

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA  
MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNO - WĘDLINIARSKIE**

Lp.	Nazwa produktu
1	<p><b>Baleron</b> - Wyrób z karkówki wieprzowej o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 75%, wędzony, parzony. Powierzchnia czysta, lekko wilgotna, o barwie wiśniowej. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna, soczysta, dość ścisła. Niedopuszczalne na przekroju: skupiska galarety, wyciek soku i nietypowa barwa mięśni.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. Waga 1 opakowania ok. 1,20kg.</p>
2	<p><b>Blok indycki</b> (dietetyczny) - Wyrób o zawartości mięsa drobiowego nie mniej niż 75%. Wyrób gruborozdrobniony, w osłonce barierowej - sztucznej. Barwa na przekroju różowa. Osłonka ściśle przylegająca do batonu. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Powierzchnia przekroju o średnicy ok. 10 – 12 cm, lekko wilgotna, soczysta. Konsystencja - ścisła, elastyczna, nierozpadająca się.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: skupiska i zacieki galarety, obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
3	<p><b>Blok szynkowy</b> (dietetyczny) - Wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Wyrób gruborozdrobniony, w osłonce barierowej- sztucznej. Barwa na przekroju różowa. Osłonka ściśle przylegająca do batonu. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Powierzchnia przekroju o średnicy ok. 10 cm, lekko wilgotna, soczysta. Konsystencja - ścisła, elastyczna.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: skupiska i zacieki galarety, obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
4	<p><b>Boczek wędzony</b> wieprzowy, parzony, bez kości i skóry, łuskany - pochodzący z rozbioru młodych sztuk; element obrobiony kulinarnie. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia. Wygląd na przekroju: barwa charakterystyczna dla wędzonek, struktura plastra dość ścisła, soczysta, lekko wilgotna.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: skupiska galarety oraz wyciek soku, obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
5	<p><b>Filet wędzony z indyka</b> - Wędlina drobiowa, bezosłonkowa, z mięsa piersi indyczej nie mniej niż 85%, o barwie jasnoróżowej do różowej, o smaku i zapachu charakterystycznym dla mięsa indyczego, (wyczuwalny posmak wędzenia) i barwie charakterystycznej dla mięsa indyczego – jasnoróżowa, różowa. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku. Konsystencja ścisła, zwarta, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, pozaklasowe składniki użyte do produkcji lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
6	<p><b>Flaki wołowe krojone</b> (w kształt makaronu), gotowane, suche, świeże (opakowanie jednostkowe ok. 1,0 – 2,0 kg) o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego produktu i barwie jasnej, kremowej bez przebarwień.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe itp.</p>

7	<p><b>Frankfurterki</b> - Produkt surowy, wędzony o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 90%, średnio rozdrobniony. Krótkie batony o masie min. 35g, w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), odkręcane, tworzące zwoje. Powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką ściśle przylegającą do farszu; o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach wędzenia oraz użytych przypraw. Wygląd na przekroju: barwa różowa do ciemnoróżowej, surowce średnio rozdrobnione, równomiernie rozłożone, niedopuszczalne otwory powietrza oraz skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
8	<p><b>Karkówka wieprzowa b/k</b> - kl. I. Mięso świeże otrzymane z odcinka szyjnego młodych sztuk, bez kości. Element obrobiony kulinarnie, odtłuszczony. Powierzchnia czysta niezakrwawiona, bez przekrwień i zmiążdżonych kości. Nie dopuszcza się oślizgłości i nalotu pleśni. Barwa mięśni jasno różowa do czerwonej. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy.</p>
9	<p><b>Kaszanka</b> - Wyrób podrobowy wieprzowy, parzony. Wytwarzana z kaszy jęczmiennej, krwi, podrobów, skórek wieprzowych i tłuszczu. Pakowana w osłonki bezbarwne w kształcie batonu o masie ok.1,0 do 1,5kg. Na przekroju barwa ciemnobrązowa z widoczną szarą kaszą z odcieniem brązowym. Konsystencja ścisła, dobrze związana, nierozpadająca się. Niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
10	<p><b>Kiełbasa biała parzona</b>. Produkt o zawartości mięsa nie mniej niż 80%, średnio rozdrobniona, parzona. Batony o masie ok. 120 g, w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Wygląd na przekroju: barwa mięsa charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych niepeklowanych, parzonych, barwa tłuszczu: biała. Konsystencja dość ścisła, lekko krucha, soczysta po podgrzaniu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
11	<p><b>Kiełbasa drobiowa (dietetyczna)</b> - Produkt o zawartości mięsa drobiowego nie mniej niż 80%. Grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Batony ok. 0,8 – 1,0 kg (średnica przekroju ok. 6 cm) w osłonkach sztucznych, powierzchnia gładka o barwie jasnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny. Wygląd na przekroju: barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej. Konsystencja ścisła, nierozpadająca się, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>

