

Opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 4

Golonka wieprzowa - 300 g**Wymagania klasyfikacyjne:**

Konserwa blokowa wyprodukowana z mięsa wieprzowego w ilości nie mniejszej niż 65% masy wszystkich składników (przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych)

Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki

Zawartość galarety nie więcej niż 25 %

Zawartość białka – nie normalizuje się

Zawartość soli nie więcej niż 2,5 %

Skład: mięso wieprzowe min. 65%

Obróbka cieplna w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przy wskaźniku sterylizacji F_0 w wysokości co najmniej 3,00*

cechy dyskwalifikujące:

nie dopuszcza się

zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych

obce posmaki i zapachy

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona

bombaż puszek,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

puszki o pojemności 300 g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub zgrzewka termokurczliwa od 15 kg do 30 kg

oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:3

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

*współczynnik sterylizacji F_0 określa skuteczność niszczenia form wegetatywnych i zarodników bakterii; F_0 wartość co najmniej 3,00 oznacza, że najzimniejsze miejsce produktu zostało ogrzane w stopniu zapewniającym skuteczność, jaką uzyskuje się przez ogrzewanie w temperaturze 121oC (250oF) w czasie 3 minut szybkiego ogrzania i natychmiastowego schłodzenia.

inne wymagania:

termin przydatności do spożycia min. 10 miesięcy od daty zakupu.

Paszтет wieprzowy –konserwa sterylizowana - 50 g

Wymagania klasyfikacyjne:

Konserwa wyprodukowana z mięsa wieprzowego , wątroby wieprzowej, tłuszczu drobnego z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych.

Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki Obróbka cieplna w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przy wskaźniku sterylizacji Fo w wysokości co najmniej 3,00*.

Zawartość mięsa wieprzowego w ilości nie mniejszej niż 30% masy wszystkich składników.

Zawartość soli spożywczej nie więcej niż 2,5% masy wszystkich składników.

cechy dyskwalifikujące:

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych

obce posmaki i zapachy

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

puszki o pojemności 50g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub zgrzewka termokurczliwa 15 kg

oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

*współczynnik sterylizacji Fo określa skuteczność niszczenia form wegetatywnych i zarodników bakterii; Fo wartość co najmniej 3,00 oznacza, że najzimniejsze miejsce produktu zostało ogrzane w stopniu zapewniającym skuteczność, jaką uzyskuje się przez ogrzewanie w temperaturze 121oC (250oF) w czasie 3 minut szybkiego ogrzania i natychmiastowego schłodzenia.

inne wymagania:

termin przydatności do spożycia min. 10 miesięcy od daty zakupu.

Mielonka wieprzowa 110g – konserwa sterylizowana Jm-kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Konserwa blokowa wyprodukowana z mięsa wieprzowego z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych.

Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszek.

Zawartość galarety nie więcej niż 25 %

Zawartość białka – nie normalizuje się

Zawartość soli nie więcej niż 2,5 %

Skład: mięso wieprzowe min. 65%

Obróbka cieplna w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przy wskaźniku sterylizacji F_0 w wysokości co najmniej 3,00*

cechy dyskwalifikujące:

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych

obce posmaki i zapachy

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

puszki o pojemności 110g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub zgrzewa a termokurczliwa od 15 kg do 30 kg

oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

*współczynnik sterylizacji F_0 określa skuteczność niszczenia form wegetatywnych i zarodników bakterii; F_0 wartość co najmniej 3,00 oznacza, że najzimniejsze miejsce produktu zostało ogrzane w stopniu zapewniającym skuteczność, jaką uzyskuje się przez ogrzewanie w temperaturze 121oC (250oF) w czasie 3 minut szybkiego ogrzania i natychmiastowego schłodzenia.

inne wymagania:

termin przydatności do spożycia min. 10 miesięcy od daty zakupu.

ek D