

Każdy z opisanych poniżej produktów zobligowany jest posiadać swój indywidualny kod kreskowy

Boczek wędzony b/k Jm-kg

Boczek wędzony b/k

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – kształt – forma zbliżona do prostokąta, długość 25 – 50cm szerokości 10 – 20cm, grubości 2 – 5cm, 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

Konsystencja – ścisła, soczysta,

Skład: boczek wieprzowy bez kości – od 75% .

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,

zawilgocenie powierzchni, boczki uszkodzone,

mięso użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, kośćmi, zbyt przerośnięte tłuszczem, ze skupiskami galarety między warstwami boczku, niedowędzone, nieprzyprawione itp.,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

Boczek wędzony parzony b/k Jm-kg

Boczek wędzony parzony b/k

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – kształt – forma zbliżona do prostokąta, długość 25 – 50cm szerokości 10 – 20cm, grubości 2 – 5cm, powierzchnia czysta, lekko wilgotna

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

Konsystencja – ścisła, soczysta,

Skład: boczek wieprzowy bez kości – od 75% .

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,

zawilgocenie powierzchni, boczki uszkodzone,

mięso użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, kośćmi, zbyt przerośnięte tłuszczem, ze skupiskami galarety między warstwami boczku, niedowędzone, nieprzyprawione itp.,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

Kaszanka Jm-kg

Kaszanka z kaszy jęczmiennej

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w jelicie naturalnym wieprzowym: powierzchnia czysta, osłonka do farszu: dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu pod osłonką, o średnicy przekroju od 3cm i długości 10 – 30cm,

Wygląd na przekroju – barwa ciemno-brunatna, kaszy szara z odcieniem brunatnym

Konsystencja – ścisła, dobrze związana, plaster grubości 10mm nie powinien się rozpadać.

Skład: mięso z głów wieprzowych od 25%

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,

zawilgocenie powierzchni, kaszanki uszkodzone, połamane,

składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

-
21

Paszтетowa Jm-kg

Paszтетowa

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w osłonce z jelita naturalnego, powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu.

Wygląd na przekroju – barwa kremowa z lekkim odcieniem szarości, jednolita w całej masie

Konsystencja – smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników.

Skład: mięso wieprzowe z głów wieprzowych od 22%, tłuszcz wieprzowy 32%

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona lub inna nietypowa,

zawilgocenie powierzchni, paszтетowe uszkodzone, porozrywane,

składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

Salceson ozorkowyJm-kg

Salceson ozorkowy

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – salceson w worku płóciennym ciemnobrązowym ,uformowany w kształcie nerki: waga około 3kg, osłonka powinna ściśle przylegać do batonu , nie pomarszczona Salceson wyprodukowany z ugotowanych i skostkowanych nieregularnie ozorów wymieszanych z kostkami tłuszczu; barwa na przekroju zależna od składników : tłuszczu – kremowo-biała ,ozorów- jasnoróżowa do czerwonej.

Konsystencja – soczysta, plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników

Zawartość- podroby wieprzowe od 60% .

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,

zawilgocenie powierzchni, salcesony uszkodzone,

składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgna itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą . Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Szynka drobiowa Jm-kg

Polędwica z indyka

wymagania klasyfikacyjne - wędlina drobiowa grubo rozdrobniona otrzymana fileta z kurczaka, białka wieprzowego, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym.

wygląd – grube batony w osłonkach sztucznych, w odcinkach od 20 – 40cm ,powierzchnia barwy jasnoróżowej do różowej, osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu,

na przekroju – barwa mięsa charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych, składniki równomiernie rozłożone i związane z masą wiążącą,

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

smak i zapach – charakterystyczny dla polędwicy drobiowej z wyczuwalnymi przyprawami,

zawartość tłuszczu nie więcej niż 45%,

zawartość soli nie więcej niż 5 %,

Zawartość mięso z kurczaka od 45% .

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, plamy wynikające z niedowędzenia,

zawilgocenie powierzchni,,

mięso użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,

skupiska jednego ze składników, zacieki galarety pod osłonką,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą . Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

2d

Filet z indyka Jm-kg

Filet z indyka

Wymagania klasyfikacyjne:

- wędlina drobiowa otrzymana z mięsa uzyskanego z piersi z indyka,
- wygląd – kształt nieforemnego walca w odcinkach od 20 – 40cm i średnicy około 100mm, powierzchnia barwy jasnoróżowej do różowej, – barwa mięsa charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych indyczych,
- konsystencja – ścisła, zwarta, plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać,
- smak i zapach – charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego z wyczuwalnym posmakiem wędzenia,

Zawartość mięso z indyka od 80% .