12	<p><b>Kielbasa firmowa.</b> Produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%. Grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Batony ok. 1,0 kg (średnica przekroju ok. 6-7 cm) w osłonkach sztucznych, powierzchnia gładka o barwie jasnobrazowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, aromatyczna. Wygląd na przekroju: barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej. Konsystencja ścisła, nierozpadająca się, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
13	<p><b>Kielbasa golonkowa.</b> Produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 72%. Grubo rozdrobniona, parzona. Batony ok. 1,0 - 1,2 kg (średnica przekroju ok. 7cm) w osłonkach sztucznych, powierzchnia gładka o barwie jasnoróżowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, aromatyczna. Wygląd na przekroju: barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej. Konsystencja ścisła, nierozpadająca się, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
14	<p><b>Kielbasa kminkowa.</b> Produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%. Kielbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Batony ok. 1,0-1,2 kg (średnica przekroju ok. 7cm) w osłonkach sztucznych, powierzchnia gładka o barwie jasnobrazowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu; o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, wyraźnie wyczuwalny smak i zapach kminku.</p> <p>Wygląd na przekroju: barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, składniki równomiernie rozmieszczone. Konsystencja ścisła, nierozpadająca się, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
15	<p><b>Kielbasa krakowska parzona.</b> Produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%. Grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Batony ok. 1,2 - 1,5kg (średnica przekroju ok. 7-8cm) w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonu o barwie jasnobrazowej do ciemnobrazowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia oraz zawilgocenie powierzchni osłonki, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu.</p> <p>Wygląd na przekroju: – surowce równomiernie rozmieszczone związane masą wiążącą, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne, niepołączone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
16	<p><b>Kielbasa parówkowa.</b> Wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 60%, homogenizowany, parzony, o łagodnym smaku (bez dodatku pieprzu naturalnego). Batony ok. 100-120g, w osłonkach naturalnych, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrazowej, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Osłonka ściśle przylegająca do farszu,. Wygląd na przekroju: barwa różowa do jasnobrazowej, konsystencja dość ścisła, elastyczna, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrza niepołączone ze zmianą barwy.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>

17	<p><b>Kielbasa podwawelska.</b> Produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 75%, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Batony ok. 200g w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju: barwa na przekroju jasnoróżowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu: biała, masa dobrze związana, surowce drobno rozdrobnione, równomiernie rozłożone, dopuszczalne otwory powietrza niepowiązane ze zmianą barwy.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia oraz zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
18	<p><b>Kielbasa szynkowa.</b> Produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%. Grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Batony ok. 1,2 - 1,5 kg (średnica przekroju ok. 7-8cm) w osłonkach sztucznych, powierzchnia gładka o barwie jasnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, aromatyczna. Wygląd na przekroju: barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, Konsystencja ścisła, nierozpadająca się, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
19	<p><b>Kielbasa śląska.</b> Wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 80%. Średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej, pozostawione w zwojach, batony o masie ok. 100 - 120g, powierzchnia czysta, gładka, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszczalne na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne nieliczne drobne otwory powietrzne. Barwa powierzchni jasnobrązowa do brązowej, na przekroju kiełbasy od bladioróżowej do różowej z niewielką ilością tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej i parzonej, wyczuwalne użyte przyprawy, w tym pieprz naturalny i czosnek. Konsystencja - ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, zanieczyszczenia powierzchni, obecność chrząstek lub odłamków kości. Nieświeży zapach, obcy smak</p>
20	<p><b>Kielbasa śląska drobiowa.</b> Wyrób o zawartości mięsa (w tym mięsa drobiowego) nie mniej niż 80%. Drobno rozdrobniona, parzona, w osłonce sztucznej, pozostawione w zwojach, batony o masie ok.100 - 120g, powierzchnia czysta, gładka, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne nieliczne drobne otwory powietrzne. Barwa powierzchni różowa, na przekroju kiełbasy od bladioróżowej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy parzonej. Konsystencja - ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, zanieczyszczenia powierzchni, obecność chrząstek lub odłamków kości. Nieświeży zapach, obcy smak.</p>

