ZAŁĄCZNIK NR 1B
DO SIWZ
PO MODYFIKACJI

Zadanie nr 2

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 – 91% .

Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy,
oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,
zawilgocenie powierzchni, boczki uszkodzone,
mięso użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, kościami, 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, zapakowane w folię (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 –91% .

Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy,
oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,
zawilgocenie powierzchni, boczki uszkodzone,
mięso użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, kościami, 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 zapakowane w folię (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 Jm-kg
Salami peperoni

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd ogólny i powierzchnia – wędlina wyprodukowana z mięsa wołowego i wieprzowego, 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 ścisła, równomierna plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać.
Zawartość mięsa min. 87%

Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy,
oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,
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 zapakowany w folię (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,

21.

Kiełbasa krucha Jm -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 90%

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 zapakowany w folię (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,

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 rozdzielenie 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 :karkówka wieprzowa– min. 93%

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 zapakowany w folię (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,

21.

Kiełbasa Polska Surowa Jm.- kg,

Wymagania klasyfikacyjne:

Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, surowa, wyprodukowana z mięsa wieprzowgo z dodatkiem naturalnych przypraw takich jak pieprz czarny, majeranek, czosnek.

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,

Mięso wieprzowe min.95%

Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy,
oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,
zawilgocenie powierzchni, paówki 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 zapakowany w folię (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