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, plamy wynikające z niedowędzenia,
- zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone,
- mięso użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli
- obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą . Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Flaczki Jm-kg

Flaki wołowe od 500g

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w osłonce poliamidowej lub z innego tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością, powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu: w kształcie batonu o długości 15 – 25cm ,skład: żołądki wołowe nie mniej niż 20%, sól, przyprawy naturalne, skórki wieprzowe, żelatyna spożywcza, lub żołądki wołowe pokrojone w paski , wymieszane z przyprawami związane zalewą,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,
oślizgłość, nalot pleśni, barwa zielona lub inna nietypowa,
zawilgocenie powierzchni, batony uszkodzone, porozrywane, z wyciekami,
składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami , odłamkami kości itp.,
skupiska jednego ze składników,
obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli
obecność szkodników oraz ich pozostałości,
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Kabanosy ekstraJm-kg

Kabanosy ekstra (suche)

Wymagania klasyfikacyjne:

Wyrób z wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniony, parzony i wędzony w tradycyjny sposób na brązowy kolor w jelicie kolagenowym o kalibrze 15-20 mm.

Długość batonów około 15 cm.

Wygląd na przekroju – surowce na przekroju równomiernie rozłożone, barwa na przekroju różowa niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu.

Smak i zapach kielbasy charakterystyczny dla wyrobów wieprzowych z wyraźnie wyczuwalną specjalnie dobraną kompozycją przypraw naturalnych. Wyrób z przeznaczeniem do spożycia na zimno.

Konsystencja – ścisła, zwarta

Skład: mięso wieprzowe od 95 %

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,

zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone,

składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Parówki Berlinki wieprzowe 10 -kg

Parówki Berlinki wieprzowe

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach poliamidowych , odkręcane w zwojach o długości od 12cm do 16cm i średnicy 10 – 17mm: końce związane: powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki

Wygląd na przekroju – barwa mięsa: charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych parzonych: barwa tłuszczu: biała: rozdrobnienie i układ składników: kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju niedopuszczalne skupiska jednego ze składników

Konsystencja – kiełbasa dość ściśła, lekko krucha, soczysta po podgrzaniu

Smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, parzonej z wyczuwalnymi przyprawami: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Skład: mięso wieprzowe od 59 %

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,

zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, rozkręcone, źle uformowane

składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięganiami itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą .. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Zoh

Kiełbasa ze świniobicia Jm-kg

Kiełbasa ze świniobicia (średnio rozdrobniona)

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), odkręcona w odcinki i pozostawione w zwojach, powierzchni batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, średnica batonu ok. 1,5cm

Wygląd na przekroju – barwa mięsa: charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych parzonych: barwa tłuszczu: biała: rozdrobnienie i układ składników: kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju niedopuszczalne skupiska jednego ze składników

Konsystencja – kiełbasa dość ściśła, lekko krucha, soczysta po podgrzaniu

Smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, nie wędzonej z wyczuwalnymi przyprawami: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Skład: mięso wieprzowe od 80%

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,

zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, rozkręcone, źle uformowane

składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Kielbasa biała parzona , Jm-kg

Kielbasa biała parzona (średnio ozdobiona)

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), odkręcane w zwojach o długości od 12cm do 16cm i średnicy 30 – 36mm: końce związane: powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki

Wygląd na przekroju – barwa mięsa: charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych parzonych: barwa tłuszczu: biała: rozdrobnienie i układ składników: kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju niedopuszczalne skupiska jednego ze składników

Konsystencja – kielbasa dość ścisła, lekko krucha, soczysta po podgrzaniu

Smak i zapach – charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego, nie wędzonej z wyczuwalnymi przyprawami: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Skład: mięso wieprzowe od 77%

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,

zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, rozkręcone, źle uformowane

składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą . Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Schab wędzony, parzony 1m-kg

Schab wędzony, parzony

Wymagania klasyfikacyjne:

Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona. Każda sztuka owinięta nicią wędliniarską. Produkt wędzony dymem bukowo-olchowym z wyczuwalnym smakiem wędzenia. Barwa z zewnątrz brązowa, na przekroju różowo-czerwona

Skład: mięso wieprzowe od 85%

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,
oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,
zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie,
skupiska jednego ze składników / sól, karmel, glukoza, substancja konserwująca: azotyn sodu,
obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli
obecność szkodników oraz ich pozostałości,
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w opakowaniu z folii w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Kielbasa szynkowa extra Jm-kg

Kielbasa szynkowa wieprzowa (gruborozdrobniona).

