

następujące ilości przedmiotu zamówienia, z rozpoczęciem dostaw począwszy od:

Częstotliwość dostaw (x razy w tygodniu):

		01.09.2026	
		x1	
Lp.	Nazwa	Ilość	j.m.
[-]	[-]	[-]	[-]
1	2	3	4
1	Baleron - Wędzonka w kształcie przybliżonym do walca lub prostopadłościanu wynikającym z zastosowania osłonki. Konsystencja dość miękka, soczysta, krucha. Barwa brązowa z odcieniem wiśniowym. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	250,00	kg
2	Baleron drobiowy – Wyrób w osłonce barierowej, parzony. Pakowany w atmosferze ochronnej VAC. Powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne są skupiska galarety na przekroju. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.	250,00	kg
3	Boczek wędzony parzony – Wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu; zewnętrzna powierzchnia boczku może być częściowo lub całkowicie pokryta skórą, albo bez skóry; niedopuszczalne resztki szczeciny. Konsystencja dość miękka, soczysta, krucha; struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni; niedopuszczalny jest znaczny wyciek soku na przekroju. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	210,00	kg
4	Filet z kurczaka - produkt z mięsa drobiowego, uzyskanego z jednego nierozdrobnionego elementu fileta kurczaka, dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające . Wygląd – kształt uzależniony od rodzaju elementu oraz użytej osłonki .Smak i zapach; charakterystyczny dla danego asortymentu	10,00	kg
5	Kabanos drobiowy – Powierzchnia batonów barwy brązowej , równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o łącznej długości od 40cm do 60cm przewieszane na kijach wędzarniczych lub odkręcane na odcinki o długości od 18cm do 30cm; niedopuszczalne są zabrudzenia, okopcenia, oślizłość powierzchni, nalot pleśni. Konsystencja dość ścisła, krucha; składniki równomiernie rozmieszczone. Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	650,00	kg
6	Kaszanka - Wędlina podrobowa wieprzowa, parzona, składająca się z kasz jaglanej, krwi wieprzowej, pachwiny i płuc wieprzowych z dodatkiem soli, pieprzu i cebuli. Wyrób w osłonkach sztucznych, przezroczystych Ø 100 bez nadruku, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 10-15 cm, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu, barwa na przekroju brązowa. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	970,00	kg
7	Kiełbasa biała parzona - Kiełbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, z dodatkiem substancji uzupełniających i substancji dodatkowych oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych Ø 28-32 przylegających do farszu, odkręcanych w batony długości ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, o konsystencji ścisłej, barwa osłonki jasno - szara, barwa mięsa od białego różowego do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	270,00	kg
8	Kiełbasa dębicka - (kształt: baton lub gruby kształt walcowaty o dużej średnicy) – produkt gruborozdrobniony z mięsa wieprzowego klasy I i II z przyprawami. Konsystencja ścisła w osłonce barierowej. Produkt świeży, niemrożony.	450,00	kg
9	Kiełbasa drobiowa – Kiełbasa drobiowa, rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego z kurczaka, mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, wody z dodatkiem skrobi ziemniaczanej, soli, białka sojowego, substancji dodatkowych i aromatów naturalnych. Batony w osłonkach sztucznych barierowych Ø 70 koloru białego, ściśle przylegających do farszu, klipsowane, długości ok.15-20 cm, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od kremowej do białego różowej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; bez dodatków produktów pochodzących od zwierząt innych niż drób. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.	1 250,00	kg
10	Kiełbasa golonkowa – Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego z dodatkiem wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych Ø 70-75 mm, przezroczystych, znakowana etykietą lub w kolorze złotym. Osłonki ściśle przylegające do farszu, batony długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od białej do kremowej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	230,00	kg

