k pakowanej próżniowo.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego golonki wieprzowej b/k. pakowanej próżniowo 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**

**Golonka wieprzowa b/k pakowana próżniowo**

Surowa golonka ze skórą, bez kości, poddana peklowaniu w solance z przyprawami, pakowana próżniowo kalibrowana do 300g

**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 | Powierzchnia cięć gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona ( bez luźnych strzępów mięśni i tłuszczu), opiłków kości, 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 | Różowa do ciemnoróżowej, dopuszczalne zmatowienie;  niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy  Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| 5 | Zapach | Swoisty typowy, wyczuwalne użyte przyprawy; niedopuszczalny zapach obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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.

**2.5 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**3Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **WĄTROBA WIEPRZOWA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wątroby 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**

**Wątroba wieprzowa**

Jeden z elementów podrobów wieprzowych; składa się z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami, pozbawiona woreczka żółciowego

**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, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem | PN-A 82000 |
| 2 | Struktura | Nieznacznie ziarnista |
| 3 | Czystość | Czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi |
| 4 | Barwa | Brązowowiśniowa |
| 5 | Konsystencja | Jędrna |
| 6 | Zapach | Swoisty, charakterystyczny dla wątroby, 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 2 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 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

**ZADANIE 2 - WĘDLINY Z MIĘSA CZERWONEGO**

1. **pasztetowa**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztetowej 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-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-A-82059 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi

**1.3 Określenie produktu**

**Pasztetowa**

Wędlina podrobowa, parzona, wyprodukowana z masek i mięsa z głów wieprzowych (nie mniej niż 50%), wątroby wieprzowej ( nie mniej niż 20% ), tłuszczu wieprzowego, kaszy manny, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego wyrobu i innych dozwolonych substancji dodatkowych, bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, w osłonkach naturalnych

**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 | Wygląd ogólny | Wyrób w osłonce naturalnej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni | PN-A-82062  PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu |
| 3 | Barwa  - na powierzchni  - na przekroju | Jasnokremowa z szarym odcieniem  Szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednolitość barwy |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 30,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-82112 |
| 3 | Zawartość skrobi, % (m/m), nie więcej niż | 6,0 | PN-A-82059 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **salceson włoski**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania salcesonu włoskiego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego salcesonu włoskiego 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-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-A-82059 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi

**1.3 Określenie produktu**

**1.3.1**

**Wędliny podrobowe**

Przetwory wyprodukowane z solonych lub peklowanych podrobów, mięsa i tłuszczu w osłonkach naturalnych, sztucznych lub formach, z dodatkiem lub bez krwi spożywczej, surowców uzupełniających, przyprawione, parzone lub pieczone i ewentualnie wędzone

**1.3.2**

**Salceson włoski**

wędlina podrobowa(1.3.1), otrzymana z mięsa z głów wieprzowych peklowanych (nie mniej niż 75%), mięsa z głów wołowych peklowanych (nie mniej niż 15%), skórek wieprzowych (nie mniej niż 10%), mięsa wieprzowego, przyprawiona, bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona.

**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 | Wygląd ogólny | Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Scisła, plaster o grubości 5mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników |
| 3 | Barwa  - na powierzchni  - na przekroju | Szara do różowej  Właściwa dla użytych surowców |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wędliny podrobowej z głów wieprzowych, parzonej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 35,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-A-82112 |
| 3 | Zawartość skrobi, % (m/m), nie więcej niż | 4,0 | PN-A-82059 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 3 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **salceson ozorkowy**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania salcesonu ozorkowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego salcesonu ozorkowego 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-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-A-82059 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi

**1.3 Określenie produktu**

**1.3.1**

**Wędliny podrobowe**

Przetwory wyprodukowane z solonych lub peklowanych podrobów, mięsa i tłuszczu w osłonkach naturalnych, sztucznych lub formach, z dodatkiem lub bez krwi spożywczej, surowców uzupełniających, przyprawione, parzone lub pieczone i ewentualnie wędzone

**1.3.2**

**Salceson ozorkowy**

Wędlina podrobowa(1.3.1), grubo rozdrobniona, parzona, otrzymana z ozorów wieprzowych peklowanych (nie mniej niż 50%), podgardla skórowanego, wątroby wieprzowej, serc wieprzowych, skórek wieprzowych, krwi wieprzowej, przyprawiona, parzona; nie dopuszcza się używania mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM)

**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 | Wygląd ogólny | Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Ścisła, plaster o grubości 5mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników, obecność szczeciny, chrząstek i kości |
| 3 | Barwa  - na powierzchni  - na przekroju | Szara do różowej  Właściwa dla użytych surowców |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wędliny podrobowej z dodatkiem krwi i ozorków, parzonej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie więcej niż | 35,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-A-82112 |
| 3 | Zawartość skrobi, ułamek masowy wynoszący%(m/m), nie więcej niż | 4,0 | PN-A-82059 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 salcesonu ozorkowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **kaszanka z kaszy gryczanej**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszanki z kaszy gryczanej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszanki z kaszy gryczanej 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-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej

**1.3 Określenie produktu**

**Kaszanka z kaszy gryczanej**

Wędlina podrobowa, parzona, wyprodukowana z masek i mięsa z głów wieprzowych, surowców podrobowych, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego o łącznej zawartości nie mniejszej niż 55%, kaszy gryczanej ( nie mniej niż 20%), z dodatkiem krwi spożywczej, przypraw, bez dodatku MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie)

**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 | Wygląd ogólny | Wyrób w osłonce naturalnej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Dość ścisła, plaster o grubości 10mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników |
| 3 | Barwa  - na powierzchni  - na przekroju | Szara do brunatnej, nierównomierna  Brunatna, typowa dla użytych składników |
| 4 | 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 |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 40,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-82112 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 3 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **salami**

**1 Wstęp**

W kalkulacji należy ująć przynajmniej trzy odmiany kiełbasy salami np. typu: delikatesowe, pepperoni, bumerang itp. Batony w całości lub porcjowane – według złożonego zamówienia

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego salami 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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1495).

**1.3 Określenie produktu**

**Salami**

Kiełbasa wyprodukowana z drobnorozdrobnionego mięsa wieprzowego z dodatkiem tłuszczu wieprzowego, naturalnych, charakterystycznych przypraw oraz innych zgodnych z recepturą składników, surowa, wędzona, suszona, dojrzewająca.

Nie dopuszcza się stosowania do produkcji salami mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

100g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 140g mięsa wieprzowego.

