

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**POZ.1. BALERON GOTOWANY**

Składniki: mięso wieprzowe (80 %), woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

POZ. 2. BOCZEK GOTOWANY

Składniki: mięso wieprzowe (90%), woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

POZ. 3. BOCZEK GOTOWANY-WĘDZONY

Składniki: mięso wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe, 100 g produktu otrzymano z 100,4 g mięsa wieprzowego. Nie dopuszcza się preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

POZ. 4 i 5. BOCZEK SUROWY I WĘDZONY

Składniki: mięso wieprzowe (93%), woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

POZ. 7. FRANKFURTERKI

Składniki: średnio rozdrobnione mięso wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, sól, chilli (0,03%), przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, 100 g produktu otrzymano z 116 g mięsa wieprzowego. Nie dopuszcza się preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

POZ. 8. GULASZ WOŁOWY

Uzyskiwany z udźca lub łopatki wołowej z bydła młodego, pokrojony w regularne kawałki. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego. Barwa mięśni jasnoczerwona do czerwonej. Produkt naturalny, nie dopuszcza się środków konserwujących ani nastrzyku, powodującego przyrost masy.

POZ. 9. KABANOSY WIEPRZOWE

Składniki: drobno rozdrobnione mięso wieprzowe, skórki wieprzowe, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, sól, substancje dodatkowe, 100 g produktu wyprodukowano ze 150 g mięsa. Nie dopuszcza się preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

POZ. 10. KABANOSY DROBIOWE

Składniki: drobno rozdrobnione mięso drobiowe (z indyka i z kurczaka), przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, sól, substancje dodatkowe, ze 185 g mięsa, w tym 108 g mięsa drobiowego (64 g mięsa z indyka i 44 g mięsa z kurczaka) wyprodukowano 100 g produktu. Nie dopuszcza się preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność oraz mięsa oddzielanego mechanicznie.

POZ. 11. KARCZEK WIEPRZOWY B/K

Obrobiony świeży, wysokiej jakości, bez tłuszczu, uformowany w kształcie walca, powierzchnia czysta, sucha, niedopuszczalna oślizgłość, bez przekrwień. Barwa mięśni jasno różowa do czerwonej. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego. Mięso nie może pochodzić z macior i knurów. Produkt naturalny, nie dopuszcza się środków konserwujących ani nastrzyku, powodującego przyrost masy.

POZ. 12. KASZANKA JĘCZMIENNA

Składniki: krew spożywcza, kasza jęczmienna (15%), skórki wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, mięso z głów wieprzowych, woda, sól, cebula, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się mięsa oddzielanego mechanicznie.

POZ. 13. KIEŁBASA BIAŁA PARZONA

Składniki: mięso wieprzowe kl. II (80 %), tłuszcz wieprzowy, woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

POZ. 14. KIEŁBASA GOLONKOWA

Składniki: kiełbasa grubo rozdrobniona, produkt z golonki i łopatki wieprzowej, parzona, w osłonce poliamidowej miedziano-czerwonej, w kształcie batonów o długości 32-34 cm i średnicy 90 mm, kapslowane na pętelce

POZ. 15. KIEŁBASA KRAKOWSKA PARZONA

Składniki: grubo rozdrobnione mięso wieprzowe, skórki wieprzowe, woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe, 100 g produktu wyprodukowano z 122,6 g

mięsa wieprzowego. Nie dopuszcza się: preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

POZ. 16. KIEŁBASA KRAKOWSKA PODSUSZANA

Składniki: grubo rozdrobnione mięso wieprzowe (91%), woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

POZ. 17. KIEŁBASA LITEWSKA

Składniki: średnio rozdrobnione mięso wieprzowe kl. II (50%), mięso wieprzowe kl. III (40%), tłuszcz wieprzowy, skórki wieprzowe, tkanka łączna wołowa, woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

POZ. 18. KIEŁBASA MORTADELA

Składniki: homogenizowane mięso z kurczaka, mięso wieprzowe (11%), mięso wołowe (3%), skórki wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się: preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność oraz mięsa oddzielanego mechanicznie.

