

CZĘŚĆ IV

Opis przedmiotu zamówienia

1. **Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa mięsa wieprzowego i drobiowego do stołówki szkolnej.
2. **Przedmiotem zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa wieprzowego i drobiowego do stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej im.100-lecia Ruchu Ludowego w Wierzchosławicach.
3. **Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg CPV:** 15110000-2 Mięso
4. **Termin realizacji zamówienia:** Sukcesywnie od dnia podpisania umowy, nie wcześniej niż od 17 sierpnia 2026 r. do dnia 31 grudnia 2026 r. lub do wyczerpania kwoty wynagrodzenia określonego w umowie w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi wcześniej.
5. **Gotowość realizacji dostaw:** min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 6.00÷9.00 na koszt wykonawcy po wcześniejszym zamówieniu w formie telefonicznej lub pisemnej (e-mailem na adres Wykonawcy).
6. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na każde żądanie zamawiającego dokument potwierdzający dopuszczenie pojazdu do transportu przedmiotu zamówienia przez sanepid.
7. Podane ilości poszczególnych produktów stanowią wielkość szacunkową i zostały obliczone na podstawie lat 2025/26. Faktyczne zapotrzebowanie zależne będzie od ilości osób żywionych przez Szkołę Podstawową im. 100-lecia Ruchu Ludowego w Wierzchosławicach.
8. Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia jest zakresem szacunkowym określonym przez Zamawiającego z należytą starannością. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, nie zapewnia realizacji zamówienia w pełnym zakresie. Zamawiający oświadcza, że minimalna gwarantowana realizacja umowy wyniesie nie mniej niż 50% wartości udzielonego zamówienia w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega, iż bez narażania się na jakąkolwiek odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy uprawniony jest do zaniechania złożenia zamówienia na towar o wartości nie większej niż 50% wartości udzielonego zamówienia. Niewykonanie przez Zamawiającego umowy w takim zakresie nie wymaga podania przyczyn.
9. **Przedmiot zamówienia:**

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość
1	Kark wp b/k kl.1	kg	60
2	Łopatka b/k	kg	60
3	Polędwiczka wieprzowa	kg	100
4	Schab wp b/k	kg	250
5	Słonina bez skóry	kg	20
6	Szynka surowa wp z/k bez skóry i biodrówki kl. 1	kg	250
7	Żeberka wp paski, trójkąty	kg	90
8	Filet z indyka b/s i b/k	kg	150
9	Filet z kurczaka b/s i b/k	kg	100
10	Kurczak świeży	kg	70

11	Udko z kurczaka	kg	100
12	Dramstik z kurczaka	kg	100
13	Skrzydło z indyka	kg	70
14	Noga z kaczki	kg	70
15	Filet z kaczki	kg	70
16	Zestaw rosołowy z kaczki	kg	50
17	Rostbef wołowy b/k kl.1	kg	40
18	Szponder wołowy b/k	kg	40
19	Kiełbasa wiejska	kg	45
20	Kiełbasa zwyczajna	kg	45
21	Parówki z szynki op. 5 szt.	szt.	385
22	Podgardle wędzone	kg	5
23	Boczek wędzony	kg	60
24	Filet z piersi indyka – wędlina blokowa (np. Filet z Bobrownik)	kg	25
25	Sopocka tradycyjna	kg	30
26	Kiełbasa krakowska	kg	20
27	Szynka wiejska	kg	20
28	Pierś z indyka parzona – wędlina blokowa (np. Indyk z Bobrownik)	kg	30

Charakterystyka przedmiotu zamówienia:

Poz. 1 - Kark wp. b/k kl.1

Opis produktu

Karkowy odcinek najdłuższego mięśnia grzbietu, tkanka mięsna przerośnięta tłuszczem i tkanką łączną, całkowicie pozbawiona kości, słoniny, skóry.

Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego

Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej.

Cechy dyskwalifikujące

Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Opakowanie

Opakowanie – plastikowe pojemniki.

Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Cechy mikrobiologiczne (nieobecne):

- pałeczki z rodzaju Salmonella
- gronkowce chorobotwórcze
- pałeczki z grupy Coli
- beztlenowe laseczki przetrwalnikujące

Warunki przechowywania /temperatura/

Max 4°C

Okres trwałości:

Min 4 dni

Poz. 2 – Łopatka b/k**Opis produktu**

Łopatka okryta warstwą mięśni poprzerastanych niedużą ilością tłuszczu, całkowicie pozbawiona słoniny, skóry.

Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego

Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień barwa tłuszczu biała do kremowo różowej.

Cechy dyskwalifikujące

Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Opakowanie

Opakowanie – plastikowe pojemniki.

Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Cechy mikrobiologiczne (nieobecne):

- pałeczek z rodzaju Salmonella
- gronkowce chorobotwórcze
- pałeczki z grupy Coli
- beztlenowe laseczki przetrwalnikujące

Warunki przechowywania /temperatura/

Max 4°C

Okres trwałości

Min 7 dni

Poz. 3 – Polędwiczka wieprzowa**Opis produktu**

Mięso o delikatnej strukturze, delikatne, jednolite, bez kości.

Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego

Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień.

Cechy dyskwalifikujące

Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Opakowanie

Opakowanie – plastikowe pojemniki.

Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Cechy mikrobiologiczne (nieobecne):

- pałeczek z rodzaju Salmonella
- gronkowce chorobotwórcze
- pałeczki z grupy Coli
- beztlenowe laseczki przetrwalnikujące

Warunki przechowywania /temperatura/

Max 4°C

Okres trwałości

Min 6 dni

Poz. 4 - Schab wp. b/k

Opis produktu

Najdłuższy mięsień grzbietu – gruby, delikatny, jednolity, z jednej strony przyrośnięty do kręgow i z drugiej do kości żebrowych, bez kości.

Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego

Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień.

Cechy dyskwalifikujące

Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Opakowanie

Opakowanie – plastikowe pojemniki.

Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Cechy mikrobiologiczne (nieobecne):

- pałeczek z rodzaju Salmonella
- gronkowce chorobotwórcze
- pałeczki z grupy Coli
- beztlenowe laseczki przetrwalnikujące

Warunki przechowywania /temperatura/

Max 4°C

Okres trwałości

Min 6 dni

Poz. 5 - Słonina bez skóry

Opis produktu

Podskórna tkanka tłuszczowa pozyskana z grzbietu tylnej części tułowia i boków świni bez skóry.

Słonina jest pozyskiwana w postaci płatów lub kawałków.

Barwa - biała do jasnoróżowej.

Konsystencja – jędrna, elastyczna.

Zapach i smak – swoisty, charakterystyczna dla słoniny

Cechy dyskwalifikujące

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Opakowanie

Opakowanie – plastikowe pojemniki.

Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Cechy mikrobiologiczne (nieobecne):

- pałeczek z rodzaju Salmonella
- gronkowce chorobotwórcze
- pałeczki z grupy Coli
- beztlenowe laseczki przetrwalnikujące

Warunki przechowywania /temperatura/

Max 5°C

Okres trwałości

Min 6 dni

Poz. 6 - Szyńka surowa wp. z/k bez skóry i biodrówki kl. I

Opis produktu

Mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części udźca, całkowitym ściągnięciu tłuszczu oraz skóry, soczyste, lekko poprzerastane błonami.

Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego.

Barwa mięsa różowa do lekko czerwonej bez przebarwień.

Cechy dyskwalifikujące

Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Opakowanie

Opakowanie – plastikowe pojemniki.

Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Cechy mikrobiologiczne (nieobecne):

- pałeczek z rodzaju Salmonella
- gronkowce chorobotwórcze
- pałeczki z grupy Coli
- beztlenowe laseczki przetrwalnikujące

Warunki przechowywania /temperatura/

Max 4°C

Okres trwałości

Min 7 dni

Poz. 7 - Żeberka wp paski, trójkąty**Opis produktu**

Żeberka okryte warstwą mięśni poprzerastanych niedużą ilością tłuszczu, całkowicie pozbawiona słoniny, skóry.

Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego

Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień barwa tłuszczu biała do kremowo różowej.