21	<p><b>Kielbasa toruńska.</b> Produkt o zawartości mięsa nie mniej niż 75%. Średnio rozdrobniona, wędzona, parzona o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Batony ok. 200g w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), odkręcane, tworzą zwoje. Powierzchnia batonu o barwie jasnobrazowej z prześwitami składników pod osłonką ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju: barwa na przekroju jasnoróżowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu: biała, masa dobrze związana, surowce drobno rozdrobnione, równomiernie rozłożone, dopuszczalne otwory powietrza niepowiązane ze zmianą barwy. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia oraz zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
22	<p><b>Kielbasa zwyczajna.</b> Produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 75%. Średnio rozdrobniona, wędzona, parzona o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Batony ok. 200g w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrazowej z prześwitami składników pod osłonką ściśle przylegająca do farszu.</p> <p>Wygląd na przekroju: barwa na przekroju jasnoróżowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała, masa dobrze związana, surowce drobno rozdrobnione, równomiernie rozłożone, dopuszczalne otwory powietrza niepowiązane ze zmianą barwy. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia oraz zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
23	<p><b>Kielbasa żywiecka.</b> Produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%. Kielbasa gruborozdrobniona, wędzona, pieczona, lekko podsuszana. Batony ok. 0,8-1,0kg (średnica przekroju ok. 6cm) w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonu o barwie jasnobrazowej do ciemnobrazowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, zawilgocenie powierzchni osłonki o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, powierzchnia przekroju sucha z widocznymi grubo rozdrobnionymi, równomiernie rozmieszczonymi surowcami. Dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia oraz zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
24	<p><b>Kielbaski orawskie.</b> Produkt o zawartości mięsa nie mniej niż 75%, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony. Krótkie batony ok. 35g i średnicy ok. 2cm, w osłonkach naturalnych (jelitach baranich), odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrazowej z prześwitami składników pod osłonką ściśle przylegająca do farszu o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu i barwie różowej do ciemnoróżowej, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Niedopuszczalne otwory powietrza oraz skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>