Wymagania klasyfikacyjne:

Wyrób z mięsa szynki wieprzowej, grubo rozdrobniony, parzony, wędzony, w osłonce białkowej o długości batonów około 35 cm, średnica batonu ok. 15 cm.

Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa, rozdrobnienie i układ składników – nie mniej niż 75 % powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonką.

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

Smak i zapach – charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia

Skład:mięso wieprzowe- od 60 %.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,

zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone,

składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamknięty pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Kielbasa parówkowa Jm-kg

Kielbasa parówkowa (drobno rozdrobniona)

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) odkręcane pozostawione w zwojach: powierzchnia batonu o barwie jasnoróżowej do jasnobrązowej z odcieniem żółtawym: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarzielona: plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscach 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 2 mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety

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

Skład: mięso wieprzowe od 60 %

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,
oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,
zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone,
składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,
skupiska jednego ze składników,
obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli
obecność szkodników oraz ich pozostałości,
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

204

Kiełbaski koktailowe Jm-kg

Kiełbaski koktailowe (średniorozdrobnione)

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach kolagenowych o długości od 12cm do 14cm, średnicy 1,5 cm, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscach styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki

Wygląd na przekroju – barwa mięsa: blad różowa do różowej; barwa tłuszczu: biała do kremowej; rozdrobnienie i układ składników: średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników,

Konsystencja – ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu

Smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonego, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy .

Zawartość mięsa wieprzowego od 75% .

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,

zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone,

składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą . Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Kielbasa zwyczajna ekstraJm-kg

Kielbasa zwyczajna (średniorozdrobniona)

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 20 do 30cm, o średnicy użytej osłonki od 20-30 mm, powierzchnia batonu o barwie jasnoróżowej, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej.

Wygląd na przekroju - barwa mięsa różowa , barwa tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy, Konsystencja – ścisła, dość krucha, dobre związanie składników plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach – charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, parzonej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład: mięso wieprzowe od 67%.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,
oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,
zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone,
składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,
skupiska jednego ze składników,
obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli
obecność szkodników oraz ich pozostałości,
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą . Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Kiełbasa zwyczajna Jm-kg

Kiełbasa zwyczajna (średniorozdrobniona)

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości do 25cm, 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 nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki

Wygląd na przekroju – barwa mięsa: różowa do ciemnoróżowej; barwa tłuszczu: biała; barwa masy wiążącej: różowa; rozdrobnienie i układ składników: średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką
Konsystencja – ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu
Smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Skład: mięso wieprzowe od 55%

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,
oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,
zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, połamane,
składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,
skupiska jednego ze składników,
obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli
obecność szkodników oraz ich pozostałości,
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Schab pieczony 1m-kg

Schab pieczony

Wymagania klasyfikacyjne:

Naturalny wyrób z schabu wieprzowego. Pieczony. Produkt wyróżnia charakterystyczna jasną barwą powierzchni. Na powierzchni są dopuszczalne naturalne przyprawy.

Wygląd na przekroju – surowce równomiernie rozłożone: niedopuszczalne zacieki galarety, barwa na przekroju od jasna.

Konsystencja – ścista, plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać

Skład: mięso wieprzowe od 68%

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,

zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone,

składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Metka tatarska Jm-kg

Metka tatarska (gruborozdrobniona)

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w osłonce poliamidowej lub z innego tworzywa dopuszczonego do pakowania żywności gruborozdrobniony: powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu: w kształcie batonu o długości 15 – 20cm i średnicy na przekroju około 60mm,

Wygląd na przekroju – barwa - ciemnoczerwona, jednolita w całej masie,

Konsystencja – smarowna, miękka, plastyczna.

Skład: mięso wieprzowe lub wołowe od 90%

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona lub inna nietypowa,

zawilgocenie powierzchni, metki uszkodzone, porzywane, z wyciekami,

składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, odłamkami kości itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Kiełbasa z szynki z majerankiem Jm-kg

Kiełbasa z szynki średniorozdrobniona

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w jelicie naturalnym o długości od 12cm do 15cm, średnicy 30 mm: powierzchnia batonu o barwie słomkowej; 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 rozdrobnione równomiernie rozłożone:

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

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

Skład: mięso wieprzowe od 75%.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,

zawilgocenie powierzchni, mortadele uszkodzone,

składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Pieczeń Rzymska 1m-kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – doprawiony farsz mięsny zapieczono z przyprawami.

Wygląd na przekroju – barwa kremowa z lekkim odcieniem szarości, jednolita w całej masie

Konsystencja – Stosunkowo ścisła konsystencja produktu pozwala na krojenie w cienkie plastry.