Lp.	Nazwa	Ilość	j.m.
[-]	[-]	[-]	[-]
1	2	3	4
11	Kiełbasa krakowska parzona - Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona , składająca się z mięsa wieprzowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach fibrowych Ø 80- 85mm z nadrukiem i nazwą kiełbasy, ściśle przylegających do farszu , batony długości 30-35 cm powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki jasno - brązowa do brązowej. Barwa mięsa od bledo różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	260,00	kg
12	Kiełbasa mortadela drobiowa - Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych Ø 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od bledo różowej do różowej. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	800,00	kg
13	Kiełbasa mortadela drobiowa z papryką - Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych Ø 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od bledo różowej do różowej. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	710,00	kg
14	Kiełbasa mortadela drobiowa z pieczarkami – Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych Ø 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od bledo różowej do różowej. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	760,00	kg
15	Kiełbasa parówkowa - Kiełbasa homogenizowana, wędzona, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, mięsa wołowego, tłuszczu wieprzowego, skórek wieprzowych, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających. Wyrób w osłonkach naturalnych Ø 28-30 ściśle przylegających do farszu, batony odkręcane, długości ok. 10 - 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od bledo - różowej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	450,00	kg
16	Kiełbasa szynkowa wołowa – Wędzonka wołowa peklowana, parzona składająca się z mięsa wołowego, soli, białka sojowego, substancji dodatkowych i kompozycji przypraw. Wędzonka składająca się z jednego lub dwóch przyciętych mięśni. Smak i zapach dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego z lekko wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	30,00	kg
17	Kiełbasa toruńska – Kiełbasa wieprzowa z dodanym surowcem drobiowym, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, parzona, składająca się z: mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, wody, substancji uzupełniających i dodatkowych oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych Ø 28 - 32 przylegających do farszu, odkręcanych w batony o długości ok. 25 - 30 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki brązowa, barwa mięsa od bledo - różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	200,00	kg
18	Kiełbasa wiejska - Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona, składająca się z mięsa wieprzowego i kompozycji przypraw. Kiełbasa w osłonkach naturalnych wieprzowych Ø 28-32 ściśle przylegających do farszu, batony długości ok. 25 cm (odkręcane co ok.50-55cm, przewieszane w połowie), powierzchnia batonów czysta, sucha, pomarszczona. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki brązowa, barwa mięsa od bledo - różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	450,00	kg
19	Kiełbasa zielonogórska - (kształt: baton, gruba lub kształt walcowaty o dużej średnicy) – produkt gruborozdrobniony z mięsa szynki z dodatkiem przypraw, parzony. Konsystencja ścisła w osłonce barierowej. Produkt świeży, niemrożony.	170,00	kg
20	Kiełbasa zwyczajna – produkt z mięsa wieprzowo – wołowego, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony z dodatkiem przypraw. Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 35cm do 40cm, 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.	300,00	kg

