

**Część nr 1**

**Karkówka wieprzowa b/k świeża JM-kg**

Karkówka wieprzowa b/k kl. I (bez kości świeża)

**wymagania klasyfikacyjne:**

część zasadnicza wieprzowiny – odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu) i po linii oddzielenia schabu na wysokości IV V 5-kręgu piersiowego (z tyłu), od góry po linii podziału tuszy, od dołu wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i odcinka piersiowego, i następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego,

w skład karkówki wchodzi główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu i część mięśni długich głowy,

słonina całkowicie zdjęta,

konsystencja – jędrna, elastyczna,

zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego,

barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, tłuszczu biała lub kremowo różowa,

powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych ponacinań,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy),

oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,

stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,

objawy obniżenia jędrności i elastyczności,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

pozostałości po niedokładnym oczyszczeniu mięsa z kości,

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 – próżniowo, (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 wieprzowy b/k świeży Jm-kg**

Schab wieprzowy b/k kl. I (bez kości świeży)

**wymagania klasyfikacyjne:**

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 biodrówki, 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,

konsystencja – jędrna, elastyczna,

zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego,

barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej,

powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, ponacinań,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy),

oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,

stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,

objawy obniżenia jędrności i elastyczności,

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 – próżniowo, (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,

**Kości wieprzowe wędzone Jm-kg**

Kości wieprzowe wędzone

**wymagania klasyfikacyjne:**

Kości wędzone karkowe, schabowe.

zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa wędzonego,

powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, przekwień, ponacinań, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy),

oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,

stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej 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,

**Szynka wieprzowa b/k świeża Jm-kg**

Szynka wieprzowa b/k kl. I (bez kości świeża)

**wymagania klasyfikacyjne:**

część zasadnicza wieprzowiny – odcięta z części tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, całkowicie odkostniona, w skład szynki wchodzi mięśnie – półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty pośladkowy i część brzuchatego,

słonina całkowicie zdjęta, fałd tłuszczu pachwinowego usunięty, na powierzchni mięsa może być pozostawiona część tłuszczu (maksymalnie do 2cm),

konsystencja – jędrna, elastyczna,

zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego,

barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej,

powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, ponacinań,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy),

oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,

stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,

objawy obniżenia jędrności i elastyczności,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników oraz ich pozostałości, mięso głęboko ponacinane,

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

**opakowania:**

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych, zapakowana w folię – próżniowo, (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

**Żeberka wieprzowe paski - świeże Jm-kg**

Żeberka wieprzowe (świeże)- paski

**wymagania klasyfikacyjne:**

część zasadnicza wieprzowiny – odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo – łędźwiowego w liniach: od przodu – po przedniej krawędzi pierwszego żebra, od góry po linii oddzielenia schabu, od tyłu – po tylnej krawędzi ostatniego żebra, od dołu – po linii biegnącej poniżej krawędzi mostka i żeber chrząstkowych,

w skład żeberek wchodzi kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka, główne mięśnie międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne,

słonina i skóra całkowicie zdjęta,

konsystencja – jędrna, elastyczna,

zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego,

barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej,

powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy),

oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,

stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,

objawy obniżenia jędrności i elastyczności,

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,

**Wołowina ekstra „J” Jm-kg**

Wołowina ekstra „J” (świeża):

**wymagania klasyfikacyjne:**

mięso – uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgniętych mięśni, lub z polędwicy wołowej (mięśnia lędźwiowego wewnętrznego i części mięśnia biodrowego bez tkanki łącznej),

w skład wołowiny ekstra wchodzi mięśnie – dwugłowy uda, czworogłowy uda, zespół mięśni pośladkowych (powierzchniowy, średni, dodatkowy, głęboki), mięso całkowicie odkostnione, nie postrzępione, w regularnych blokach,

konsystencja – jędrna, elastyczna, bez przerostów tłuszczowych,

zapach – swoisty, charakterystyczna dla wołowego mięsa świeżego,

barwa mięśni – jasnoczerwona, czerwonej, do ciemnoczerwonej,

powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, ponacinań, tłuszczu, błon,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,

stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,

objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

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

**opakowania:**

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych, zapakowana w folię – próżniowo, (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane . 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,

**Uda całe z kurczaka świeże Jm-kg**

Uda całe z kurczaka świeże

**wymagania klasyfikacyjne:**

mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające udo i podudzie wraz z mięśniami i skórą bez miednicy i grzbietu,

uda całe powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia,

konsystencja – jędrna, elastyczna,

zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego,

barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów,

powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia,

waga: 300g-350g

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór,

oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,

stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,

objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, 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 zawierająca dane.