**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 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony odkręcane na odcinki o długości od 5cm do 12cm, o przekroju 5cm; lub w batonach o długości od 20cm do 40cm o przekroju 5-15cm; powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, lub w otoczkach z przypraw, ewentualnie w osłonce ściśle przylegająca do farszu; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 3-5mm i tłuszczu o średnicy do 5mm | PN-A-82062 |
| 2 | Wygląd na przekroju   * barwa mięsa * barwa tłuszczu * rozdrobnienie i układ składników | Czerwona do ciemnoczerwonej  Biała do kremowej  Składniki drobno rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników |
| 3 | Konsystencja | Dość ścisła, krucha, marmurkowa, plastry grubości 1 mm nie powinny się rozpadać |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wędlin tego rodzaju z wyczuwalną kompozycją naturalnych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 40,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 20,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 4,0 | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 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.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **kiełbasa myśliwska**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy myśliwskiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy myśliwskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

**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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**1.3.1**

**Kiełbasa suszona**

Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego   
i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony

**1.3.2**

**Kiełbasa myśliwska**

Kiełbasa suszona (1.3.1) o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego kl I (20%), mięsa wieprzowego kl II (50%), mięsa wołowego nieścięgnistego kl I (20%) i mięsa wołowego ścięgnistego kl II (10%) z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach wieprzowych cienkich.

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 150 g mięsa.

Nie dopuszcza się używania do produkcji kiełbasy myśliwskiej MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie).

**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 | Wygląd ogólny | Batony odkręcane na odcinki o długości od 10cm do 15cm; powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 8mm i tłuszczu o średnicy do 5mm | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Dość ścisła, krucha |
| 3 | Barwa | Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu;  Mięsa – ciemnoróżowa do czerwonej  Tłuszczu – biała do kremowej |
| 4 | Smak i zapach | Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż | 50,0 | PN-ISO 1442 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 40,0 | PN-ISO 1444 |
| 3 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 20,0 | PN-A-04018 |
| 4 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 4,0 | PN-A-1841-1 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 14 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **kiełbasa jałowcowa**

**1 Wstęp**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy jałowcowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy jałowcowej przeznaczonej dla odbiorcy.

**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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**1.3.1**

**Kiełbasa podsuszana**

Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, podsuszany

**1.3.2**

**Kiełbasa jałowcowa**

Kiełbasa podsuszana (1.3.1) o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie   
w trakcie procesu podsuszania wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego: mięsa wieprzowego kl I (20%), mięsa wieprzowego kl II (45%), mięsa wieprzowego kl III (15%), mięsa wołowego ścięgnistego kl II (10%) i tłuszczu drobnego (10%), z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach naturalnych;

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 120 g mięsa.

Nie dopuszcza się używania do produkcji kiełbasy jałowcowej MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie).

**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 | Wygląd ogólny | Baton w kształcie wianka; powierzchnia wianka barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Dość ścisła |
| 3 | Barwa | Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu;  Mięsa – ciemnoróżowa do czerwonej  Tłuszczu – biała do kremowej |
| 4 | Smak i zapach | Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego i podsuszanego; wyraźnie wyczuwalny jałowiec; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 35,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 16,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 3,5 | PN-ISO 1841-1 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 14 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **FRANKFURTERKI**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego frankfurterek przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

**1.3 Określenie produktu**

**Frankfurterki**

Kiełbasa wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonkach naturalnych, wędzona, parzona.

Nie dopuszcza się używania do produkcji frankfurterek MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie).

100g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 100g mięsa wieprzowego.

**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 | Wygląd ogólny | Batony w osłonkach jadalnych, odkręcane w odcinkach długości ok. 20 cm i średnicy do 20mm; powierzchnia batonów o barwie od jasnobrązowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscach styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Dość ścisła, miękka, składniki równomiernie rozmieszczone, związanie dobre |
| 3 | Barwa | Mięsa – różowa do czerwonej  Tłuszczu – biała do kremowej |
| 4 | Smak i zapach | Właściwy dla wyrobów z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonych, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 30,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 15,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14dni 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **kiełbasa parówkowa**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy parówkowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy parówkowej 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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

**1.3 Określenie produktu**

**Kiełbasa parówkowa**

Kiełbasa wieprzowa, drobno rozdrobniona (surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5mm) lub homogenizowana (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane), wędzona, parzona, otrzymana z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 85%), tłuszczu wieprzowego, w tym dopuszczalne podgardle skórowane i emulsja ze skórek, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego wyrobu i innych dozwolonych substancji dodatkowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie.

**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 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych, o długości od 14cm do 16cm, odkręcane pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu o barwie jasnoróżowej do jasnobrązowej z odcieniem żółtawym; osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062 |
| 2 | Wygląd na przekroju   * barwa mięsa * rozdrobnienie i układ składników | Jasnoróżowa  Surowce drobno rozdrobnione lub homogenizowane równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety |
| 3 | Konsystencja | Dość ścisła, po podgrzaniu soczysta, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, z lekkim wyczuciem przypraw i wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 30,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 9,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **parówki z szynki**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania parówek z szynki.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego parówek z szynki przeznaczonych dla odbiorcy.

**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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Parówki z szynki**

Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, wędzona, parzona, otrzymana z mięsa z szynki wieprzowej (co najmniej 95%), i innych wieprzowych surowców mięsno-tłuszczowych, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego wyrobu, w osłonce niejadalnej.

Nie dopuszcza się używania do produkcji parówek z szynką MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie).

**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 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach niejadalnych, w odcinkach od 12 cm do 14 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem złocistym; osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscach styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062 |
| 2 | Wygląd na przekroju   * barwa mięsa * rozdrobnienie i układ składników | Jasnoróżowa  Surowce homogenizowane równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2 mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety |
| 3 | Konsystencja | Dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla parówek z mięsa wieprzowego, wędzonych, parzonych,  niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 25,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 12,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **MORTADELA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Mortadela**

kiełbasa wieprzowo (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona lub nie, parzona, drobno rozdrobniona (surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5mm) lub homogenizowana (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane) w skład której wchodzi nie mniej niż 75% mięsa wieprzowego z szynki oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

**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 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach sztucznych lub białkowych, o długości od 20cm do 40cm, średnicy od 70mm do 85mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej lub o barwie użytej osłonki; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062 |
| 2 | Wygląd na przekroju   * barwa mięsa * rozdrobnienie i układ składników | Jasnoróżowa  Składniki zhomogenizowane równomiernie rozłożone; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy oraz niewielkie zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką na końcówkach batonów,  dopuszczalna obecność ziarna gorczycy; |
| 3 | Konsystencja | Dość ścisła, elastyczna, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej; wyczuwalne przyprawy i lekki zapach wędzenia; niedopuszczalny smak  i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 30,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 9,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,4 | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **kiełbasa biała parzona**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy białej parzonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy białej parzonej przeznaczonej dla odbiorcy.

