

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

W przypadku jeżeli jakiś zamówiony towar nie będzie oryginalnie zapakowany i oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, bądź jeśli będzie posiadał wady jakościowe lub ilościowe, nie zostanie przyjęty.

Wykonawca na własny koszt niezwłocznie wymieni towar.

Niezwłocznie – należy rozumieć przez załatwienie reklamacji do 2 godzin.

Dotyczy: "Dostawa mięsa i wędlin w okresie do 31.12.2019 dla Bursy Międzyszkolnej Nr 2 w Zamościu"

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

Mięso i wędliny

Formularz cenowy nr 1

UWAGA:

Zamawiający NIE przewiduje składania ofert wariantowych.

Zamawiający NIE dopuszcza składania ofert częściowych.

Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

15000000-8 Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

15110000-2 Mięso

15112000-6 Drób

15113000-3 Wieprzowina

Mięso i wędliny

Lp	nazwa wyrobu	przewidywana ilość do zakupu do 31.12.2019	j.m.
1	baleron	33	kg
2	boczek biały b/ż	46	kg
3	boczek rolowany pieczony	25	kg
4	boczek wędzony	81	kg
5	filet z indyka	65	kg
6	filety z kurczaka	747	kg
7	golonka indyk	50	kg
8	kabanosy z indykiem	50	kg
9	kabanosy wieprzowe	50	kg
10	karczek b/k	301	kg
11	kielbasa krakowska	249	kg
12	kielbasa krakowska sucha	50	kg
13	kielbasa krucha ze schabem	102	kg
14	kielbasa krucha z galaretką	50	kg
15	kielbasa krucha z wędzarki	50	kg
16	kielbasa łopatkowa	157	kg
17	kielbasa podwawelska	99	kg
18	kielbasa szynkowa	112	kg
19	kielbasa golonkowa	33	kg
20	kielbasa z drobiem	50	kg

21	kielbasa z indyka	50	kg
22	klops pieczony	80	kg
23	korpus z kurczaka	42	kg
24	lenszmit	50	kg
25	łopatka b/k	50	kg
26	mielonka konserwowa	50	kg
27	mięso gulaszowe wieprzowe	50	kg
28	mięso mielone wieprz-wołowe	487	kg
29	mortadela	93	kg
30	parówki wieprzowe	482	kg
31	parówki z drobiem	50	kg
32	parówki z szynki	147	kg
33	pasztet drobiowy	144	kg
34	pasztet z warzywami	37	kg
35	parówkowa zamojska	130	kg
36	pasztetowa drobiowa	15	kg
37	pieczeń myśliwska	50	kg
38	pieczeń z drobiem	53	kg
39	pierś kurczaka prasowana	50	kg
40	polędwica sopocka	64	kg
41	polędwica z indyka	69	kg
42	polędwiczka z warzywami	20	kg
43	podudzia z kurczaka	704	kg
44	rolada drobiowa	136	kg
45	rolada schabowa	59	kg
46	salceson włoski	20	kg
47	schab bez kości	158	kg
48	słonina	44	kg
49	szynka biała	146	kg
50	szynka drobiowa wędzona	158	kg
51	szynka konserwowa	91	kg
52	szynka kurpiowska	59	kg
53	szynka wiązana	41	kg
54	szynka pieczona	90	kg
55	szynka z liściem	246	kg
56	szynka hetmańska	17	kg
57	szynka zamojska	63	kg
58	szynkówka	22	kg
59	udko z kurczaka	176	kg
60	wędzonka galicyjska	136	kg
61	wędzonka krotoszyńska	155	kg
62	zrazy grilowe	90	kg
63	żeberka wieprzowe pasy	20	kg

WĘDLINY

Baleron

Określenie produktu – Wędzonka wieprzowa przeszyta sznurkiem.