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,

**Filet z piersi kurczaka świeży Jm-kg**

Filet z piersi kurczaka bez kości (świeży)

**wymagania klasyfikacyjne:**

mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien,  
filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte,

konsystencja – jędrna, elastyczna,

zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego,

barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów,

powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne nacięcia i rozerwania mięśni przy krawędziach cięcia powstałe podczas oddzielania od kośćca,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,

stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,

objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**opakowania:**

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych, zapakowane w folię – próżniowo, (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



**Filet z piersi indyka bez skóry świeży Jm-kg**

Filet z piersi indyka bez skóry (świeży)

**wymagania klasyfikacyjne:**

mięso drobiowe uzyskane z tusz indyckich, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien,  
filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte,

konsystencja – jędrna, elastyczna,

zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyckiego świeżego,

barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów,

powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

opakowanie jednostkowe – mięso – filety należy pakować w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne nacięcia i rozerwania skóry i mięśni przy krawędziach cięcia powstałe podczas oddzielania od kośćca,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne,

oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,

stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,

objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**opakowania:**

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych zapakowane w folię – próżniowo (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dostarczona 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,

**Porcje rosołowe z kurczaka świeże Jm-kg**

Porcje rosołowe z kurczaka świeże

**wymagania klasyfikacyjne:**

Całe tuszki drobiowe po wykrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz głowy, usunięciu mięśni. Konsystencja- jędrna ,elastyczna. Powierzchnia – czysta ,niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez wystających złamań kości, przekrwawień, głębszych ponacinań , lekko wilgotna. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,  
oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,  
stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,  
objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane,  
obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli  
obecność szkodników oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, 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 zawierająca dane.

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,

**Podudzie z kurczaka świeże Jm-kg**

Podudzie z kurczaka świeże

**wymagania klasyfikacyjne:**

mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające podudzie wraz z mięśniami i skórą, podudzie powinno być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia,

konsystencja – jędrna, elastyczna,

zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego,

barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów,

powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór,

oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,

stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,

objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, 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 zawierająca dane.

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,



**Wątroba wieprzowa Jm-kg**

Wątroba wieprzowa (świeża)

**wymagania klasyfikacyjne:**

wątroba – składa się z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami, pozbawiona woreczka żółciowego,

struktura – nieznacznie ziarnista,

konsystencja – jędrna, elastyczna,

zapach – swoisty, charakterystyczna dla wątroby,

barwa – brązowo wiśniowa,

powierzchnia – czysta, gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, bez przekrwień, ponacinań,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne zmatowienie powierzchni wątroby,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie wątroby, zmiany zabarwienia,

występowanie pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi,

stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli pektowej itp.,

objawy obniżenia jędrności i elastyczności,

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, zapakowana 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,

**Żołądki z kurcząt Jm-kg**

Żołądki drobiowe z kurcząt (świeże)

**wymagania klasyfikacyjne:**

żołądki drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt,  
żołądki całe powinny być właściwie umięśnione, przecięte i oczyszczone z błony wewnętrznej i treści żołądkowej, odcięte na wysokości wpustu i zwieracza żołądka,  
konsystencja – jędrna, elastyczna,  
zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla żołądków drobiowych świeżych,  
barwa – charakterystyczna, ciemnoróżowa do fioletowej,  
powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,  
nie dopuszcza się obecności błony wewnętrznej i resztek treści pokarmowych,  
oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie,  
stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,  
objawy obniżenia jędrności i elastyczności,  
obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli  
obecność szkodników oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**opakowania:**

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych, zapakowane w folię – próżniowo, (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą . Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane . 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,



**Wątróbki z kurcząt świeże Jm-kg**

Wątróbka drobiowa z indyka (świeża)

**wymagania klasyfikacyjne:**

wątróbki drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt ,  
wątróbki całe powinny być pozbawione woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną, niezakrwawione,  
nieposzarpane,  
konsystencja – jędrna, elastyczna,  
zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla wątróbek drobiowych świeżych,  
barwa – charakterystyczna, jasno - brązowa  
powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

nie dopuszcza się obecności woreczka żółciowego lub resztek po jego rozlaniu nadająca wątróbkom smak gorzki,  
oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie,  
stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,  
objawy obniżenia jędrności i elastyczności,  
obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli  
obecność szkodników oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, 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 .