**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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Kiełbasa biała parzona**

Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 85% wsadu surowcowego), parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), otrzymana z mięsa wieprzowego z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatków mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM), w osłonkach naturalnych; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

**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 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), nie odkręcane w zwojach o długości od 14cm do 16cm końce zawiązane; powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062  PN-A-82062 |
| 2 | Wygląd na przekroju   * barwa mięsa * barwa tłuszczu * rozdrobnienie i układ składników | Charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych parzonych  Biała  Kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą, równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników |
| 3 | Konsystencja | Dość ścisła, lekko krucha, soczysta po podgrzaniu |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, niewędzonej, z wyczuwalnymi przyprawami (pieprz, majeranek); niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 24,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 12,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,0 | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **kiełbasa podlaska**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy podlaskiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy podlaskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

**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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Kiełbasa podlaska**

Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), otrzymana z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 80%), z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego wyrobu i innych dozwolonych substancji dodatkowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie(MOM). Nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

**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 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), odkręcane, odcinki o długości od 25cm do 30cm, podzielone na parki, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062 |
| 2 | Wygląd na przekroju   * barwa mięsa * barwa tłuszczu * barwa masy wiążącej * rozdrobnienie i układ składników | Różowa  Biała  Różowa  Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką |
| 3 | Konsystencja | Ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak  i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 28,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 11,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **kiełbasa WIEJSKA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy wiejskiej .

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy wiejskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

**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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Kiełbasa wiejska**

Kiełbasa wyprodukowana ze średniorozdrobnionego mięsa wieprzowego z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych), wędzona, pieczona; Nie dopuszcza się używania do produkcji kiełbasy wiejskiej MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie) oraz stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

100g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 115g mięsa wieprzowego.

**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 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 30cm do 40cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062 |
| 2 | Wygląd na przekroju   * barwa mięsa * barwa tłuszczu * barwa masy wiążącej * rozdrobnienie i układ składników | Różowa do ciemnoróżowej  Biała  Różowa  Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką |
| 3 | Konsystencja | Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, pieczonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak  i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 27,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 17,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **kiełbasa śląska**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy śląskiej .

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy śląskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

**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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);**1.3 Określenie produktu**

**Kiełbasa śląska**

Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność oraz mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

**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 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 12cm do 14cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062 |
| 2 | Wygląd na przekroju   * barwa mięsa * barwa tłuszczu * barwa masy wiążącej * rozdrobnienie i układ składników | Różowa do ciemnoróżowej  Biała  Różowa  Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką |
| 3 | Konsystencja | Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smaki zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 28,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 14,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **kiełbasa toruńska**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy toruńskiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy toruńskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

**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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Kiełbasa toruńska**

Kiełbasa wieprzowo-wołowa, wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 80% mięsa wieprzowego kl. II A, 20% mięsa wieprzowego kl. II B oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

100g wyrobu gotowego wyprodukowano z nie mniej niż 96 g mięsa wieprzowego i 24g mięsa wołowego.**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 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 30cm do 40cm, o średnicy użytej osłonki, powierzchnia batonu 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 nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami | PN-A-82062 |
| 2 | Wygląd na przekroju   * barwa mięsa * barwa tłuszcz * rozdrobnienie i układ składników | Różowa do ciemnoróżowej  Biała, dopuszczalny odcień różowy  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 zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką |
| 3 | Konsystencja | Ścisła, dość krucha, dobre związanie składników plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszonej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 35,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 14,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 3,2 | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **kiełbasa zwyczajna**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy zwyczajnej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy zwyczajnej przeznaczonej dla odbiorcy.

**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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Kiełbasa zwyczajna**

Kiełbasa czysto wieprzowo-wołowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), otrzymana z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 80%), mięsa wołowego (nie mniej niż 8%) i tłuszczu wieprzowego, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego wyrobu i innych dozwolonych substancji dodatkowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność

**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 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 35cm do 40cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062 |
| 2 | Wygląd na przekroju   * barwa mięsa * barwa tłuszczu * barwa masy wiążącej * rozdrobnienie i układ składników | Różowa do ciemnoróżowej  Biała  Różowa  Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką |
| 3 | Konsystencja | Ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 28,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 11 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,7 | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.3 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **kiełbasa krakowska parzona**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy krakowskiej parzonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy krakowskiej parzonej przeznaczonej dla odbiorcy.

**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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Kiełbasa krakowska parzona**

Kiełbasa wieprzowo-wołowa, wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), otrzymana z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 75%) i mięsa wołowego (nie mniej niż 15%) z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność

**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 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu;  niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062 |
| 2 | Wygląd na przekroju   * barwa mięsa * barwa tłuszczu * barwa masy wiążącej * rozdrobnienie i układ składników | Jasnoróżowa do ciemnoróżowej  Biała, dopuszczalny odcień różowy  Jasnoróżowa  Około 40% 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, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką |
| 3 | Konsystencja | Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 15,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 16,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,8 | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **kiełbasa szynkowa wieprzowa**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Kiełbasa szynkowa wieprzowa**

Kiełbasa wieprzowa z grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni szynki wieprzowej pozbawionej okrywy tłuszczowej (nie mniej niż 95%), z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzona, parzona; nie dopuszcza się użycia MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie) oraz preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność

**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 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach sztucznych, o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062 |
| 2 | Wygląd na przekroju   * barwa mięsa * rozdrobnienie i układ składników | Jasnoróżowa do ciemnoróżowej  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 zacieki galarety pod osłonką |
| 3 | Konsystencja | Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak  i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 10,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 13,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **kiełbasa krakowska sucha**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy krakowskiej suchej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy krakowskiej suchej przeznaczonej dla odbiorcy.

**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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**1.3.1**

**Kiełbasa suszona**

Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony

**1.3.2**

**Kiełbasa krakowska sucha**

Kiełbasa suszona (1.3.1) o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie   
w trakcie procesu suszenia, wyprodukowana z grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego kl I (65%) mięsa wieprzowego kl II (15%), mięsa wołowego ścięgnistego kl II (10%) oraz tłuszczu wieprzowego (10%), bez dodatku MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach białkowych sztucznych

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 150 g mięsa wieprzowego.

Nie dopuszcza się używania do produkcji kiełbasy krakowskiej suchej MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie) oraz preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność

**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 | Wygląd ogólny | Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o średnicy od 45mm do 60mm, długości od 25cm do 42cm; | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Ścisła, składniki równomiernie rozmieszczone; na przekroju widoczne kawałki mięsa chudego o średnicy około 20mm i tłuszczu o średnicy do 5mm |
| 3 | Barwa | Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu;  Mięsa – czerwona do ciemnoczerwonej  Tłuszczu – biała z odcieniem kremowym |
| 4 | Smak i zapach | Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 15,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 25,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 3,5 | PN-ISO 1841-1 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 14 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **kiełbasa żywiecka**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy żywieckiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy żywieckiej przeznaczonej dla odbiorcy.