25	<p><b>Kielbaski śniadaniowe.</b> Produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 75%, średnio rozdrobniony, parzony, wędzony. Baton o średnicy ok. 2cm i wadze ok. 100g, w osłonkach naturalnych, cienkich, pozostawione w zwojach. Powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką ściśle przylegająca do farszu; o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu i barwie różowej do ciemnoróżowej, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Niedopuszczalne otwory powietrza oraz skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kielbaski uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
26	<p><b>Kości wieprzowe.</b> Pochodzące z rozbioru młodych tusz wieprzowych. Świeże o barwie jasnoróżowej. Powierzchnia czysta, niezakrwawiona. Zapach swoisty charakterystyczny dla kości świeżych, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Nie dopuszcza się oślizgłości i nalotu pleśni.</p>
27	<p><b>Łopatka wieprzowa b/k.</b> Mięso świeże obrobione kulinarnie, bez kości, bez golonki, bez skóry, odtuszczona (dopuszcza się do 3mm zawartości tłuszczu na powierzchni), częściowo wyżyłowane. Mięso pochodzące z rozbioru młodych sztuk. Mięśnie i otaczające je powięzi nieuszkodzone. Powierzchnia czysta, niezakrwawiona, bez przekrwień, zmiędzionych kości. Barwa mięśni jasno różowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: oślizgłość i nalot pleśni, oznaki zaparzenia lub rozpoczynającego się psucia, zapach płciowy.</p>
28	<p><b>Metka.</b> Wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 55%, drobno mielony, homogenizowany, smarowny w osłonce poliamidowej bezbarwnej – sztucznej, ściśle przylegającej do batonu. Masa jednego batonu powinna wynosić ok. 170g lub jej wielokrotność. Smak i zapach charakterystyczny dla danego wyrobu. Konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: zacieki galarety, obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
29	<p><b>Mielonka konserwowa.</b> Wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%, drobno rozdrobniona, parzona, w osłonce poliamidowej bezbarwnej – sztucznej, ściśle przylegającej do batonu. Smak i zapach charakterystyczny dla danego wyrobu. Powierzchnia przekroju o średnicy ok. 8cm lekko wilgotna. Składniki mielonki średnio rozdrobnione, równomiernie rozłożone. Nierozpadająca się.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: zacieki galarety, obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
30	<p><b>Mięso gulaszowe wieprzowe kl. I</b> - Mięso świeże bez kości, bez golonki, skóry i tłuszczu - kawałki mięsa o wadze od 0,5kg do 1,5kg, mięso pochodzące z rozbioru młodych sztuk. Powierzchnia czysta niezakrwawiona, bez przekrwień, pomiażdżonych kości. Barwa mięśni jasno różowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: oślizgłość i nalot pleśni, oznaki zaparzenia lub rozpoczynającego się psucia, zapach płciowy.</p>
31	<p><b>Mięso gulaszowe wołowe kl. I</b> - Mięso świeże z młodych tusz (do 24 miesięcy) - kawałki mięsa o wadze od 0,5 do 1,5kg, o powierzchni czystej, suchej, bez okrywy tłuszczowej, nie postrzępione, bez przekrwień i zmiędzionych kości. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie, jasnoróżowa do czerwonej, niedopuszczalny kolor ciemnoczerwony. Zapach swoisty, świeży. Bez tłuszczu zewnętrznego, ścięgien, skórek, chrząstek oraz tkanki łącznej. Nie dopuszcza się mięsa z łąty.</p>

32	<p><b>Mięso wołowe b/k. kl. I</b> - Mięso świeże - z młodych tusz (do 24 miesięcy), element bez kości uzyskany z udźca lub łopatki młodej wołowiny - kawałki mięsa o wadze min 1,0kg, obrobiony kulinarnie. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie, jasnoróżowa do czerwonej, niedopuszczalny kolor ciemnoczerwony. Zapach swoisty, świeży. Konsystencja - jędrna, elastyczna. Bez tłuszczu zewnętrznego, błon i żył, bez przerostów tłuszczowych, skórek, chrząstek, oraz niejadalnych ścięgien i powięzi, bez oznak wskazujących na zaparzenie mięśni.</p>
33	<p><b>Mortadela.</b> Wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 60%, homogenizowany, parzony. Batony wielkości ok. 1,5kg (średnica przekroju ok. 8cm) w sztucznych osłonkach o barwie różowej. Osłonka gładka, ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona oraz zawilgocenia powierzchni osłonki. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny. Wygląd na przekroju: barwa jasnoróżowa, konsystencja dość ścisła, elastyczna, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
34	<p><b>Nogi wieprzowe tylne - świeże.</b> Oddzielane od golonki tylnej powyżej stawu skokowego. Powierzchnia mięsa powinna być czysta, niezakrwawiona, bez przekrwień, zmiędzonych kości. Niedopuszczalna jest oślizgłość, nalot pleśni. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.</p>
35	<p><b>Ogonówka.</b> Wędzonka wieprzowa z elementu szynki wieprzowej o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%, o kształcie uzależnionym od wielkości i sposobu uformowania surowca – nieforemnego walca, bezosłonkowa, odtłuszczona, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Na przekroju struktura dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscu łączenia mięśni, konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety, wyciek soku, występowanie niezwiązanej solanki oraz farbowanie powierzchni wyrobu. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
36	<p><b>Ozory wołowe (bez łoju i ślinianek).</b> Świeże. Element obrobiony kulinarnie, odtłuszczony. Powierzchnia czysta niezakrwawiona, bez przekrwień. Barwa, smak i zapach swoisty charakterystyczny dla ozorów świeżych. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, oznaki zaparzenia lub rozpoczynającego się psucia</p>
37	<p><b>Parówka drobiowa (dietetyczna)</b> - Wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 65%, homogenizowany, parzony, o łagodnym smaku (bez dodatku pieprzu naturalnego). Batony o średnicy ok. 2cm i wadze ok. 100g, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrażowej, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju: barwa jasnoróżowa do różowej, konsystencja dość ścisła, elastyczna, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrza niepołączone ze zmianą barwy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>

