

Smaczek konserwowy Jm-kg

Mielonka wieprzowo-drobiowa (średniorozdrobniona)

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i na przekroju – wyrób z mięsa wieprzowego i drobiowego, średnio rozdrobniony, na przekroju o kształcie prostokąta w osłonce barierowej, niejadalnej zakończony dwoma klipsami aluminiowymi o średnicy 90mm. Wypełnienie pełne bez pustych przestrzeni. Na przekroju widoczny pierścień z galarety otaczający masę mięsną. Wielkość otoczki z galarety do 15 mm. Barwa na przekroju bladuróżowa, różowa, czerwona różowa. Długość batonu ok. 24cm.

Dopuszcza się występowanie tłuszczu w dolnej części wyrobu w ilości do 10% masy netto.

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

Skład: mięso od 60%

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,
oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,
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

Kielbasa śląska Jm-kg

Kielbasa śląska (średniorozdrobnione)

Wymagania klasyfikacyjne:

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

Skład: mięso wieprzowe od 75%

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,
oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,
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,