Skład: mięso od 55%.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona lub inna nietypowa,

zawilgocenie powierzchni, pasztety uszkodzone, porozrywane,

składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Kiełbasa Myśliwska Jm.- kg,

Kiełbasa myśliwska (średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana)

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) odkręcane odcinki o długości od 10cm – do 15cm i średnicy od 2,5 do 36mm, podzielone na parki, powierzchnia batonu 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: różowa: barwa tłuszczu: biała: barwa masy wiążącej: różowa: rozdrobnienie i układ składników: 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 galaretki pod osłonką

Konsystencja – ściśła, soczysta po podgrzaniu

Skład: mięso wieprzowe od 90%.

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

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,

zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, połamane,

składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Polędwica Sopocka Jm - kg

Wymagania klasyfikacyjne:

Naturalny wyrób ze schabu ,wędzony ,parzony. Zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych. Barwa na powierzchni od jasnobrązowa do brązowej. Barwa na przekroju blad różowa czerwono różowa ,różowa. Produkt ma kształt nieforemnego walca. Wędzonka krucha, soczysta. Związanie plastrów o grubości 3mm dobre.

Skład: schab wieprzowy 70%

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,
oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,
zawilgocenie powierzchni, nieprawidłowo uformowane,
mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp.,
obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,
obecność szkodników oraz ich pozostałości,
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą . Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,



Ogonówka wędzonka parzona Jm-kg

Wędzonka parzona

Wymagania klasyfikacyjne:

Naturalny wyrób z ogonówki wieprzowej pokryty warstwą tłuszczu. Wędzony w sposób tradycyjny, parzony.

Produkt wyróżnia charakterystyczny zapach dla wędzonych wyrobów tradycyjnych. Wiązany sznurkiem bawełnianym

Barwa na powierzchni brązowa, na przekroju różowo-czerwona, tłuszczu kremowa..

Element z jednej strony pokryty warstwą naturalnego tłuszczu do 15 mm o kolorze brązowozłocistym.

Skład: ogonówka wieprzowa z tłuszczem od 80%

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, plamy wynikające z niedowędzenia,

zawilgocenie powierzchni,

skupiska jednego ze składników, /sól karmel, glukoza, azotyn sodu/

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty ,pakowane próżniowo w folię ,dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą . Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,



Salami peperoni 1m-kg

Salami peperoni

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – wędlina wyprodukowana z mięsa wołowego, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona w osłonce o śr. od 80 mm , podsuszana, batony o dł. około 45 cm, wyczuwalne przyprawy charakterystyczne dla wyrobów typu salami.

Konsystencja –bardzo ścista, równomierna plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać.

Składniki:

Mięso wieprzowe, słonina b/s wieprzowa, przyprawy naturalne, cukry, glutaminian sodu, askorbinian sodu, cytrynian sodu.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,

zawilgocenie powierzchni, salami uszkodzone, nieprawidłowo uformowane,

mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp.,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą . Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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 przechowywanie,

Zoh

Szynka gotowana, parzona Jm-kg

Szynka gotowana

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – naturalny wyrób z szynki pokryty warstwą tłuszczu. Wędzony w sposób tradycyjny, parzony. Wiązany sznurkiem bawełnianym. Barwa na powierzchni szynki od jasno do ciemno czerwonej. Element z jednej strony pokryty warstwą naturalnego tłuszczu o kolorze brązowoczerwonym. Wielkość zewnętrznej pokrywy tłuszczu do 15 mm..

Wygląd na przekroju – barwa na przekroju zróżnicowana od jasno do ciemno czerwonej wynikająca z koloru mięsa surowca; konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna: niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku.

Konsystencja – ścisła, plaster grubości 3mm nie powinien się rozpaść.

Skład: szynka wieprzowa od 65%.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,
oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,
zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane,
mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp.,
obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,
obecność szkodników oraz ich pozostałości,
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

Opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Zeh

Szynka konserwowa 1m-kg
Szynka konserwowa

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w osłonce poliamidowej bezbarwnej – sztucznej barwa na przekroju różowa, osłonka powinna ściśle przylegać do batonu,

Wygląd na przekroju – surowce równomiernie rozłożone: niedopuszczalne zacieki galarety

Konsystencja – ścisła, plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać

Skład mięso wieprzowe od 65 %

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,

zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone,

składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

26

Schab wiśniowy Jm -kg

Schab wiśniowy

Wymagania klasyfikacyjne:

Wędzonka ze schabu wieprzowego, barwa powierzchni ciemnobrązowa, wiśniowobrązowa. Produkt nie formowany, zachowujący naturalny układ mięśni. Wędzonka krucha, soczysta.