**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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**1.3.1**

**Kiełbasa podsuszana**

Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, podsuszany

**1.3.2**

**Kiełbasa żywiecka**

Kiełbasa podsuszana (1.3.1) o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie   
w trakcie trwania całego procesu, wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego kl I (20%), mięsa wieprzowego kl II (20%), mięsa wołowego nieścięgnistego kl I (20%) i   
mięsa wołowego ścięgnistego kl II (25%) oraz tłuszczu twardego (15%), bez dodatku MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie) oraz preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach sztucznych.

100g produktu wyprodukowano z nie mniej niż 125 g mięsa.

**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 | Wygląd ogólny | Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o długości około 30cm; składniki równomiernie wymieszane | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Dość ścisła |
| 3 | Barwa | Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu;  Mięsa – ciemnoróżowa do czerwonej  Tłuszczu – biała do kremowej |
| 4 | Smak i zapach | Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego i podsuszanego; przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż | 60,0 | PN-ISO 1442 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 35,0 | PN-ISO 1444 |
| 3 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 16,0 | PN-A-04018 |
| 4 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 3,5 | PN-ISO 1841-1 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu.

1. **kabanosy**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kabanosów przeznaczonych dla odbiorcy.

**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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**1.3.1**

**Kiełbasa suszona**

Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego   
i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony

**1.3.2**

**Kabanos**

Kiełbasa suszona (1.3.1) o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie   
w trakcie procesu suszenia wyprodukowana z mięsa wieprzowego (30% mięsa wieprzowego kl I i 70% mięsa wieprzowego kl II) średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach baranich cienkich lub białkowych kolagenowych.

Nie dopuszcza się używania do produkcji kabanosów MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie) oraz preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 155 g mięsa wieprzowego.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

* 1. **Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o łącznej długości od 40cm do 60cm przewieszane na kijach wędzarniczych lub odkręcane na odcinki o długości od 18cm do 30cm; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 8mm i tłuszczu o średnicy do 5mm | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Dość ścisła, krucha |
| 3 | Barwa | Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu;  Mięsa – ciemnoróżowa do czerwonej  Tłuszczu – biała do kremowej |
| 4 | Smak i zapach | Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 40,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 20,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 4,0 | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia kabanosów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14dni 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **baleron**

**1 Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego baleronu przeznaczonego dla odbiorcy.

**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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PPN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Wędzonka**

przetwór mięsny bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowany lub solony, wędzony lub nie wędzony, suszony, surowy, parzony, pieczony

**Baleron**

Wędzonka otrzymana z karkówki wieprzowej peklowanej, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, w osłonce lub bez osłonki, wędzona, parzona

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 118 g karkówki wieprzowej.

**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 | Wygląd ogólny | Wędzonka w kształcie przybliżonym do walca lub prostopadłościanu wynikającym z zastosowania osłonki | PN-A-82062  PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Dość miękka, soczysta, krucha |
| 3 | Barwa  - na powierzchni  - na przekroju  - tłuszczu | Brązowa z odcieniem wiśniowym  Jasnoróżowa do różowej  Biała z odcieniem różowym |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 15,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 20,0 | PN-ISO 1444 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 3,5 | PN-ISO 1841-1 lub PN-ISO 1841-2 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 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, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **polędwica wieprzowa wędzona**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Wędzonka**

Przetwór mięsny bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowany lub solony, wędzony lub nie wędzony, suszony, surowy, parzony, pieczony

**Polędwica wieprzowa wędzona**

Wędzonka, otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność.

Nie dopuszcza się używania do produkcji polędwicy wędzonej wieprzowej MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie).

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 108 g polędwicy wieprzowej.

**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 | Wygląd ogólny | Wędzonka w kształcie spłaszczonego walca, powierzchnia może być częściowo pokryta cienką warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękka rozciągliwa; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać |
| 3 | Barwa  - na powierzchni  - na przekroju | Różowa do czerwonej z odcieniem złocistym  Różowa do czerwonej |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 18,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 8,0 | PN-ISO 1444 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 3,5 | PN-ISO 1841-1 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **szynka wieprzowa wędzona**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki wieprzowej wędzonej 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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Szynka wieprzowa wędzona**

Wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni szynki wieprzowej, bez kości, bez golonki, bez ogonówki i bez myszki (mięsień czworogłowy uda), z zewnętrzną warstwą tłuszczu grubości około 0,5cm, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego, wędzona, parzona.

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 105 g mięsa wieprzowego z szynki.

Nie dopuszcza się używania do produkcji szynki wędzonej MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie).

**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 | Wygląd ogólny | Wędzonka w kształcie nieforemnego walca, powierzchnia częściowo może być pokryta warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej | PN-A-82062  PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Dość ścisła, krucha, dopuszczalny tłuszcz zewnętrzny około 0,5cm, związanie plastrów o grubości 3 mm dobre; dopuszczalna marmurkowatość |
| 3 | Barwa  - na powierzchni  - na przekroju | Złocista do brązowej  Mięsa - różowa do ciemnoróżowej  Tłuszczu - biała do lekko różowej |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, parzonego, wędzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 18,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 10,0 | PN-ISO 1444 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-ISO 1841-1 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **szynka wieprzowa gotowana**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki wieprzowej gotowanej 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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-ISO 1442 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości wody (metoda odwoławcza)
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Wędzonka**

Przetwór mięsny bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowany lub solony, wędzony lub nie wędzony, suszony, surowy, parzony, pieczony

**Szynka wieprzowa gotowana**

Produkt otrzymany z peklowanych mięśni szynki wieprzowej, bez kości i skóry, parzony; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność.

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 100 g mięsa wieprzowego z szynki.

Nie dopuszcza się używania do produkcji szynki wieprzowej gotowanej MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie).

**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 | Wygląd ogólny | Kształt walca, nieforemnego walca lub okrągła, powierzchnia pokryta sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej | PN-A-82062  PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Dość ścisła, krucha, związanie plastrów o grubości 3mm dobre; dopuszczalna marmurkowatość; nie dopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien |
| 3 | Barwa  - na przekroju | Różowa do ciemnoróżowej |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu z mięsa peklowanego, parzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 16,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż | 80,0 | PN-ISO 1442 |
| 3 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 8,0 | PN-ISO 1444 |
| 4 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-A-82112 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **szynka wieprzowa konserwowa**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki wieprzowej konserwowej 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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-A-82059 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-A-82022 Mięso i przetwory mięsne – Konserwy
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Szynka wieprzowa konserwowa**

Konserwa blokowa (zawartość stanowi jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania), grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona, wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej ( nie mniej niż 87%), z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych. Zawartość mięśni z szynki wieprzowej nie mniej niż 85%.