Cechy dyskwalifikujące

Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylwami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Opakowanie

Opakowanie – plastikowe pojemniki.

Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Cechy mikrobiologiczne (nieobecne):

- pałeczek z rodzaju Salmonella
- gronkowce chorobotwórcze
- pałeczki z grupy Coli
- beztlenowe laseczki przetrwalnikujące

Warunki przechowywania /temperatura/

Max 4°C

Okres trwałości

Min 7 dni

Poz. 8- Filet z indyka b/s i b/k**Asortyment:**

Mięso o delikatnej strukturze włókien mięśniowych, po obróbce termicznej mięso kruche, łatwe do przeżuwania. Oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry.

Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte.

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

Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów.

Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.

Dopuszczalne tolerancje:

Waga fileta od 0,50 kg do 2,00 kg

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, wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie 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

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 9 i 15 - Filet z kurczaka b/s i b/k, Filet z kaczki**Asortyment:**

Mięso o delikatnej strukturze włókien mięśniowych, po obróbce termicznej mięso kruche, łatwe do przeżuwania. Oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry.

Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte.

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

Barwa charakterystyczna dla danego gatunku drobiu (kurczak: jasnoróżowa, kaczka: ciemnoczerwona)

Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.

Dopuszczalne tolerancje:

Waga fileta od 0,15 kg do 0,30 kg

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, wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie 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

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 10 - Kurczak świeży**Asortyment:**

Kurczaki bez obcych zanieczyszczeń, przekrwień i zesiniaczeń.

Dopuszczalne tolerancje:

Waga całej tuszki kurczaka od 1,4 kg do 2,2 kg

Cechy dyskwalifikujące:

- kurczak częściowo lub w całości mrożony
- obce zapachy i zanieczyszczenia organiczne
- mięso zepsute lub oślisłe

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie 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.

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 11 i 12 - Udko z kurczaka i dramstik**Asortyment:**

Udka i dramstiki bez obcych zanieczyszczeń, przekrwień i zesiniaczeń.

Dopuszczalne tolerancje:

Waga min. 150 g.

Cechy dyskwalifikujące:

- częściowo lub w całości mrożona
- obce zapachy i zanieczyszczenia organiczne
- mięso zepsute lub oślisłe
- wcześniej mrożone

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie 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

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 13 – Skrzydło z indyka**Asortyment:**

Skrzydło bez obcych zanieczyszczeń, przekrwień i zasiniaczeń.

Dopuszczalne tolerancje:

Waga skrzydła min. 250g.

Cechy dyskwalifikujące:

- skrzydło częściowo lub w całości mrożona
- obce zapachy i zanieczyszczenia organiczne
- mięso zepsute lub oślisłe
- wcześniej mrożone

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie 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

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 14 i 16 – Noga z kaczki, zestaw rosołowy z kaczki**Asortyment:**

Udko bez obcych zanieczyszczeń, przekrwień i zesiniaczeń.

Dopuszczalne tolerancje:

Waga min. 150 g.

Cechy dyskwalifikujące:

- częściowo lub w całości mrożona
- obce zapachy i zanieczyszczenia organiczne
- mięso zepsute lub oślisłe
- wcześniej mrożone

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie 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

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 17 - Rostbef wołowy b/k kl.1

Opis produktu

Rostbef – mięsień, soczysty o strukturze delikatnej osłonięty błonami i tłuszczem.

Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wołowego.

Barwa mięsa czerwona do ciemno czerwonej bez przebarwień.

Cechy dyskwalifikujące

Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Opakowanie

Opakowanie – plastikowe pojemniki.

Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Cechy mikrobiologiczne (nieobecne):

- pałeczek z rodzaju Salmonella
- gronkowce chorobotwórcze
- pałeczki z grupy Coli
- beztlenowe laseczki przetrwalnikujące

Warunki przechowywania /temperatura/

5°C ≤

Okres trwałości

Min 7 dni

Poz. 18 - Szponder wołowy b/k

Opis produktu

Szponder – cienkie warstwy mięśni międzyżebrowych poprzerastane warstwami powięzi i tłuszczu

Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wołowego.