38	<p><b>Parówki śląskie.</b> Wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 60%, homogenizowany, parzony, o łagodnym smaku (bez dodatku pieprzu naturalnego). Batony o średnicy ok. 2,5cm i wadze ok. 100g, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem żółtym; o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju: barwa różowa do jasnobrązowej, konsystencja dość ścisła, elastyczna, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrza niepołączone ze zmianą barwy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
39	<p><b>Pasztet drobiowy.</b> Produkt z mielonego mięsa drobiowo - wieprzowego (zawartość mięsa nie mniej niż 65%) powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, w kształcie batonu o masie ok. 1,5kg, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: barwa kremowa z lekkim odcieniem szarości, jednolita w całej masie. Konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
40	<p><b>Pasztet pieczony.</b> Produkt z mielonego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 45%), drobnorozdrobniony, pieczony, o wadze min. 1,0kg, smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Na przekroju barwa szaro kremowa do różowej, jednolita w całej masie. Konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
41	<p><b>Pasztet wędzony.</b> Produkt z mielonego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 45%) drobnorozdrobniony, wędzony. Batony o wadze min. 250g lub jej wielokrotność, w osłonce naturalnej, powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, wyczuwalny posmak wędzenia. Wygląd na przekroju: barwa kremowa z lekkim odcieniem szarości, jednolita w całej masie. Konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
42	<p><b>Pasztetowa.</b> Wędlina podrobowa wytwarzana z mielonego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 45%), rozdrobnionych podrobów, skórek wieprzowych oraz słoniny, smalcu lub podgardla z przyprawami. Produkt parzony w osłonce poliamidowej, powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, w kształcie batonu ok. 1,5 kg i średnicy przekroju ok. 8 cm, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: barwa kremowa z lekkim odcieniem szarości, jednolita w całej masie. Konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
43	<p><b>Pieczeń chlebowa.</b> Produkt garmażeryjny o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%, drobno mielony, parzony, pieczony, o smaku i zapachu typowym dla pieczeni, bezosłonkowy. Konsystencja ścisła, gwarantująca łatwe krojenie w cienkie, spójne plastry. Formowany na kształt chlebka o kolorze jasnoróżowym. Pakowane vacuum ok. 1,5 kg. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
44	<p><b>Pieczeń śniadaniowa.</b> Wyrób garmażeryjny o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%, drobno rozdrobniony, parzony, pieczony, z dodatkiem przypraw i ziół (dopuszcza się dodatek warzyw np. papryki lub ogórka). Konsystencja ścisła gwarantująca łatwe krojenie w cienkie, spójne plastry, koloru jasnoróżowego. Pakowana vacuum ok. 1,5 kg. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki</p>



	użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
45	<p><b>Płuca wołowe - Świeże.</b> Element obrobiony kulinarnie, odtuszczony, pozbawiony tchawicy. Powierzchnia czysta, gładka, lekko wilgotna i nieco błyszcząca, koloru od bladoróżowego do ciemnoróżowego. Nie dopuszcza się przekrwawień, oślizłości i nalotu pleśni. Barwa, smak i zapach swoisty charakterystyczny dla płuc świeżych</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, oznaki zaparzenia lub rozpoczynającego się psucia, bez ususzki mroźniczej.</p>
46	<p><b>Polędwica drobiowa (dietetyczna)</b> - Wyrób o zawartości mięsa drobiowego nie mniej niż 70%, średnio rozdrobniony. Wyrób w osłonce barierowej - sztucznej, o średnicy ok.7cm. Barwa na przekroju kremowa, osłonka ściśle przylegająca do batonu. Smak i zapach delikatny, charakterystyczny dla danego asortymentu. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna, soczysta. Konsystencja - ścisła, elastyczna.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: skupiska i zacieki galarety, obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
47	<p><b>Polędwica sopocka.</b> Wyrób ze schabu wieprzowego, pozbawiony tłuszczu o zawartości mięsa nie mniej niż 80%, wędzony, parzony o powierzchni czystej i suchej oraz smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Barwa powierzchni złoto pomarańczowa. Produkt soczysty, kruchy, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku. Plaster grubości 3 mm nie powinien się rozpadać.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, polędwice uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. Waga 1 sztuki ok.1,50 kg.</p>
48	<p><b>Salami parzone.</b> Produkt o zawartości mięsa nie mniej niż 70%. Drobnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Batony w osłonkach białkowych ściśle przylegających do farszu, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu w zależności od użytych dodatków i przypraw, aromatyczne. Powierzchnia przekroju sucha, ścisła, widoczne skupiska tłuszczu, o barwie charakterystycznej dla danego asortymentu od różowej do czerwonej.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. Nie dopuszcza się osłonek w obsypce z pieprzu, papryki, pomidorów, itp.</p>
49	<p><b>Salceson.</b> Wyrób podrobowy sporządzony z kawałków mięsa, podrobów, skórek wieprzowych z dodatkiem tłuszczu i przypraw o zawartości mięsa nie mniej niż 60%, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, jasny, bez dodatku krwi, w osłonce sztucznej, bezbarwnej w kształcie batonu o masie min. 1,5 kg. Osłonka ściśle przylegająca do farszu, niepomarszczona. Barwa na przekroju szaroróżowa właściwa dla użytych składników mięsno- tłuszczowych. Konsystencja soczysta, nierozpadająca się, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami,</p>
50	<p><b>Salceson drobiowy.</b> Wyrób podrobowo - drobiowy o zawartości rozdrobnionego mięsa drobiowego nie mniej niż 60%, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu w osłonce bezbarwnej, sztucznej w kształcie batonu o masie min. 1,5 kg. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Barwa na przekroju szaroróżowa właściwa dla użytych składników mięsno - tłuszczowych. Konsystencja soczysta, nierozpadająca się, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami</p>
51	<p><b>Schab b/k (bez warkocza), kl. I.</b> Mięso wieprzowe świeże, pochodzące z rozbioru młodych sztuk, obrobiony kulinarnie, całkowicie odkostniony i odtuszczony (słonina ze schabu całkowicie zdjęta), w skład schabu wchodzi główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i lędźwiowy</p>

