

MIEŚO POZYSKANE Z PÓLTUSZ WIEPRZOWYCH O KLASYFIKACJI „S”

Część I mięso wieprzowe

Karkówka bez kości kl.I:-mięso wieprzowe,odcięte z odcinka szyjnego,głównie mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu.

Konsystencja:jędrna,elastyczna

Zapach: swoisty dla mięsa świeżego

Barwa mięśni:jasnoróżowa do czerwonej

Powierzchnia:bez zanieczyszczeń mechanicznych i

organicznych,czysta,gładka,niezakrwawiona,niepostrzępiona,bez głębszych nacięć

Transport:pakowne w pojemniku typu Euro, zamykane,schłodzone w temperaturze od 0 stopni C do 4 stopni C.

Kości wieprzowe-kości karkowe,schabowe

Zapach: swoisty dla mięsa świeżego

Barwa :biała do jasnokremowej

Powierzchnia:bez zanieczyszczeń mechanicznych i

organicznych,czysta,gładka,niezakrwawiona,niepostrzępiona,bez głębszych nacięć

Transport:pakowne w pojemniku typu Euro, zamykane,schłodzone w temperaturze od 0 stopni C do 4 stopni C.

Łopatka bez kości kl.I-mięso wieprzowe,bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego,od dołu golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego,całkowicie pozbawiona kości.W skład łopatki bez golonki wchodzi: główne mięśnie łopatki-nadgrzbietowy,podgrzbietowy,podłopatkowy,trójkłowy.

Konsystencja:jędrna,elastyczna

Zapach: swoisty dla mięsa świeżego

Barwa mięśni:jasnoróżowa do czerwonej

Powierzchnia:bez zanieczyszczeń mechanicznych i

organicznych,czysta,gładka,niezakrwawiona,niepostrzępiona,bez głębszych nacięć

Transport:pakaowne w pojemniku typu Euro, zamykane,schłodzone w temperaturze od 0 stopni C do 4 stopni C.

Schab z kością kl.I- mięso wieprzowe,odcięte od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego bez słoniny,mięsień najdłuższy grzbietu,od przodu pomiędzy 4-5 kręgiem piersiowym,od góry po linii podziału tuszy,od tyłu po linii oddzielenia biodrowki,od dołu po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu najdłuższego mięśnia grzbietu do żeber.

Konsystencja:jędrna,elastyczna

Zapach: swoisty dla mięsa świeżego

Barwa mięśni:jasnoróżowa do ciemnoróżowej

Powierzchnia:bez zanieczyszczeń mechanicznych i

organicznych,czysta,gładka,niezakrwawiona,niepostrzępiona,bez głębszych nacięć

Transport:pakowne w pojemniku typu Euro, zamykane,schłodzone w temperaturze od 0 stopni C do 4 stopni C.

Szynka bez kości(szynkówka wieprzowa)kl.I-mięso wieprzowe,odcięte z tylnej części półtuszy bez nogi głównie mięśnie;półbłoniasty,czworogłowy,dwugłowy,półścięgnisty, pośladkowe,brzuchaty

Konsystencja:jędrna,elastyczna

Zapach: swoisty dla mięsa świeżego

ZP-271/39/WOS/2024

Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej

Powierzchnia: bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych nacięć

Transport: pakowne w pojemniku typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0 stopni C do 4 stopni C.

Ślonina bez skóry: tłuszcz z mięsa wieprzowego, płat bez skóry, pozyskana z grzbietu tylnej części tułowia i boków świni.

Zapach: swoisty dla mięsa świeżego

Barwa: biała do jasnokremowej

Powierzchnia: bez zanieczyszczeń mechanicznych i

organicznych, czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych nacięć

Transport: pakowne w pojemniku typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0 stopni C do 4 stopni C.

MIĘSO DROBIOWE

Powierzchnia: elementy właściwie umięśnione; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, linie cięcia równe, gładkie, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg

Konsystencja: jędrna, elastyczna

Zapach: swoisty dla mięsa świeżego

Barwa: charakterystyczna, naturalna dla danego gatunku drobiu

Transport: pakowne w pojemniku typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0 stopni C do 4 stopni C.

WĘDLINY, KIELBASY KLASA „I”

świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych wg zamówienia wagowego.