Nie dopuszcza się używania do produkcji szynki wieprzowej konserwowej MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie).

**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 | Wygląd ogólny | Kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta, | PN-A-82056  PN-A-82056 |
| 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 |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 15,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 5,0 | PN-ISO 1444 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-A-82112 |
| 4 | Zawartość skrobi, % (m/m), nie więcej niż | nie dopuszcza się | PN-A-82059 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **boczek wędzony parzony b/k**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania boczku wędzonego parzonego b/k.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego boczku wędzonego parzonego b/k przeznaczonego dla odbiorcy.

**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-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Wędzonka**

Przetwór mięsny bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowany lub solony, wędzony lub nie wędzony, suszony, surowy, parzony, pieczony

**Boczek wędzony parzony b/k**

Wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego bez żeberek (nie mniej niż 95%), Zewnętrzna powierzchnia pokryta skórą, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, wędzona, parzona. Z min. 120g mięsa wieprzowego wyprodukowano 100g gotowego wyrobu.

**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 | Wygląd ogólny | Wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu; zewnętrzna powierzchnia boczku może być częściowo lub całkowicie pokryta skórą, albo bez skóry; niedopuszczalne resztki szczeciny | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Dość miękka, soczysta, krucha; struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni; niedopuszczalny jest znaczny wyciek soku na przekroju |
| 3 | Barwa:  - mięsa  - tłuszczu | Różowa  Biała z dopuszczalnym odcieniem różowym |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 4,0 | PN-A-82112 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **schab pieczony**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania schabu pieczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego schabu pieczonego 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-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Schab pieczony**

Wyrób mięsny bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy wieprzowej (schabu wieprzowego b/k), peklowany, wędzony, pieczony.

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 115 g schabu wieprzowego.

**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 | Wygląd ogólny | Wyrób w kształcie lekko spłaszczonego walca, powierzchnia boczna i spodnia gładka, wierzch w miarę gładki, powierzchnia może być częściowo pokryta cienką warstwą tłuszczu, niedopuszczalne przypalenia, zabrudzenia, oślizgłość, zapleśnienie | PN-A-82062  PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja | Krucha, w miarę soczysta; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać, niedopuszczalna twarda, rozpadająca się |
| 3 | Barwa  - na powierzchni  - na przekroju | Beżowa do brązowej, charakterystyczna dla pieczonego produktu  Jasnoróżowa do różowej, z dopuszczalnym odcieniem beżowym, niedopuszczalna niejednolitość barwy |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla schabu pieczonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy m.in. kwaśny, jełki, gorzki, |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 10,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **rolada z boczku**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania rolady z boczku.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego rolady z boczku 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-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Określenie produktu**

**Wędzonka**

Przetwór mięsny bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowany lub solony, wędzony lub nie wędzony, suszony, surowy, parzony, pieczony

**Rolada z boczku**

Wyrób otrzymany z peklowanego boczku wieprzowego bez żeberek, skóry (nie mniej niż 95%), zwiniętego w rulon, z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce, wędzony, parzony, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność,.

**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 | Wygląd ogólny | Wędzonka w kształcie zbliżonym do walca, przewiązanego przędzą 2 razy wzdłuż i wielokrotnie w poprzek w odstępach 3-4cm lub w siatce elastycznej. Średnica wyrobu ok.10cm; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość, naloty pleśni, resztki szczeciny | PN-A-82062  PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Dość miękka, soczysta; struktura plastra o grubości 5 mm dość ścisła, układ tłuszczu i mięsa zgodny z budową anatomiczną boczku wieprzowego – tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa |
| 3 | Barwa:  - powierzchni  - mięsa  - tłuszczu | Brązowa do ciemnobrązowej  Różowa  Biała z dopuszczalnym odcieniem różowym |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego, wyczuwalny smak słony i użytych przypraw, wyczuwalny zapach wędzenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-A-82112 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **pasztet wieprzowy pieczony**

**1 Wstęp**

W kalkulacji **należy ująć przynajmniej trzy rodzaje pasztetu pieczonego** z różnymi proporcjami zawartości asortymentu mięsnego, podrobowego, drobiowego np. typu: dziadunia, pasztet domowy, pasztet z cielęciną, pasztet z żurawiną lub śliwką itp. Za rodzaj uznaje się odmienną propozycję rodzaju pasztetu (różne proporcje zawartości wsadu mięsnego, podrobowego, drobiowego itp.) jak również w odmianach smakowych tego samego rodzaju (z dodatkami owocowo warzywnymi typu z żurawiną lub śliwką itd.).

**ZAMAWIAJĄCY** określi rodzaj zamawianego pasztetu pieczonego podczas składania zamówienia lub przesłania zamówienia do **WYKONAWCY.**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztetu wieprzowego pieczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztetu wieprzowego pieczonego przeznaczonego dla odbiorcy.

**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-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 zpóźn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Pasztet wieprzowy pieczony**

Wyrób wieprzowy średnio rozdrobniony pieczony, otrzymany z gotowanego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 70%), wątroby wieprzowej (nie mniej niż 10%), tłuszczu wieprzowego, kaszy manny, z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie.

**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 | Wygląd ogólny | Wyrób w formie bloku w zależności od użytej formy, powierzchnia boczna i spodnia gładka, wierzch w miarę gładki, wyrównany, lekko pomarszczony; dopuszczalny lekko wklęsły, niedopuszczalne przypalenia, zabrudzenia, oślizgłość, zapleśnienie | PN-A-82062  PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Stała, krajalna (plastry o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać), lekko smarowna; niedopuszczalna pastowata i mazista;  Jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane z przyprawami;  Dopuszczalne nieliczne pęcherzyki powietrzne; niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie cząstki kości, komory powietrzne, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu wewnątrz bloku |
| 3 | Barwa  - na powierzchni  - na przekroju | Beżowa do brązowej, charakterystyczna dla pieczonego produktu  Szarobeżowa do brązowej z odcieniem różowym; niedopuszczalna niejednolitość barwy |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu pieczonego mięsno-podrobowego z wyczuwalnym smakiem użytych składników i przypraw; niedopuszczalny nietypowy lub obcy posmak i zapach |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 30,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **ogonówka**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogonówki 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-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**1.3.1**

**Wędzonka**

Przetwór mięsny bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowany lub solony, wędzony lub nie wędzony, suszony, surowy, parzony, pieczony

**1.3.2**

**Ogonówka**

Wędzonka (1.3.1) otrzymana z peklowanych mięśni pośladkowych wieprzowych (nie mniej niż 95%) wraz z zakończeniami mięśnia najdłuższego grzbietu i części mięśnia dwugłowego uda wraz z okrywą tłuszczową ok. 5mm, wędzona bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego, parzona, wędzona; w celu wyprodukowania 100g gotowego produktu zużyto min. 140 g produktu mięsnego mięśni.