	<p>większy.</p> <p>Konsystencja – jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, sucha do lekko wilgotnej, pozbawiona okrywy tłuszczowej, niezakrwawiona, bez przekrwień, zmiążdżonych kości. Nie dopuszcza się oślizłości i nalotu pleśni. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie, jasno różowa do czerwonej. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, niedopuszczalny odcień szary, zielonkawy lub ciemnoczerwony. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy.</p>
52	<p><b>Serca wołowe.</b> Świeże. Element obrobiony kulinarnie, odtłuszczony. Powierzchnia czysta, gładka, lekko wilgotna i nieco błyszcząca, koloru ciemnoróżowego do czerwonego. Nie dopuszcza się oślizłości i nalotu pleśni. Barwa, smak i zapach swoisty charakterystyczny dla serc świeżych, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.</p>
53	<p><b>Słonina surowa,</b> mielona, bez skóry - rozdrobniona na wilku. Barwa biała do jasno – kremowej; niedopuszczalne są odłamki kości, oznaki zjełczenia (żółta barwa) i inne zanieczyszczenia. Zapach swoisty dla tłuszczu wieprzowych.</p>
54	<p><b>Słonina wędzona</b> bez skóry. Środkowa, zewnętrzna warstwa tłuszczowa, bez przerostu tkanki mięśniowej, w płatach lub w kawałkach. Barwa biała do jasno – kremowej; niedopuszczalne są odłamki kości, oznaki zjełczenia (żółta barwa) i inne zanieczyszczenia. Zapach swoisty dla tłuszczu wieprzowych wędzonych</p>
55	<p><b>Smalec.</b> Opakowanie: kostka 0,25kg lub baton o masie ok. 1,0kg - wytopiony ze słoniny i tłuszczu drobnego. Zawartość nie mniej niż 90% tłuszczu i nie więcej niż 2% wody. Barwa biała z odcieniem kremowym o konsystencji ściślej, miękkiej. Zapach swoisty. Brak śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.</p>
56	<p><b>Szynka biała.</b> Wyrób z elementu szynki wieprzowej o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 90%, parzona (niewędzona), bez tłuszczu, o kształcie uzależnionym od wielkości i sposobu uformowania surowca, powierzchnia czysta, sucha, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, bezosłonkowa. Na przekroju struktura dość ściśła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscu łączenia mięśni, konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
57	<p><b>Szynka cygańska.</b> Wędzonka wieprzowa z elementu szynki wieprzowej o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 80% o kształcie uzależnionym od wielkości i sposobu uformowania surowca – nieforemnego walca, powierzchnia czysta, sucha o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, bezosłonkowa o barwie ciemnowiśniowej. Na przekroju struktura ściśła, konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
58	<p><b>Szynka delikatesowa</b> (dietetyczna) - Produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70% o kształcie uzależnionym od wielkości i sposobu uformowania surowca – nieforemnego walca, bez otoczki tłuszczowej, w siatce formującej lub osłonce sztucznej, parzona, powierzchnia czysta, sucha, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Na przekroju struktura dość ściśła, nierozpadająca się, konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>

59	<p><b>Szynka gotowana.</b> Wędzonka - wyrób z szynki wieprzowej o zachowanej strukturze tkankowej, o zawartości mięsa nie mniej niż 75%, wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej szynki; bez otoczki tłuszczowej; mięsień bezosłonkowy (np. bez folii) szynka w siatce formującej lub obwiązana szpagatem, wędzona, parzona; niedopuszczalne występowanie niezwiązanej solanki; średnica przekroju nie może przekraczać 120mm; nie dopuszcza się porcjowania szynki.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
60	<p><b>Szynka konserwowa.</b> Wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 81%, grubo rozdrobniona, parzona, w osłonce sztucznej, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Barwa na przekroju różowa, konsystencja dość ścisła, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, soczysta, osłonka ściśle przylegająca do batonu. Niedopuszczalne skupiska i zacieki galarety.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami.</p>
61	<p><b>Szynka wędzona z kurczaka.</b> Produkt z mięsa piersi kurczaka formowany na kształt bloku o zawartości mięsa nie mniej niż 90%, o barwie jasnobeżowej do jasnoróżowej, o smaku i zapachu charakterystycznym dla mięsa drobiowego, w osłonce lub siatce formującej. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku. Konsystencja ścisła, nierozpadająca się, zwarta, plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp.</p>
62	<p><b>Szynka wiejska gotowana.</b> Wędzonka wieprzowa o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%, o kształcie uzależnionym od wielkości i sposobu uformowania surowca – nieforemnego walca, dopuszczalna warstwa tłuszczu zewnętrznego do 5 mm, przewiązana sznurkiem (siateczka), o wadze ok. 1,5kg, powierzchnia czysta, sucha o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Na przekroju struktura dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastrów w miejscu łączenia mięśni, konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
63	<p><b>Szynka wieprzowa bez kości (kulka).</b> Mięso świeże obrobione kulinarnie, bez kości, bez nogi i golonki, bez skóry, wycięty fałd tłuszczu pachowego, bez tłuszczu na zewnętrznej powierzchni mięsa. Mięso pochodzące z rozbioru młodych sztuk. Mięśnie i otaczające je powięzi nieuszkodzone. Powierzchnia czysta, niezakrwawiona, bez przekrwień. Barwa mięśni jasno różowa, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: oślizgłość i nalot pleśni, oznaki zaparzenia lub rozpoczynającego się psucia, zapach płciowy.</p>