Wygląd ogólny i powierzchnia – kształt nieforemnego walca uzależniony od mięśnia, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, długości do 30cm i przekroju do 12cm

Wygląd na przekroju – struktura plastra o grubości 3mm, dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni: konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna: niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wycieki soku, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład surowcowy – karkówka wieprzowa minimum 70%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Boczek wędzony parzony bez kości (bez żeber)

Określenie produktu

Wygląd ogólny i powierzchnia – kształt – forma zbliżona do prostokąta, długość 25 – 50cm szerokości 10 – 20cm, grubości 3 – 5cm, bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna

Wygląd na przekroju – struktura plastra o grubości 3mm, dość ścisła, smak i zapach charakterystyczny dla procesu wędzenia i użytych przypraw, powierzchnia przekroju lekko wilgotna: niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku oraz pozostałości kości. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Konsystencja – ścisła, soczysta, krucha

Skład surowcowy: boczek wieprzowy bez kości – 100 % **Wyrób** bez konserwantów i glutenu

Kabanosy

Określenie produktu Kabanosy podsuszane

Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w jelicie baranim lub z warchlaków długość 40 - 50cm o średnicy do 20mm, barwa po obróbce termicznej ciemno-brązowa, barwa na przekroju od różowej do czerwonej, osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, dopuszcza pojedyncze zawędzone wytryski farszu.

Wygląd na przekroju – surowce na przekroju równomiernie rozłożone: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu

Konsystencja – ścisła, zwarta

Kielbasa golonkowa

Określenie produktu – Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona

Skład surowcowy – mięso wieprzowe minimum 80%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu.

Kielbasa krakowska

Określenie produktu – Kielbasa krakowska wieprzowa parzona (grubo rozdrobniona).

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 35cm 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.

Wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy, barwa masy wiążącej: jasnoróżowa, rozdrobnienie i układ składników – 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.

Konsystencja – ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać.

Smak i zapach – charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. **Skład surowcowy** – mięso wieprzowe minimum 80%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu.

Kielbasa krakowska sucha

Określenie produktu

Kielbasa krakowska sucha (grubo rozdrobniona, wędzona, podsuszana)

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 35cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm: powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.

Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy, barwa masy wiążącej: jasnoróżowa, rozdrobnienie i układ składników – 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.

Konsystencja – ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać.

Skład surowcowy – wyrób wieprzowo-wołowy, wędzony, parzony, grubo rozdrobniony, wyczuwalne przyprawy:

Smak i zapach – charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Kielbasa łopatkowa

Określenie produktu

kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych – białkowych lub natronowych o długości 34-45cm i średnicy 65-80mm, barwa batonu od jasno do ciemnobrązowej.

Wygląd na przekroju – barwa mięsa od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała z odcieniem różowym, masy wiążącej - jasnoróżowa około 40% powierzchni na przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione związane masą wiążącą. Plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać, dopuszczalne otwory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy.

Konsystencja – ścisła.

Smak i zapach – charakterystyczne dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, umiarkowanie słony, wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład surowcowy – mięso wieprzowe minimum 80%, woda, sól, przyprawy naturalne.

Kielbasa podwawelska

Określenie produktu – kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona,

Wygląd ogólny i powierzchnia – kielbasa w osłonkach naturalnych lub sztucznych, powierzchnia kielbasy o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej,

Rozdrobnienie i układ składników – kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą, składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką

Konsystencja – ścisła, dość krucha, dobre związanie składników plastry grubości 3mm nie mogą się rozpadać

Smak i zapach – charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego, z wyczuwalnymi przyprawami. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład surowcowy – mięso wieprzowe minimum 80%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Kielbasa szynkowa wieprzowa

Określenie produktu – Kielbasa szynkowa wieprzowa (grubo rozdrobniona).

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej: osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.

Wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnorożowa do ciemnoróżowej, rozdrobnienie i układ składników – nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonkę.

Konsystencja – ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać.

Skład surowcowy – wyrób czysto wieprzowy, wędzony, parzony, grubo rozdrobniony,

Smak i zapach – charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. **Skład surowcowy** – mięso wieprzowe minimum 70%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Lenszmit

Określenie produktu

Wędlina, mielonka blokowa z mięsa wieprzowego drobno rozdrobniona

Wygląd ogólny i powierzchnia – grube batony w osłonkach sztucznych, składniki drobno rozdrobnione, składniki równomiernie rozłożone i związane z masą wiążącą.

Konsystencja – ścisła, zwarta, plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać.

Smak i zapach – charakterystyczny dla mielonek wieprzowych. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Mielonka konserwowa

Określenie produktu

Wędlina, mielonka blokowa z mięsa wieprzowego drobno rozdrobniona

Wygląd ogólny i powierzchnia – grube batony w osłonkach sztucznych, składniki drobno rozdrobnione, składniki równomiernie rozłożone i związane z masą wiążącą.