Lp.	Nazwa	Ilość	j.m.
[-]	[-]	[-]	[-]
1	2	3	4
21	Kielbasa żywiecka - Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach fibrowych Ø 70 – 75 mm z nadrukiem nazwy asortymentu. Osłonki ściśle przylegających do farszu, batony długości 30-35cm powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki jasno - brązowa do brązowej. Barwa mięsa od bledo różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	70,00	kg
22	Klops drobiowy – waga jednej sztuki do 100g. Gotowy produkt do bezpośredniej obróbki termicznej, świeży o składzie min. 60% mięsa drobiowego, z dodatkiem substancji stabilizujących. Kształt kulisty o średnicy do 5 cm - pakowany hermetycznie do 3 kg. Dopuszczalna przez producenta możliwość mrożenia uwzględniająca dodatkowy termin przydatności do spożycia.	100,00	kg
23	Kotlet drobiowy mielony – waga jednej sztuki do 100g. Gotowy produkt do bezpośredniej obróbki termicznej, świeży o składzie min. 60% mięsa drobiowego, porcjowany w formie walca o średnicy do 12 cm - pakowany hermetycznie do 2 kg. Dopuszczalna przez producenta możliwość mrożenia uwzględniająca dodatkowy termin przydatności do spożycia.	200,00	kg
24	Mielonka drobiowa (baton drobiowy) – produkt z mięsa drobiowego bez ścięgien wraz z przyprawami, grubo rozdrobniona, dopuszczalna otoczka galaretki żelatynowej lub osłonka barierowa, na przekroju widoczna mozaika utworzona przez duże kawałki mięsa z fileta i uda drobiowego,. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw smakowych poddanych procesowi technologicznej. Wyrób w osłonce sztucznej o długości od 35 do 40 cm i średnicy 10 do 12 cm. Powierzchnia batonu gładka o barwie różowo - białej, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Nie mniej niż 75% stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą.	2 540,00	kg
25	Mielonka wieprzowa – baton wieprzowy- produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej: osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonką.	850,00	kg
26	Parówki cienkie drobiowe - Kielbasa drobno rozdrobniona, w osłonkach barierowych o Ø 23, batony odkręcone na automacie o długości ok. 12 cm. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej MAP lub VAC. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcach batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.	1 950,00	kg
27	Parówki wieprzowe - Kielbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych Ø 24, z nadrukiem i logo firmy, ściśle przylegających do farszu, batony odkręcane co 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od bledo różowej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Dopuszcza się małe otwory powietrza, lekkie podcieki galarety i tłuszczu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	350,00	kg
28	Paszтет wieprzowy zapiekany w foremkach - Produkt blokowy, podrobowy, pieczony, składający się z tłuszczu wieprzowego, mięsa wieprzowego, wątroby wieprzowej, wody, z udziałem substancji dodatkowych i uzupełniających. Produkt w foremkach z folii aluminiowej. Powierzchnia czysta, sucha, gładka, widoczna posypka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja smarowna, jędrna, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa na przekroju od szarej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem gotowanej wątroby i przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	800,00	kg
29	Paszтетowa - Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej Szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednorodność barwy. Zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	1 200,00	kg
30	Pieczeń rzymska drobiowa – Wyrób uformowany za pomocą foremek prostokątnych o wadze ok. 1 kg. Poddawany procesowi parzenia i zapiekania. Górna powierzchnia pieczeni udekorowana ozdobną posypką Pakowane VAC. Blok prostokątny o wadze ok. 1 kg. Powierzchnia boczna i spodnia gładka, na wierzchu widoczna posypka ozdobna. Konsystencja dość ścisła, plastyry o grubości 3 mm nie powinny rozpadać się, struktura jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane. Niedopuszczalne są skupiska poszczególnych składników oraz liczne otwory wypełnione galaretką lub tłuszczem ze zmienioną barwą wokół otworów. Wyraźnie wyczuwalne przyprawy. Nie dopuszcza się dodatku tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.	600,00	kg