**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 | Wygląd ogólny | Wędzonka w kształcie foremnego lub nieforemnego walca, na powierzchni bez warstw tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać; dopuszczalna marmurkowatość |
| 3 | Barwa  - na powierzchni  - na przekroju  - tłuszczu | Mięsa brązowa z odcieniem wiśniowym, tłuszczu żółta z odcieniem szarym  Różowa do różowoczerwonej, dopuszczalny kolor różowy opalizujący  Biała |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wędzonki wieprzowej peklowanej, surowej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m) | Od 2,5 do 3,5 | PN-ISO 1841-1 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

**ZADANIE 3 - WĘDLINY DROBIOWE**

1. **kabanosy drobiowe**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kabanosów drobiowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kabanosów drobiowych przeznaczonych dla odbiorcy.

**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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Kabanosy drobiowe**

Kiełbasa drobiowo-wieprzowa, drobnorozdrobniona, wędzona, parzona, suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach baranich cienkich lub białkowych kolagenowych; nie dopuszcza się używania do produkcji kabanosów MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie) i MOM.

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 100g mięsa drobiowego i nie mniej niż 69g mięsa wieprzowego.

**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 | Wygląd ogólny | Powierzchnia batonów barwy brązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o łącznej długości od 40cm do 60cm przewieszane na kijach wędzarniczych lub odkręcane na odcinki o długości od 18cm do 30cm; niedopuszczalne są zabrudzenia, okopcenia, oślizłość powierzchni, nalot pleśni | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja | Dość ścisła, krucha; składniki równomiernie rozmieszczone |
| 3 | Barwa | Mięsa – różowa do ciemnoróżowej  Tłuszczu – biała do kremowej |
| 4 | Smak i zapach | Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie mniej niż | 20,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie więcej niż | 4,0 | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 14dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1. **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, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań 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,
* wykaz składników,
* 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.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **kiełbasa szynkowa drobiowa**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy szynkowej drobiowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy szynkowej drobiowej przeznaczonej dla odbiorcy.

**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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Kiełbasa szynkowa drobiowa**

Produkt otrzymany z gruborozdrobnionego peklowanego mięsa drobiowego ( nie mniej niż 95%), z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

**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 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach sztucznych, białkowych, w kształcie wydłużonego walca, obustronnie klipsowane, o długości od 30cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu;  niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062  PN-A-82062 |
| 2 | Barwa | Na przekroju- barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa |
| 3 | Rozdrobnienie i układ składników | Kawałki gruborozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masa wiążącą; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką |
| 4 | Konsystencja | Ścisła, soczysta, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa drobiowego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie więcej niż | 8,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie mniej niż | 18,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-82112 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań 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,
* wykaz składników,
* 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.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **parówki z fileta z kurczaka**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania parówek z fileta z kurczaka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego parówek z fileta z kurczaka przeznaczonych 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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.
* 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 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
  1. **Określenie produktu**

**Parówki z fileta z kurczaka**

Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce niejadalnej, wyprodukowana z mięsa z piersi kurczaka (nie mniej niż 95%) i innych drobiowych surowców mięsno-tłuszczowych, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona, parzona; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

**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 | Wygląd ogólny | Produkt w osłonce niejadalnej, w równych odcinkach 14 – 16 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu. | PN-A-82062  PN-A-82062 |
| 2 | Struktura i konsystencja | Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła. |
| 3 | Barwa | Barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego. |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego,  z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 15,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 17,0 | PN-ISO 1444 |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 2,1 | PN-A-82112 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością (VAC – worek PE, tacka PP; zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE, tacka PP) – **ZAMAWIAJĄCY** określa rodzaj opakowania podczas składania zamówienia, lub na wysłanym zamówieniu do **WYKONAWCY**

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych oraz być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **udko drobiowe wędzone**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania udek drobiowych wędzonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego udek drobiowych wędzonych przeznaczonych 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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.
* 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 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Uda drobiowe wędzone**

Uda z kurczaka ze skórą, z dodatkiem przypraw, wędzone, parzone, gotowe do spożycia na zimno lub na ciepło po podgrzaniu.

**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** |
| 1 | Wygląd | Udo z kurczaka ze skórą, przyprawione, wędzone, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalne zabrudzenia i zapleśnienia oraz uszkodzenia wyrobu |
| 2 | Konsystencja i struktura | Konsystencja mięsa miękka, krucha, soczysta |
| 3 | Barwa | Barwa charakterystyczna dla zastosowanej technologii, wyrównana w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniu oraz nietypowa barwa mięsa na przekroju |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla wyrobów z mięsa kurczaka, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia, bez obcych smaków i zapachów |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 18,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 10,0 | PN-ISO 1444 |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-A-82112 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań 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,
* wykaz składników,
* 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.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **filet z piersi kurczaka wędzony**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi kurczaka wędzonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi kurczaka wędzonego 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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.
* 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 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Filet z piersi kurczaka wędzony**

Filet z piersi kurczaka bez skóry, z dodatkiem przypraw, wędzony, parzony, gotowy do spożycia na zimno

100g produktu gotowego otrzymano z nie mniej niż 100g fileta z piersi kurczaka.

**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 | Wygląd | Filet z kurczaka bez skóry, przyprawiony, wędzony, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym; powierzchnia czysta, sucha, gładka; niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, oślizgłość oraz uszkodzenia wyrobu | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Konsystencja mięsa ścisła, miękka, krucha, soczysta |
| 3 | Barwa  - powierzchni  - na przekroju | Jasnobrązowa do brązowej, niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniu  Jasnoróżowa do różowej, równomierna na przekroju, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa | PN-A-82062 |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla wyrobów z mięsa kurczaka, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia, bez obcych smaków i zapachów |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 20,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 4,0 | PN-ISO 1444 |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-82112 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań 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,
* wykaz składników,
* 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.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

.