Konsystencja – ścisła, zwarta, plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać.

Smak i zapach – charakterystyczny dla mielonek wieprzowych. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Mortadela

Określenie produktu

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych lub białkowych o długości od 35cm 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 szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.

Wygląd na przekroju – barwa mięsa: różowa: rozdrobnienie i układ składników: składniki drobno rozdrobnione

równomiernie rozłożone: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, dopuszczalna obecność ziarna gorczycy: dopuszczalne niewielkie zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką na końcówkach batonów.

Konsystencja – dość ścisła, elastyczna, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać.

Skład surowcowy – wyrób wieprzowo-wołowy, wędzony lub nie, parzony, drobno rozdrobniony,

Smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, zapach wędzenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach.

Parówki wieprzowe

Określenie produktu

Wygląd ogólny i powierzchnia – produkt w osłonce sztucznej, o średnicy użytej osłonki, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu w odcinkach od 12cm do 14cm, 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 miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.

Wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa: rozdrobnienie i układ składników: surowce drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone na przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Na przekroju – masa jednolita, konsystencja dość ścisła.

Konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu.

Skład surowcowy – wyrób wieprzowo-wołowy, wędzony, parzony, drobno rozdrobniony.

Smak i zapach – charakterystyczny dla parówek z mięsa wieprzowego z lekkim wycuciem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach.

Skład surowcowy – mięso wieprzowe minimum 70%, woda, sól, przyprawy naturalne.

Parówki drobiowe

Określenie produktu

Wygląd ogólny i powierzchnia – produkt w osłonce sztucznej, o średnicy użytej osłonki, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu w odcinkach od 12cm do 14cm, 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 miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.

Wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa: rozdrobnienie i układ składników: surowce drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone na przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Na przekroju – masa jednolita, konsystencja dość ścisła.

Konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu.

Skład surowcowy – wyrób drobiowy, wędzony, parzony, drobno rozdrobniony.

Smak i zapach – charakterystyczny dla parówek z mięsa wieprzowego z lekkim wycuciem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach.

Skład surowcowy – mięso drobiowe minimum 70%, woda, sól, przyprawy naturalne.

Parówki z szynki

Określenie produktu

Wygląd ogólny i powierzchnia – produkt w osłonce sztucznej, o średnicy użytej osłonki, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu w odcinkach od 12cm do 14cm, 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 miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.

Wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa: rozdrobnienie i układ składników: surowce drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone na przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Na przekroju – masa jednolita, konsystencja dość ścisła.

Konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu.

Skład surowcowy – szynka wieprzowa – 90%

Smak zapach – Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach. **Skład surowcowy** – szynka wieprzowa – 90% , przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu.

Pasztet drobiowy

Określenie produktu

Pasztet z mięsa, skórki i tłuszczu drobiowego z przyprawami, pieczony.

Wygląd ogólny – wyrób w foremkach aluminiowych poddawany procesowi pieczenia. Drobno rozdrobniona masa, składniki równomiernie rozprowadzone w całej masie.

Konsystencja – zestalona, smarowna, jednorodna; niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie odłamki kości; dopuszczalne sporadyczne grudki o miękkiej konsystencji.

Barwa – jasnokremowa do beżowej i różowej z odcieniem brązowym, lekko szklista.

Smak zapach – charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład surowcowy – mięso drobiowe minimum 30%, woda, sól, przyprawy naturalne.

Pasztetowa drobiowa

Określenie produktu

kiszka niekrwista z mięsa drobiowego, tłuszczu drobiowego, pieczona, w skład której wchodzi kasza manna

Wygląd ogólny – Batony w osłonkach sztucznych – celofanowych, pergaminowych lub naturalnych – jelitach wieprzowych grubych, powierzchnia batonów barwy od jasnokremowej do szarokremowej i białą szarą, nierównomierna.

Barwa właściwa dla surowców mięsnych i podrobowych oraz kaszy manny – gotowanych; niedopuszczalne ciemne plamy świadczące o niedogotowaniu, plastry o grubości 5mm nie powinny się rozpadać.

