

## DRÓB

**KURCZAK CAŁY MROŻONY** – tuszka kurczaka patroszona, bez podrobów, czysta, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.

### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi
2.	Waga	od 1,2 kg do 2,00 kg
3.	Barwa	barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia
4.	Zapach	naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

### Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.

### Opakowanie

Opakowanie jednostkowe o wadze od 1,2 do 6 kg

**ĆWIARTKA Z KURCZAKA MROŻONA** - element tuszki kurczęcej obejmujący ćwiartkę będącą tylną ćwiartką otrzymaną poprzez poprzeczne cięcie połówki., łącznie z otaczającymi ją mięśniami, mrożony.

### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Mięso drobiowe mrożone nie może mieć oparzelin mrozowych- nieznacznego lub obszernego wysuszenia skóry lub mięśni
2.	Barwa	barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.
3.	Zapach	naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

### Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.

### Opakowanie

Opakowanie jednostkowe o wadze od 0,5 do 15 kg

**FILET Z PIERSI KURCZAKA MROŻONY** – element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części, mrożony

#### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca; dopuszcza się w opakowaniu jednostkowym niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania, niedopuszczalne są oparzeliny mrozowe
2.	Barwa	naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach
3.	Zapach	naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

#### Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.

#### Opakowanie

Opakowanie jednostkowe o wadze od 0,2 do 15 kg

**MIĘSO MIELONE DROBIOWE MROŻONE** – świeże mięso drobiowe, **grubo rozdrobnione**, mielone, mrożone, maksymalna zawartość tłuszczu 20%.

#### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Czystość	mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
2.	Barwa mięsa	jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
3.	Barwa tłuszczu	biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
4.	Konsystencja	jędrna i elastyczna
5.	Zapach	naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe o wadze od 0,2 do 15 kg

**WĄTRÓBKA Z KURCZAKA ŚWIEŻA** – wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych, schłodzona, **uprzednio nie mrożona**.

**Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd zewnętrzny	podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu
2.	Barwa	beżowa do brunatno-wiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej
3.	Zapach	naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.

**PORCJA ROSOŁOWA MROŻONA**– element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, mrożony.

**Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi
2.	Barwa	barwa naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia
3.	Zapach	naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe o wadze od 0,5 do 15 kg