1. **filet z piersi indyka wędzony**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi indyka wędzonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi indyka wędzonego 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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.
* 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 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Filet z piersi indyka wędzony**

Filet z piersi indyka bez skóry, z dodatkiem przypraw, wędzony, parzony, gotowy do spożycia na zimno

100g produktu gotowego otrzymano z nie mniej niż 100g fileta z piersi indyka.

**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 | Wygląd | Filet z piersi indyka bez skóry, przyprawiony, wędzony, parzony; w osłonce, siatce elastycznej lub bez; powierzchnia czysta, sucha, gładka; niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, oślizgłość oraz uszkodzenia wyrobu | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Konsystencja mięsa ścisła, miękka, krucha, soczysta |
| 3 | Barwa  - powierzchni  - na przekroju | Jasnobrązowa do brązowej, niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniu  Jasnoróżowa do różowej, równomierna na przekroju, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa | PN-A-82062 |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla wyrobów z mięsa kurczaka, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia, bez obcych smaków i zapachów |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 20,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 4,0 | PN-ISO 1444 |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-82112 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań 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,
* wykaz składników,
* 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.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **szynka drobiowa**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szynki drobiowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki drobiowej 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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.
* PN-A-82059 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi.
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Szynka drobiowa**

Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych (nie mniej niż 95%), bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

**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 | Wygląd ogólny | Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm  i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta. | PN-A-82062  PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja | Dość ścisła, soczysta, krucha. |
| 3 | Barwa | Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego,  z wyczuwalnymi użytymi przyprawami |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 18,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 8,0 | PN-ISO 1444 |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-A-82112 |
| 4 | Zawartość skrobi, %(m/m) nie więcej niż | 2,0 | PN-A-82059 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 14 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, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań 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,
* wykaz składników,
* 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.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **szynka z indyka**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szynki z indyka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki z indyka 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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.
* PN-A-82059 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi.
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

**1.3 Określenie produktu**

**Szynka z indyka**

Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych z indyka (nie mniej niż 95%), bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

**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 | Wygląd ogólny | Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm  i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta. | PN-A-82062  PN-A-82062 |
| 2 | Struktura i konsystencja | Ścisła, soczysta, krucha. |
| 3 | Barwa | Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa indyczego. |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego,   z wyczuwalnymi użytymi przyprawami |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 18,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 8,0 | PN-ISO 1444 |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-A-82112 |
| 4 | Zawartość skrobi, %(m/m), nie więcej niż | 2,0 | PN-A-82059 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 14 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, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań 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,
* wykaz składników,
* 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.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **mortadela drobiowa**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mortadeli drobiowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mortadeli drobiowej 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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
  1. **Określenie produktu**

**Mortadela drobiowa**

Kiełbasa drobiowa, wędzona, parzona, homogenizowana (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane), wyprodukowana z mięsa drobiowego (nie mniej niż 65%) i innych drobiowych surowców mięsno-tłuszczowych, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego produktu, nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność oraz użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

**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 | Wygląd ogólny | Produkt w osłonce sztucznej o długości od 35 – 40 cm  i średnicy od 70mm do 85 mm, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką  w końcach batonów. | PN-A-82062  PN-A-82062 |
| 2 | Struktura i konsystencja | Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. |
| 3 | Barwa | Na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego. |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla mortadeli drobiowej, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 9,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 25,0 | PN-ISO 1444 |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-82112 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań 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,
* wykaz składników,
* 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.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **BEKON Z INDYKA**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bekonu z indyka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bekonu z indyka przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Określenie produktu**

**Bekon z indyka**

Wyrób otrzymany z grubo rozdrobnionego mięsa z uda indyczego, z dodatkiem przypraw, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, wędzony, parzony, nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

**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 | Wygląd ogólny | Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, powierzchnia czysta, sucha, niedopuszczalne są zabrudzenia, okopcenia, oślizłość powierzchni, nalot pleśni | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja | Dość ścisła, miękka, soczysta, plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać |
| 3 | Barwa | Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego; niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla produktu z mięsa drobiowego,  z wyczuwalnymi użytymi przyprawami |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, g/porcję\*, nie więcej niż | 5,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość sodu, mg/porcję\*, nie więcej niż | 290 | PN-A-82112 |

\*porcja 200-250g

**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 14 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, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań 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,
* wykaz składników,
* 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.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **pasztet drobiowy pieczony**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztetu drobiowego pieczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztetu drobiowego pieczonego 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-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A 82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Określenie produktu**

**Pasztet drobiowy pieczony**

Wyrób drobiowy średnio rozdrobniony pieczony, otrzymany z gotowanego mięsa drobiowego (nie mniej niż 80%), wątroby drobiowej (nie mniej niż 10%), tłuszczu drobiowego, kaszy manny, z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie.

**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 | Wygląd ogólny | Wyrób w formie bloku w zależności od użytej formy, powierzchnia boczna i spodnia gładka, wierzch w miarę gładki, wyrównany, lekko pomarszczony; dopuszczalny lekko wklęsły, niedopuszczalne przypalenia, zabrudzenia, oślizgłość, zapleśnienie | PN-A-82107  PN-A-82107 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Stała, krajalna (plastry o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać), lekko smarowna; niedopuszczalna mazista;  Jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane z przyprawami;  Dopuszczalne nieliczne pęcherzyki powietrzne; niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie cząstki kości, komory powietrzne, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu wewnątrz bloku |
| 3 | Barwa  - na powierzchni  - na przekroju | Beżowa do brązowej, charakterystyczna dla pieczonego produktu  Jasnobeżowa do beżowej z odcieniem różowym; niedopuszczalna niejednolitość barwy |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu pieczonego mięsno-podrobowego z wyczuwalnym smakiem użytych składników i przypraw; niedopuszczalny nietypowy lub obcy posmak i zapach |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 10,0 | PN-A 82100 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,0 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań 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,
* wykaz składników,
* 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.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

1. **kRAKOWSKA drobiowa**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy krakowskiej drobiowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy krakowskiej drobiowej 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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* 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.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Określenie produktu**

**Kiełbasa krakowska drobiowa**

Produkt otrzymany z gruborozdrobnionego peklowanego mięsa drobiowego z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach białkowych sztucznych, wędzony, parzony, podsuszany; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 115 g mięsa drobiowego.