Smak zapach – Charakterystyczne dla wędliny podrobowej pieczonej z dodatkiem kaszy manny, umiarkowany słony, wyczuwalne przyprawy.

Pieczeń myśliwska

Określenie produktu – Produkt blokowy wieprzowy, średnio rozdrobniony, pieczony z mięsa wieprzowego, papryki, innych warzyw i przypraw.

Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w foremkach aluminiowych poddawany procesowi pieczenia. Drobno rozdrobniona masa, składniki równomiernie rozprowadzone w całej masie.

Konsystencja –zestalona. Niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie odłamki kości; dopuszczalne sporadyczne grudki o miękkiej konsystencji.

Smak zapach – charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład surowcowy – mięso wieprzowe minimum 70%, papryki, innych warzyw, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Poławdwica sopocka

Określenie produktu – Wędzonka wieprzowa (schab wieprzowy bez kości) poddawana procesowi wędzenia i parzenia.

Wygląd ogólny i powierzchnia – kształt uzależniony od wielkości i sposobu uformowania surowca – kształt nieforemny walca, sucha. Bez ograniczeń do spożycia na gorąco lub na zimno Powierzchnia sucha, czysta.

Wygląd na przekroju i konsystencja – dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni: konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna. Struktura plastra o grubości 3mm dość ścisła, konsystencja soczysta

Konsystencja i barwa – ścisła, plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać. Barwa Charakterystyczna dla produktu wędzonego.

Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład surowcowy – schab wieprzowy bez kości minimum 70%, przyprawy naturalne.

Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu.

Poławdwica z indyka

Określenie produktu – Wyrób drobiowy wędzony, parzony.

Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób formowany uzyskany z mięśni drobiowych (filet z indyka) w osłonkach sztucznych. Bez ograniczeń do spożycia na zimno i na gorąco. Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu.

Smak i zapach – wyczuwalny smak użytych przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład surowcowy – mięso drobiowe (filet z indyka) minimum 80%, przyprawy naturalne.

Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu.

Rolada drobiowa

Określenie produktu

Wyrób blokowy, zwijany z mięsa drobiowego z dodatkiem podrobów drobiowych i surowców wieprzowych. Poddawany procesowi pieczenia.

Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób uformowany zwijany, pieczony. Poddany procesowi pieczenia. Powierzchnia rolady posypana przyprawami

Konsystencja – konsystencja ścisła, plastry o grubości 5mm nie powinny się rozpadać. Struktura jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane.

Barwa – charakterystyczna dla produktu pieczonego.

Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Skład surowcowy – mięso drobiowe 40%, mięso wieprzowe 30%, podroby drobiowe, woda, sól, przyprawy naturalne.

Rolada schabowa

Określenie produktu

Wyrób uformowany, zwijany poddawany procesowi wędzenia i parzenia.

Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób uformowany zwijany, wędzony, parzony z mięsa wieprzowego (schabu bez kości). Powierzchnia rolady posypana przyprawami

Konsystencja – konsystencja ścisła, plastry o grubości 5mm nie powinny się rozpadać. Struktura jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane.

Barwa – charakterystyczna dla produktu wędzonego i parzonego.

Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Skład surowcowy – schab wieprzowy bez kości minimum 80%, woda, sól, przyprawy naturalne.

Szynka drobiowa wędzona

Określenie produktu

Wędlina drobiowa otrzymana z mięsa drobiowego uzyskanego z tuszek kurczaków, tłuszczów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla szynki drobiowej.

Wygląd ogólny i powierzchnia – grube batony w osłonkach sztucznych, w odcinkach od 30 – 40cm i średnicy około 100mm, powierzchnia barwy jasnoróżowej do różowej, osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu, na przekroju – barwa mięsa charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych, z co najmniej 75% częścią składników grubo rozdrobnionych, składniki równomiernie rozłożone i związane z masą wiążącą.

Konsystencja – ścisła, zwarta, plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać.

Smak i zapach – charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Skład surowcowy – mięso drobiowe minimum 70%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Szynka pieczona

Określenie produktu – Szynka bez kości poddana procesowi pieczenia. Bez ograniczeń do bezpośredniego spożycia na zimno i na gorąco.

Wygląd ogólny, powierzchnia i konsystencja – powierzchnia czysta, sucha, konsystencja soczysta.