POZ. 19. KIEŁBASA RAWSKA

Składniki: mięso wieprzowe (75%) mięso drobiowe (10%), woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się: preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność oraz mięsa oddzielanego mechanicznie.

POZ. 20. KIEŁBASA SALAMI PODSUSZANE

Składniki: mięso wieprzowe, mięso wołowe, wołowa tkanka łączna, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe, do wyprodukowania 100 g produktu użyto 80 g mięsa wieprzowego i 40 g mięsa wołowego, osłonka nie do spożycia. Nie dopuszcza się preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

POZ. 21. KIEŁBASA SZYMKOWA

Składniki: mięso wieprzowe grubo rozdrobnione (100 %), woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

POZ. 22. KIEŁBASA ŚLĄSKA

Składniki: średnio rozdrobnione mięso wieprzowe (60 %), mięso drobiowe (8 %), mięso wołowe (10 %) skórki wieprzowe, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się: preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność oraz mięsa oddzielanego mechanicznie.

POZ. 23. KIEŁBASA ZWYCZAJNA

Składniki: średnio rozdrobnione mięso wieprzowe (50 %), mięso z kury (30%), woda, tłuszcz wieprzowy, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się: preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność oraz mięsa oddzielanego mechanicznie.

POZ. 24 KOŚCI WIEPRZOWE (z karczku lub schabu)

POZ. 25 KOŚCI WIEPRZOWE WĘDZONE (z karczku lub schabu)

POZ. 26. KRUPNIOK ŚLĄSKI

Składniki: krew spożywcza, woda, kasza jęczmienna, skórki wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, cebula, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się stosowania mięsa oddzielanego mechanicznie.

POZ. 27. ŁOPATKA WIEPRZOWA B/K

Obrobiona, bez skóry, bez elementu golonki, bez tłuszczu. Mięso świeże, wysokiej jakości, czyste, powierzchnia gładka niezakrwawiona. Smak i zapach swoisty bez odznak zaparzenia i zepsucia. Barwa mięśni jasno różowa do czerwonej. Mięso nie może pochodzić z macior i knurów. Produkt naturalny, nie dopuszcza się środków konserwujących ani nastrzyku, powodującego przyrost masy.

POZ. 28. ŁOPATKA WOŁOWA B/K

Obrobiona, świeża, najwyższej jakości, z bydła młodego, bez łoju, bez ścięgien i bez goleni. Barwa mięsa od jasno czerwonej do czerwonej. Produkt naturalny, nie dopuszcza się środków konserwujących ani nastrzyku, powodującego przyrost masy.

POZ. 29. MIĘSO GULASZOWE WIEPRZOWE

Gulasz uzyskuje się z szynki wieprzowej, pokrojonej w regularne kawałki. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego. Mięso nie może pochodzić z macior i knurów. Produkt naturalny, nie dopuszcza się środków konserwujących ani nastrzyku, powodującego przyrost masy.

POZ. 30. OGOŃÓWKA WĘDZONA

Składniki: mięso wieprzowe z mięśnia szynki wieprzowej bez kości tłuszczu i skóry (95%), woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się stosowania: preparatów białkowych i substancji zwiększających wodochłonność

POZ. 32. PARÓWKI WIEDEŃSKIE

Składniki: mięso z kurczaka (30%), mięso wieprzowe (70%), tłuszcz wieprzowy, woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się stosowania: preparatów białkowych i substancji zwiększających wodochłonność oraz mięsa oddzielanego mechanicznie.