Barwa mięsa czerwona do ciemno czerwonej bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej.

Cechy dyskwalifikujące

Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Opakowanie

Opakowanie – plastikowe pojemniki.

Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Cechy mikrobiologiczne (nieobecne):

- pałeczek z rodzaju Salmonella
- gronkowce chorobotwórcze
- pałeczki z grupy Coli
- beztlenowe laseczki przetrwalnikujące

Warunki przechowywania /temperatura/

5°C ≤

Okres trwałości

Min 7 dni

Poz. 19 - Kielbasa wiejska

Opis produktu

Wyrób w osłonce naturalnej, barwionej ø28-32. Batony o długości min.ok. 20cm odkręcane dołem.

Poddawane procesowi wędzenia i parzenia.

Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.

Wymagania organoleptyczne

Wygląd ogólny: Wyrób w osłonce naturalnej, barwionej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.

Struktura i konsystencja: Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety.

Barwa: Barwa od jasno złotej do brązowej

Smak i zapach: Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach

świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Składniki

Mięso wieprzowe 80%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty, dekstroza, stabilizator E 450, E452, przeciwutleniacz E 301, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250.

Okres trwałości

Min 21 dni

Poz. 20 - Kielbasa zwyczajna

Opis produktu

Wyrób w osłonce naturalnej, barwionej ø28-32. Batony o długości ok. 20cm odkręcane dołem.

Poddawane procesowi wędzenia i parzenia.

Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.

Wymagania organoleptyczne

Wygląd ogólny: Wyrób w osłonce naturalnej, barwionej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.

Struktura i konsystencja: Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety.

Barwa: Barwa od jasno złotej do brązowej

Smak i zapach: Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Składniki

Mięso wieprzowe 80%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty, dekstroza, stabilizator E 450, E452, przeciwutleniacz E 301, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250.

Cechy chemiczne:

- zawartość białka [%]: Nie mniej niż 8
- zawartość tłuszczu [%]: Nie więcej niż 30,0
- zawartość soli [%]: Nie więcej niż 3,0
- zawartość wody [%]: Nie więcej niż 73,0
- zawartość skrobi [%]: Nie więcej niż 6

Cechy mikrobiologiczne (nieobecne):

- pałeczek z rodzaju Salmonella
- gronkowce chorobotwórcze
- pałeczki z grupy Coli
- beztlenowe laseczki przetrwalnikujące

Warunki przechowywania /temperatura/

≤6°C

Okres trwałości

Min 21 dni

Poz. 21 - Parówki z szynki op. 5 szt.

Opis produktu

Kielbasa wieprzowa homogenizowana wędzona parzona

Wymagania organoleptyczne

Wygląd ogólny: Wyrób bez osłonki, powierzchnia czysta, sucha, barwa jasno różowa, aromat charakterystyczny dla parówek.

Struktura i konsystencja: Konsystencja zwarta.

Smak i zapach: Niepożądany jest zapach zepsucia i lepkość powierzchni.

Składniki

- Produkt bezglutenowy. Mięso wieprzowe z szynki (90%), woda, sól, błonnik roślinny, przyprawy i ich ekstrakty, skrobia, aromaty, substancja konserwująca: azotyn sodu.
- Możliwa obecność **gorczycy, laktozy, selera i soi.**

Cechy chemiczne: w 100g

- Białko: Nie mniej niż 12%
- Tłuszcz: Nie więcej niż 14%
- Sól: Nie więcej niż 1,3%

Poz. 22 i 23 - Podgardle wędzone i boczek wędzony b/k.

Opis produktu

podgardle wędzone przeszyte sznurkiem tworzącym pętelkę poddany procesowi wędzenia, do bezpośredniego spożycia lub po obróbce termicznej.

Wymagania organoleptyczne

Wygląd ogólny: Powierzchnia czysta, sucha.

Struktura i konsystencja: Struktura dość ścisła; konsystencja lekko soczysta.