**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 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach sztucznych, białkowych, o kształcie wydłużonego walca, obustronnie klipsowane, o długości od 30cm do 40cm i średnicy od 50mm do 60mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu, równomiernie pomarszczona;  Niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062  PN-A-82062 |
| 2 | Barwa | Na przekroju - jasnoróżowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa |
| 3 | Rozdrobnienie i układ składników | Kawałki gruborozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masa wiążącą |
| 4 | Konsystencja | Ścisła, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa drobiowego, wędzonej, parzonej, podsuszanej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie więcej niż | 8,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie mniej niż | 20,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-82112 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 7 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, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań 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,
* wykaz składników,
* 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.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu

**ZADANIE 4 - TŁUSZCZE ZWIERZĘCE**

1. **smalec wieprzowy**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania smalcu wieprzowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego smalcu wieprzowego 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-EN ISO 662 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości wody   
  i substancji lotnych
* PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
* PN-EN ISO 3961 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby jodowej
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej   
  i kwasowości
* PN-EN ISO 6885 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby anizydynowej
* PN-EN ISO 663 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń nierozpuszczalnych
* PN-EN ISO 3657 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby zmydlenia
* PN-EN ISO 6321 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie punktu topnienia   
  w kapilarze otwartej (punkt płynięcia)
* PN-EN ISO 6320 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie współczynnika załamania światła

**1.3 Określenie produktu**

Smalec – produkt pochodzący z wytopu świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej tkanek tłuszczowych świń. Tkanki tłuszczowe bez kości, skóry, organów wewnętrznych, tchawicy, dużych naczyń krwionośnych, tłuszczu zeskrobanego, zbieranego, zsedymentowanego, wytłoczonego oraz tkanek mięśniowych i krwi. Smalec dla przemysłu spożywczego może zawierać smalec rafinowany, stearynę smalcową i smalec uwodorniony, może również być przedmiotem procesów modyfikacji.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Surowiec do produkcji smalcu powinien pochodzić ze zwierząt rzeźnych uznanych przez Inspekcję Weterynaryjną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

Do produkcji smalcu wyborowego stosuje się sadło, słoninę, tłuszcz drobny, tłuszcz z pachwiny, tłuszcz z podgardla. Produkt formowany w kostki i pakowany w papier pergaminowy dopuszczony do kontaktu

z żywnością, zgodnie z obowiązującym prawem.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa w temperaturze 18-20 °C | Biała do białej z odcieniem jasnoniebieskim lub jasnokremowym | pkt. 5.2 |
| 2 | Konsystencja w temperaturze  18-20 °C | Stała, miękka, smarowna |
| 3 | Struktura w temperaturze 18-20 °C | Jednorodna, gładka, dopuszczalna lekka kaszkowatość |
| 4 | Smak i zapach w temperaturze  18-20 °C | Charakterystyczny dla określonego rodzaju tłuszczu i sposobu wytopu, wolny od obcych zapachów i posmaków, dopuszczalny lekko skwarkowy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Liczba kwasowa mg KOH/g nie więcej niż | 1,1 | PN-EN ISO 660 |
| 2 | Zawartość nadtlenków meq aktywnego tlenu/kg nie więcej niż  - przed składowaniem  - po składowaniu  - w obrocie | 2,0  4,0  6,0 | PN-EN ISO 3960 |
| 3 | Obecność aldehydów | niedopuszczalna | PN-EN ISO 6885 |
| 4 | Zawartość wody oraz wody i substancji lotnych % nie więcej niż | 0,25 | PN-EN ISO 662 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń % nie więcej niż | 0,02 | PN-EN ISO 663 |
| 6 | Liczba zmydlania | 192-203 | PN-EN ISO 3657 |
| 7 | Liczba jodowa | 45-70 | PN-EN ISO 3961 |
| 8 | Temperatura topnienia° C | 28-40 | PN-EN ISO 6321 |
| 9 | Współczynnik załamania światła | 1,450-1,461 w temp. 40° C | PN-EN ISO 6320 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów 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.

**3Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż

1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Smak, zapach, barwę, strukturę i konsystencję należy ocenić organoleptycznie w temperaturze około   
20°C.

Próbkę do badań organoleptycznych należy podzielić na dwie części. Jedną część przeznaczyć do oceny barwy, struktury i konsystencji, a drugą po zmieszaniu w przypadku niejednorodnej próbki, do oceny smaku i zapachu.

Próbki umieszczamy na szklanych płytkach o rozmiarach 20x20cm. Można stosować płytki z mlecznobiałego szkła. Zespół oceniających powinien składać się z co najmniej 3 osób. Jednorazowo należy oceniać nie więcej niż 10 próbek.

Ocenę barwy, konsystencji i struktury przeprowadzamy przy świetle C lampy do porównywania barw (światło zbliżone do dziennego) lub w rozproszonym świetle dziennym, w dobrze oświetlonym pomieszczeniu, w temperaturze 18-20 °C. Pomieszczenie powinno być wolne od obcych zapachów.

Barwę - ocenić wzrokowo, przez oględziny.

Strukturę tłuszczu - oceniać doustnie.

Konsystencję - oceniać przez naciśnięcie i rozsmarowanie.

Smak i zapach - ocenić przez wąchanie i wzięcie do ust niewielkiej ilości tłuszczu. Przed oceną każdej następnej próbki należy odświeżyć usta płynem lub produktem neutralnym smakowo.

Oceniając produkt należy używać określeń:

- barwa: biała do białej z odcieniem jasnoniebieskim lub jasnokremowym, biała z odcieniem szarym, jasnokremowa, żółta

- konsystencja: stała, twarda, miękka, krucha, oleista, smarowna, rozsypująca się

- struktura: gładka, kaszkowata

- smak i zapach: charakterystyczny, charakterystyczny z posmakiem i zapachem skwarkowym, wędzonkowym, tłuszczu solonego, tłuszczu otokowego, przypalony, obojętny, starego tłuszczu, zjełczały, tranowaty.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Produkt formowany w kostki i pakowany w papier pergaminowy lub folię wielowarstwową.

Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**6.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* wykaz składników,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu

1. **słonina**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego słoniny 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-85800 Słonina
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości
* PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
* PN-EN ISO 6885 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby anizydynowej

**1.3 Określenie produktu**

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**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego

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 jełczenia, 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.

**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 3 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 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**4.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**651.1 Opakowania jednostkowe**

Produkt formowany w kostki i pakowany w papier pergaminowy lub folię wielowarstwową.

Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, złamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

**5.2 Znakowanie**

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa  
 i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały   
i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* wykaz składników,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej
* kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6. Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu.

|  |
| --- |
| **Oświadczenie**  **o spełnianiu przez oferowane dostawy wymagań określonych w OPZ** |
| Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego - art. 132 ustawy Pzp.,  **oświadczam, że**  **oferowany przedmiot zamówienia** **pozostaje w zgodności z opisem przedmiotu zamówienia** ze wszystkimi parametrami określonymi przez Zamawiającego i spełnia minimalne wymagane parametry. |
|  |

|  |
| --- |
|  |
| *Imię i nazwisko osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy lub pełnomocnika* |