64	<p><b>Szynka z indyka</b> (dietetyczna) - Wyrób o zawartości mięsa indyczego nie mniej niż 75%, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych indyczych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno - tłuszczowych, niewędzony, parzony, w siatce formującej. Wygląd ogólny: produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu i średnicy około 10cm, powierzchnia czysta. Struktura i konsystencja ścisła, nierozpadająca się, soczysta, krucha. Barwa na przekroju - jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa indyczego. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
65	<p><b>Szynka z łopatki.</b> Wędzonka wieprzowa z jednego mięśnia, o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 75%, w siatce formującej, wędzona, parzona; powierzchnia czysta, sucha o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, bez otoczki tłuszczowej i skóry, o wadze ok.1,5kg, średnica przekroju nie może przekraczać 150mm; Na przekroju struktura dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscu łączenia mięśni, konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
66	<p><b>Szynkowa mielona.</b> Wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%, grubo rozdrobniony, parzony, w osłonkach sztucznych, powierzchnia gładka o barwie jasnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, aromatyczna. Na przekroju: barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej. Konsystencja ścisła, nierozpadająca się, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>
67	<p><b>Szynkowa z zielonym pieprzem.</b> Wyrób produkowany z mięsa wieprzowego, grubo rozdrobniony, o zawartości mięsa nie mniej niż 85%. Baton pakowany w sztuczną osłonkę o średnicy ok. 8cm. Produkt parzony, soczysty. Na przekroju widoczne ziarna zielonego, konserwowego pieprzu, nadające szynce ciekawy wygląd i specyficzny smak.</p>
68	<p><b>Wątroba wołowa.</b> Świeża, jędrna i elastyczna, lekko błyszcząca, o barwie brązowo - wiśniowej, powierzchnia wilgotna, dopuszczalne nieznaczne obeschnięcia, pozbawiona woreczka żółciowego.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: powierzchnia mokra, obślizła lub ze śladami pleśni lub zanieczyszczenia, ususzka mroźnicza</p>
69	<p><b>Winerki.</b> Produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%, drobno rozdrobniony, homogenizowany, parzony. Baton w osłonkach naturalnych o masie ok. 50g, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej. Osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: barwa różowa do jasnobrązowej, konsystencja dość ścisła, elastyczna, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza niepołączone ze zmianą barwy.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p>

70	<p><b>Żeberka wieprzowe paski, kl. I</b> - mięso z/k pochodzące z rozbioru młodych sztuk (przy żebrach powinna zostać warstwa mięsa od boczku o grubości min.1,5cm). Pocięte na paski o szerokości ok. 8-10cm. (Nie dopuszcza się trójkątów). Powierzchnia czysta, niezakrwawiona, bez przekrwień, zmiążdżonych kości. Konsystencja – jędrna i elastyczna. Barwa mięśni jasno różowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, pozaklasowe składniki użyte do produkcji itp.</p>
71	<p><b>Żeberka wieprzowe wędzone paski, kl. I</b> - mięso z/k pochodzące z rozbioru młodych sztuk (przy żebrach powinna zostać warstwa mięsa od boczku o grubości min.1,5cm). Pocięte na paski o szerokości ok. 8-10cm. peklowane i wędzone. (Nie dopuszcza się trójkątów). Powierzchnia czysta niezakrwawiona, bez przekrwień, i zmiążdżonych kości. O smaku i zapachu typowym dla mięsa wędzonego. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, pozaklasowe składniki użyte do produkcji itp.</p>

**Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia towaru w sztukach (dot. poz. 7, 10, 16, 19, 20, 24) Wykonawca zobowiązany jest wówczas dokonać stosownych przeliczeń na kilogramy.**

Wszystkie towary objęte zamówieniem dostarczane będą w opakowaniach vacuum (towary należy zważyć przed zapakowaniem) i w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Każde opakowanie powinno być opatrzone etykietą zawierającą w szczególności następujące dane:

- a) nazwa producenta, adres
- b) nazwa produktu,
- c) masa netto produktu,
- d) termin produkcji i przydatności do spożycia oraz oznaczenie partii produkcyjnej,
- e) warunki przechowywania.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.