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

**Golonka wieprzowa tylna z/k peklowana Jm-kg**

Golonka wieprzowa tylna z/k peklowana

**wymagania klasyfikacyjne:**

Odcięta od szynki na wysokości 1/3 kości goleni, licząc w dół od stawu kolanowego. Noga odcięta powyżej stawu skokowo – goleniowego; guz piętowy pozostawiony przy nodze. Golonka zawiera: 2/3 kości goleniowych (strzałkowej i piszczelowej) bez nasady dolnej; główne mięśnie: prostowniki i zginacze palców. Średnia waga elementu 300 -350 kg., peklowana, barwa różowa, powierzchnia czysta, nie zakrwiona, bez przekrwień, zmiażdżonych kości, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych.

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach piciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej 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, zapakowana w folię – próżniowo, (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

**Smalec wyborowy kostka 1m-kg**

Smalec wyborowy

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób ze słoniny wieprzowej b/s formowany w kostce o wadze 0,2-0,25kg pakowany w pergamin lub folie aluminiową.

Konsystencja – ścista,

Barwa – biała do białej z odcieniem jasnoniebieskim lub jasno kremowym; struktura i konsystencja stała, miękka, smarowna.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zjełczenie,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa inna niż biała,

zawilgocenie powierzchni, kostki uszkodzone,

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



**Polędwiczki wieprzowe Jm-kg**

Polędwiczki wieprzowe kl. I

**wymagania klasyfikacyjne:**

część tylnej półtuszy wieprzowej - długi i stosunkowo wąski mięsień wzdłuż grzbietu zwierzęcia, przylegający częściowo do biodrówki, a w tylnej części do schabu. Jeden z najcenniejszych gatunków mięsa wieprzowego, o uniwersalnym zastosowaniu. Główny mięsień lędźwiowy większy.

konsystencja – jędrna, elastyczna,

zapach – swoisty, charakterystyczna dla mięsa świeżego,

barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej,

powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, błon., przekrwień, ponacinań,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach pociowy),

oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,

stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,

objawy obniżenia jędrności i elastyczności,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników oraz ich pozostałości, mięso głęboko ponacinane,

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

**opakowania:**

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych, zapakowana w folię – próżniowo, (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

**Polędwiczki z fileta kurczaka Jm-kg**

Polędwiczki z fileta kurczaka kl. A

**wymagania klasyfikacyjne:**

mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, mniejsza część znajdująca się pod pierśią polędwiczki powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte,

konsystencja – jędrna, elastyczna,

zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego,

barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów,

powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne nacięcia i rozerwania mięśni przy krawędziach cięcia powstałe podczas oddzielania od kośćca,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy),

oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,

stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,

objawy obniżenia jędrności i elastyczności,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników oraz ich pozostałości, mięso głęboko ponacinane,

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

**opakowania:**

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych,

zapakowana w folię – próżniowo, (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

**Skrzydółka z kurczaka świeże Jm-kg**

Skrzydółka z kurczaka świeże

**wymagania klasyfikacyjne:**

Element tuszki kurczaka obejmuje skrzydła, z otaczającymi je mięśniami. Skrzydła właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.

konsystencja – jędrna, elastyczna,

zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego,

barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów,

powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór,

oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,

stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,

objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, 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 zawierająca dane.

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,

**Golonki indycze świeże Jm-kg**

Golonki indycze świeże

**wymagania klasyfikacyjne:**

element indyczy uzyskany poprzez cięcie poprzeczne podudzia, powierzchnia czysta wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne,

niedokładne oczyszczenie z piór,

oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,

stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,

objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, 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 zawierająca dane.

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,