Lp.	Nazwa	Ilość	j.m.
[-]	[-]	[-]	[-]
1	2	3	4
31	Pieczeń rzymska wieprzowa - Produkt blokowy, średnio rozdrobniony, pieczony, składająca się z mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego mechanicznie odkostnionego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających. Wyrób blokowy w foremce, na wierzchu posypyany kminkiem, powierzchnia wyrobu czysta, sucha. Struktura plastra dość ścisła, barwa mięsa na przekroju typowa dla mięsa peklowanego, parzonego, od jasno różowej do różowej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa na przekroju. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	70,00	kg
32	Podgardle wędzone - wędzonka wieprzowa z podgardla ze skórą, parzona. Barwa wiśniowa do ciemnowiśniowa. Pakowana próżniowo.	400,00	kg
33	Polędwica drobiowa - Wyrób w osłonce barierowej o Ø 75, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane VAC. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.	230,00	kg
34	Pulpet mięsno – warzywny - produkt gotowy do bezpośredniej obróbki termicznej, uzyskany z mięsa drobiowego w dodatkiem warzyw (marchew, pietruszka, seler) i przypraw; pakowany hermetycznie w opakowania do 5 kg. Waga jednostkowa produktu gotowego do obróbki termicznej w granicach 80 – 100 g	600,00	kg
35	Salceson biały (włoski) - produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych i wołowych. Wygląd ogólny i powierzchnia – salceson w osłonce poliamidowej bezbarwnej w kształcie batonu o długości ok. 20cm, średnicy osłonki powyżej 75mm: osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona. Wygląd na przekroju – barwa na przekroju szaroróżowa właściwa dla użytych składników mięsno - tłuszczowych: niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa. Konsystencja – soczysta, plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników.	1 050,00	kg
36	Salceson czarny - produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych gotowanych w osłonkach o średnicy ok. 80 mm i długości ok. 30 cm, parzony. Wygląd ogólny i powierzchnia – salceson w osłonce poliamidowej bezbarwnej w kształcie batonu o długości ok. 20cm, średnicy osłonki powyżej 75mm: osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona. Wygląd na przekroju – barwa na przekroju typowa dla salcesonu czarnego. Konsystencja – soczysta, plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników.	600,00	kg
37	Ślonina - bez skóry (podskórna tkanka tłuszczowa z wieprzowiny - zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia boków lub łopatki), świeża, niemrożona, surowa - w formie płatów. Płat nie mniejszy niż 0,5 [kg]	2 820,00	kg
38	Smalec topiony ze skwarkami i cebulą - Smalec uzyskany po obróbce termicznej sadła i tłuszczu drobnego wieprzowego z dodatkiem skwarek pozostałych z wytopu tłuszczu, cebuli smażonej, czosnku, soli i pieprzu. Porcje smalcu domowego umieszczonego w pojemnikach zamykanych wieczkiem, na którym naklejona jest etykieta z nazwa asortymentu. Zawartość na przekroju - tłuszcz w górnej warstwie, pozostałe surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, smarowna, barwa tłuszczu biała do kremowej. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców, dopuszcza się małe otwory powietrza. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	2 600,00	kg
39	Stek wieprzowy – waga jednej sztuki do 100g. Gotowy produkt do bezpośredniej obróbki termicznej, świeży o składzie min. 60% mięsa wieprzowego, porcjowany w formie walca o średnicy do 12 cm - pakowany hermetycznie do 1-2 kg. Dopuszczalna przez producenta możliwość mrożenia produktu .	300,00	kg
40	Szynka drobiowa prasowana - produkt z mięsa drobiowego, uzyskanego z tuszek kurczaków, tłuszczów, surowców uzupełniających. Zawartość tłuszczu – nie więcej niż 10%. Wygląd - grube batony w osłonkach sztucznych ok. 35 cm i średnicy ok. 100 mm. Na przekroju - barwa jasnoróżowa do różowej, konsystencja ścisła, zwarta. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia.	150,00	kg
41	Szynka konserwowa – Produkt blokowy, parzony, składający się z mięsa wieprzowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających. Wędlina sporządzona z rozdrobnionych mięśni szynki lub łopatki wieprzowej nadziane w osłonkę sztuczną Ø 105, batony klipsowane długości ok. 25 - 30 cm o powierzchni czystej, suchej, gładkiej, prasowane w kształcie prostopadłościanu. Struktura plastra o gr. 3 mm dość ścisła, konsystencja soczysta, krucha, barwa mięsa na przekroju typowa do mięsa peklowanego od jasno różowej do różowej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego. Niedopuszczalny smak i zapach	150,00	kg
42	Szynka mielonka - produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona. Wygląd - grube batony w osłonkach sztucznych ok. 35 cm i średnicy ok. 100 mm. Na przekroju - barwa jasnoróżowa do różowej, konsystencja ścisła, zwarta. Smak i zapach charakterystyczny dla mielonki.	800,00	kg
43	Szynka z indyka - Wyrób w osłonce barierowej o Ø 80, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem uformowane za pomocą prasy w blok prostokątny o wadze ok. 1,2 kg. Poddawany procesowi parzenia. Pakowane VAC. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.	160,00	kg
44	Kiełbasa śląska drobiowa – produkt z mięsa drobiowego, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony z dodatkiem przypraw. Długości od 25cm do 40cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej: osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowieńczenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni.	300,00	kg

Lp.	Nazwa	Ilość	j.m.
[-]	[-]	[-]	[-]
1	2	3	4
45	Szynka z indyka prasowana - produkt z mięsa drobiowego, składająca się z wielu kawałków odpowiednio mięśni nóg lub fileta indyków, rozdrobnionych w wilku z siatką szarpak oraz maksymalnie 10% mięsa rozdrobnionego w wilku z siatką o średnicy otworów 3-5mm, z dodatkami funkcjonalnymi i substancjami uzupełniającymi. Zawartość tłuszczu – nie więcej niż 10%. Wygląd - grube batony w osłonkach sztucznych. W przekroju - barwa jasnoróżowa do różowo-czerwonej, konsystencja ścisła, zwarta. Smak i zapach; charakterystyczny dla danego asortymentu	60,00	kg