Skład: schab wieprzowy od 70%

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,
oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,
zawilgocenie powierzchni, nieprawidłowo uformowane,
mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp.,
obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,
obecność szkodników oraz ich pozostałości,
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą.. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Wędzonka wiejska Jm-kg

Wędzonka wiejska

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – kształt uzależniony od wielkości i sposobu uformowania surowca – kształt nieforemnego walca, dopuszczalna warstwa tłuszczu zewnętrznego do 5mm, przewiązana sznurkiem (siateczka), powierzchnia czysta, sucha.

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 wyciek soku.

Konsystencja – ścisła, plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać.

Skład: schab wieprzowy od 70%

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,

zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane,

mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp.,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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),



Kiełbasa krakowska JM- kg

Kiełbasa krakowska

Wymagania klasyfikacyjne:

Kiełbasa wieprzowo (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi od 70% wsadu) grubo rozdrobniona.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,
oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,
zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone,
składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgna itp.,
skupiska jednego ze składników,
obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli
obecność szkodników oraz ich pozostałości,
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

204

Kiełbasa żywiecka Jm -kg

Kiełbasa żywiecka (grubo rozdrobniona)

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych, o długości około 25-27cm, i średnicy 55mm, powierzchnia batonu o barwie wiśniowej: osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu:

Wygląd na przekroju – barwa mięsa: różowa do ciemnoróżowej: rozdrobnienie i układ składników: grubo rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy

Konsystencja – ścisła, elastyczna

Smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, wyczuwalne przyprawy: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Skład: mięso wieprzowe od 65%

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,

zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, połamane,

składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgna itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

Kiełbasa krucha 1m -kg

Kiełbasa krucha(średnio rozdrobniona, wędzona, parzona)

Wymagania klasyfikacyjne:

Kiełbasa średnio rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego peklowanego. Batony w jelitach wieprzowych cienkich, odkręcone w odcinki. Powierzchnia batonu typowa dla kiełbasy wędzonej i parzonej. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców peklowanych; mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy surowej z mięsa wieprzowego oraz użytych przypraw i dodatków.

Skład: mięso wieprzowe od 80%

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,
oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,
zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, połamane,
składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgna itp.,
skupiska jednego ze składników,
obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli
obecność szkodników oraz ich pozostałości,
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Parówki drobiowe Berlinki JM -kg

Parówki drobiowe Berlinki

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – Kielbasa drobiowa, homogenizowana, wędzona, parzona, w osłonce niejadalnej. Smak i zapach parówki charakterystyczny dla wyrobów drobiowych homogenizowanych.

Wygląd na przekroju – barwa na przekroju jasnoróżowa

Konsystencja – ścisła

Skład: mięso od 60%

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,

zawilgocenie powierzchni, salcesony uszkodzone,

składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgna itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Kura w galarecie Jm-kg

Kura w galarecie z warzywami

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w osłonce poliamidowej bezbarwnej – sztucznej , osłonka powinna ściśle przylegać do batonu,

Wygląd na przekroju – surowce równomiernie rozłożone, galaretka klarowna pod osłonka widoczne mięso z piersi kury i warzyw,

Konsystencja – ścista, plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać
warzywa użyte do produkcji szynki: marchewka, suszona nać pietruszki.

Skład: mięso z kurczaka 50%

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,

zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone,

składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą . Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

209

Baleron Jm.- kg,
Baleron

Wymagania klasyfikacyjne:

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

Konsystencja – ścisła, plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać

Skład :mięso wieprzowe– 77 %

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,

zawilgocenie powierzchni, balerony uszkodzone,

składniki użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą . Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Szynka z indyka Jm-kg

Szynka z indyka

Wymagania klasyfikacyjne:

Wędlna drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona. Baton w kształcie walca.

Wygląd na przekroju – barwa kremowa do lekko różowej

Konsystencja – ścisła, krucha, soczysta ,plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać

Skład :mięso drobiowe od 54 %

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,

zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone,

składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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,

Kielbasa Bydgoska Jm.- kg,

Wymagania klasyfikacyjne:

Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wedzona, surowa, wyprodukowana z peklowanego mięsa z szynki z dodatkiem naturalnych przypraw takich jak pieprz czarny, majeranek, czosnek. Batony w jelicie naturalnym baranim..

Wygląd na przekroju – barwa mięsa: ciemnoczerwona: rozdrobnienie i układ składników: surowce drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone na przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2mm nie połączone ze zmianą barwy,

Konsystencja – ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu

Smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów wędzonych,

Skład: Mięso wieprzowe od 85%

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,

zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone,

składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,

skupiska jednego ze składników,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

207