Smak i zapach: Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw i wędzenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Składniki

Podgardle wp. 100%. Sól, cukier kminek, czosnek

Cechy chemiczne:

zawartość soli [%]: Nie więcej niż 4,0

Cechy mikrobiologiczne (nieobecne):

- obecność pałeczek z rodzaju Salmonella
- gronkowce chorobotwórcze
- pałeczki z grupy Coli
- beztlenowe laseczki przetrwalnikujące

Warunki przechowywania /temperatura/

Do 6°C

Okres trwałości:

Min 21 dni

Poz. 24 i 28 – Filet z piersi indyka – wędlina blokowa, Pierś z indyka parzona – wędlina blokowa.

Opis produktu

Produkt blokowy, grubo rozdrobniony: parzony, do bezpośredniego spożycia. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Wymagania organoleptyczne

Wygląd ogólny: Powierzchnia czysta, sucha,

Struktura i konsystencja: Struktura dość ścisła; konsystencja soczysta;

Smak i zapach: Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Składniki

filet z indyka 96%, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotan sodu, osłona niejadalna, nie zawiera glutenu.

Cechy chemiczne:

- zawartość białka [%]: Nie mniej niż 22g
- zawartość tłuszczu [%]: Nie więcej niż 1,2g
- zawartość soli [%]: Nie więcej niż 1,8g

Warunki przechowywania /temperatura/

≤6°C

Okres trwałości:

Min 21 dni, po otwarciu opakowania zużyć w ciągu 5 dni

Poz. 25 - Sopocka tradycyjna

Opis produktu

Schab wędzony, parzony, produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Produkt do bezpośredniego spożycia

Wymagania organoleptyczne

Wygląd ogólny: Powierzchnia czysta, sucha,

Struktura i konsystencja: Struktura dość ścisła; konsystencja soczysta;

Smak i zapach: Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Składniki

Schab wieprzowy 100%, sól, cukier, przyprawy naturalne

Cechy chemiczne: w 100g

- zawartość białka: Nie mniej niż 22g
- zawartość tłuszczu: Nie więcej niż 7g

- zawartość soli: Nie więcej niż 1,4g

Warunki przechowywania /temperatura/
≤6°C

Okres trwałości

Maksymalnie 21 dni od dnia dostawy. Spożyć w ciągu 5 dni po otwarciu.

Poz. 26 – Kielbasa krakowska

Opis produktu

Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona.

Wymaganie organoleptyczne

Wędliny otrzymane z jednego nierozdrobnionego kawałka mięsa lub tłuszczu, stanowiącego niekiedy wyodrębnioną część anatomiczną tuszy zwierzęcej (np: szynki i boczki), w osłonce lub bez.

Zasadniczy charakter tym wędlinom nadaje proces wędzenia..

Składniki

Schab wieprzowy, sól, przyprawy, substancja konserwująca (azotyn sodu).

Cechy chemiczne:

- zawartość białka [%]: Nie mniej niż 22g
- zawartość tłuszczu [%]: Nie więcej niż 1,2g
- zawartość soli [%]: Nie więcej niż 1,8g

Warunki przechowywania /temperatura/

≤6°C

Okres trwałości:

Min 21 dni, po otwarciu opakowania zużyć w ciągu 5 dni

Poz. 27 – Szynka wiejska

Opis produktu

Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona.

Wymaganie organoleptyczne

Wędliny otrzymane z jednego nierozdrobnionego kawałka mięsa lub tłuszczu, stanowiącego niekiedy wyodrębnioną część anatomiczną tuszy zwierzęcej (np: szynki i boczki), w osłonce lub bez.

Zasadniczy charakter tym wędlinom nadaje proces wędzenia..

Składniki

Schab,, sól, przyprawy, substancja konserwująca (azotyn sodu) Na 100g produktu gotowego zużyto 120g mięsa.

Cechy chemiczne:

- zawartość białka [%]: Nie mniej niż 22g
- zawartość tłuszczu [%]: Nie więcej niż 1,2g
- zawartość soli [%]: Nie więcej niż 1,8g

Warunki przechowywania /temperatura/

≤6°C

Okres trwałości:

Min 21 dni, po otwarciu opakowania zużyć w ciągu 5 dni