Smak i zapach – wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład surowcowy – mięso wieprzowe (szynka bez kości) minimum 90%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Szynka zamojska

Określenie produktu – Wędzonka wieprzowa parzona.

Wygląd ogólny, powierzchnia i konsystencja – powierzchnia czysta, sucha, konsystencja soczysta.

Smak i zapach – wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład surowcowy – mięso wieprzowe (szynka wieprzowa bez kości) minimum 70%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Szynkówka

Określenie produktu – Kielbasa wieprzowo – drobiowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona,

Skład surowcowy – mięso wieprzowe min. 50%, mięso z indyka min. 20%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Salceson włoski

Określenie produktu

Wygląd ogólny i powierzchnia – salceson w osłonce poliamidowej bezbarwnej w kształcie batonu o długości ok. 20cm, średnicy osłonki powyżej 75mm: osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona

Wygląd na przekroju – barwa na przekroju szaroróżowa właściwa dla użytych składników mięsno tłuszczowych:

niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa

Konsystencja – soczysta, plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników.

Wędzonka krotoszyńska

Określenie produktu – Schab bez kości przeszyty sznurkiem zakończony pętelką. Schab surowy poddany procesowi wędzenia i parzenia. Bez ograniczeń do bezpośredniego spożycia na zimno i na gorąco.

Wygląd ogólny, powierzchnia i konsystencja – powierzchnia czysta, sucha, konsystencja soczysta.

Smak i zapach – wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład surowcowy – mięso wieprzowe – schab wieprzowy minimum 90%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WSZYSTKICH PRODUKTÓW (wędliny):

Pakowanie

Pojemnik plastikowy, folia, (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Znakowanie (oznakowanie powinno zawierać)

- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- nazwę produktu, znak identyfikacyjny, numer partii produkcyjnej,
- pojemność opakowania,
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do..... dzień, miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,

Transport

Transport specjalistycznym środkiem transportu, przystosowanym odpowiednio do transportowanego środka spożywczego.

Transport powinien odbywać się w sposób zabezpieczający przed zgnieceniem, uszkodzeniem, zgniciem i zamoknięciem.

Środki transportu powinny być czyste (w szczególności wolne od zanieczyszczeń środkami ochrony roślin, nawozami mineralnymi itp.) i bez obcych zapachów.

MIĘSO

Mięso świeże, nie nastrzykiwane.

Boczek biały (bez żeber)

Boczek surowy wieprzowy, świeży, bez żeber, bez skóry, mięso schłodzone nie mrożone. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego wieprzowego bez oznak zaparzenia.

Filety z indyka

Mięso nie nastrzykiwane.

Określenie produktu – Świeże filety z piersi indyka, mięśnie piersiowe bez skóry i chrząstek, delikatne, soczyste, jędrne, nie zawierające tłuszczu, schłodzone, nie mrożone, czyste, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.

Wygląd ogólny i powierzchnia – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych nacięć, lekko wilgotna.

Barwa mięśni – barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. **Konsystencja** – jędrna, elastyczna,

Zapach – naturalny, swoisty, naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Filety z piersi kurczaka

Mięso nie nastrzykiwane.

Określenie produktu – Świeże filety z piersi kurczaka, mięśnie piersiowe bez skóry i chrząstek, delikatne, soczyste, jędrne, nie zawierające tłuszczu, schłodzone, nie mrożone, czyste, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.

Wygląd ogólny i powierzchnia – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych nacięć, lekko wilgotna.

Barwa mięśni – barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. **Konsystencja** – jędrna, elastyczna,

Zapach – naturalny, swoisty, naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Karczek bez kości.

Mięso nie nastrzykiwane.

Mięso świeże pochodzące z rozbioru młodych sztuk nie nastrzykiwane. Element obrobiony kulinarnie, odtłuszczony. Powierzchnia czysta bez przekrwień, zmiażdżonych kości, sucha do lekko wilgotnej. Barwa mięśni różowa do czerwonej. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia się, bez obcych zapachów.

Korpusy z kurczaka

Określenie produktu

Element uzyskany z rozbioru kurczaka, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, schłodzony, nie mrożony. Mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień.

Wygląd ogólny i powierzchnia – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona.

Barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, naturalna, nie dopuszcza się uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia

Konsystencja – jędrna, elastyczna,

Zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Łopatka bez kości

Mięso nie nastrzykiwane.

Bez skóry, bez tłuszczu, bez gołonki z młodych sztuk.

Mięso świeże, nie nastrzykiwane. Powierzchnia czysta bez przekrwień, sucha do lekko wilgotnej. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie jasnoróżowa do czerwonej. Zapach swoisty świeży. Niedopuszczalny zapach zaparzenia, psucia, płciowy bądź inny obcy.

Mięso gulaszowe wieprzowe świeże

Określenie produktu

Mięso wieprzowe, grubo rozdrobnione (kawałki minimum 1,5 x 1,0 x 1,5cm), nie mielone, schłodzone, nie mrożone, maksymalna zawartość tłuszczu 30%.

Wygląd ogólny i powierzchnia – nie zakrwawiona, bez opłków kości, przekrwień; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.

Barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy.

Konsystencja – jędrna i elastyczna

Zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Mięso mielone wieprzowo – wołowe świeże

Określenie produktu – Mięso wieprzowo-wołowe, grubo rozdrobnione, schłodzone, nie mrożone, maksymalna zawartość tłuszczu 30%.

Wygląd ogólny i powierzchnia – mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.

Barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy

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

Schab wieprzowy bez kości, świeży

Mięso nie nastrzykiwane.

Określenie produktu – Schab wieprzowy bez kości. Najdłuższy mięsień grzbietu, gruby, delikatny, jednolity z jednej strony przerośnięty do kręgow a z drugiej do kości żebrowych.

Część zasadnicza wieprzowiny – odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo – łędźwiowego w liniach: od przodu – pomiędzy IV – V kręgiem piersiowym, od góry po linii podziału tuszy, od tyłu – po linii oddzielenia biodrowki, od dołu – po linii prostej w odległości 3cm poniżej dolnej granicy przyczepu najdłuższego mięśnia grzbietu do żeber i następnie całkowicie odkostniona. W skład schabu wchodzi główne mięśnie – najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i łędźwiowy większy. Słonina całkowicie zdjęta.

Wygląd i powierzchnia – Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń o barwie jasnoczerwonej, czerwonej bez przebarwień. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, ponacinań

Cechy dyskwalifikujące:

Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji, wykazujące liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso nie poddane badaniu poubojowemu; wykazują cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Konsystencja – jędrna, elastyczna. **Zapach** – swoisty, charakterystyczna dla świeżego mięsa wieprzowego.

Słonina surowa, świeża

bez skóry, minimum 2cm grubości.

Określenie produktu - 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. Płat słoniny o masie nie mniejszej niż 0,25kg, jednego rodzaju lub odmiany i pochodząca najwyżej z 2 kolejnych dni produkcji.

Powierzchnia – sucha, czysta, w dotyku wyczuwalna wilgoć i lekka lepkość,

Struktura i konsystencja – jędrna, miękka, odkształcającą się. **Barwa** – biała, jednolita w całej masie, **Smakowość** – dobra, **Zapach** – swoisty dla słoniny surowej,

Udło kurczaka świeże

Mięso nie nastrzykiwane.

Określenie produktu

Udło kurczaka, bez podrobów, schłodzone, nie mrożone, czyste, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.

Wygląd i powierzchnia – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.

Barwa – barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.

Zapach – naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Żeberka wieprzowe świeże.

Mięso nie nastrzykiwane. Pokryte minimum 1cm warstwą mięsa, bez mostka, pocięte w pasy o szerokości około 10cm, bez tłuszczu.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WSZYSTKICH PRODUKTÓW (mięso):

Pakowanie – pojemnik plastikowy z pokrywą (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Znakowanie – oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- nazwę produktu, znak identyfikacyjny, numer partii produkcyjnej,
- pojemność opakowania,
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć dodnia, miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,

Transport

Transport specjalistycznym środkiem transportu, przystosowanym odpowiednio do transportowanego środka spożywczego.

Transport powinien odbywać się w sposób zabezpieczający przed zgnieceniem, uszkodzeniem, gniciem i zamoknięciem.

Środki transportu powinny być czyste (w szczególności wolne od zanieczyszczeń środkami ochrony roślin, nawozami mineralnymi itp.) i bez obcych zapachów.