POZ. 33 i 34 PASZTET DROBIOWY

Składniki: woda, mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt, olej rzepakowy, wątroba i skóry z kurcząt, kasza manna (z pszenicy), sól, białko sojowe, skrobia ziemniaczana, warzywa suszone (cebula, marchew, pietruszka, por), przyprawy, mleko w proszku, serwatka (z mleka), cukier, maltodekstryna, hydrolizat białka roślinnego, ekstrakt drożdżowy, Zawartość surowców z kurcząt 38, 4%

POZ. 35. PASZTET ZAPIEKANY

Składniki: mięso wieprzowe z głów (42%), tłuszcz wieprzowy, wątroba wieprzowa, mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, woda, skórki wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, bułka tarta, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

POZ. 36. PASZTET ZIOŁOWY DROBIOWO-WIEPRZOWY

Składniki: mięso drobiowe z kurczaka (60%), mięso wieprzowe (15%), wątroba wieprzowa, tłuszcz wieprzowy, skórki wieprzowe, skórki drobiowe, tłuszcz drobiowy, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się stosowania: preparatów białkowych i substancji zwiększających wodochłonność oraz mięsa oddzielanego mechanicznie.

POZ. 37. PASZTETOWA LUX – PODWĘDZANA W JELICIE

Składniki: wędlina podrobowa parzona, homogenizowana, w osłonce naturalnej, barwa szaro-kremowa; otrzymana z mięs wieprzowych z dodatkiem podrobów poddana odpowiedniej obróbce termicznej, naturalne przyprawy. Nie dopuszcza się stosowania: preparatów białkowych i substancji zwiększających wodochłonność oraz mięsa oddzielanego mechanicznie. Konsystencja dość ścisła, zwarta, smak i zapach wyrobów podrobowych

POZ. 38. PIECZEŃ RZYMSKA

Składniki: mięso wieprzowe (70%), skórki wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się stosowania: preparatów białkowych i substancji zwiększających wodochłonność oraz mięsa oddzielanego mechanicznie.

POZ. 39. PIERŚ Z INDYKA WĘDZONA

Składniki: filet z piersi z indyka (75%), woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

Składniki: mięso wieprzowe (75%), tłuszcz wieprzowy, skórki wieprzowe, woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się preparatów białkowych i substancji zwiększających wodochłonność.

POZ. 41. POŁĘDWICA DROBIOWA BEZ DODATKU WIEPRZOWINY

Składniki: mięso z kurczaka (90 %), skórki z kurczaka, woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się stosowania: preparatów białkowych i substancji zwiększających wodochłonność oraz mięsa oddzielanego mechanicznie.

POZ. 42. POŁĘDWICA SOPOCKA

Składniki: mięso wieprzowe (100 %), woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się preparatów białkowych i substancji zwiększających wodochłonność.

POZ. 43 POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE

świeże bez błon i kośćcówek, główny mięsień lędźwiowy większy.

POZ. 44. ROLADA DROBIOWA

Składniki: mięso drobiowe z kurczaka (70%), mięso wieprzowe (10%), podroby z indyka (serca, żołądki), tłuszcz wieprzowy, skórki wieprzowe, skórki drobiowe, woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się stosowania: preparatów białkowych i substancji zwiększających wodochłonność oraz mięsa oddzielanego mechanicznie.

POZ. 45. SALCESON WŁOSKI

Składniki: mięso wieprzowe (35%), mięśnie z głów wieprzowych (50%), podroby wieprzowe, skórki wieprzowe, żelatyna wieprzowa, woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się mięsa oddzielanego mechanicznie.

POZ. 46. SALCESON WŁOSKI LUKSUSOWY

Składniki: mięso wieprzowe z głów (57%), woda, mięso wieprzowe 5%, ozory wieprzowe 4%, żelatyna spożywcza, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe.

POZ. 47. SCHAB WIEPRZOWY B/K

Obrobiony, świeży, wysokiej jakości – mięso zawierające środkową część mięśnia najdłuższego grzbietu, bez warkocza. Powierzchnia schabu powinna być czysta, bez przekrwień, tłuszcz całkowicie zdjęty. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej. Mięso nie może pochodzić z macior i knurów. Produkt naturalny, nie dopuszcza się środków konserwujących ani nastrzyku, powodującego przyrost masy.

POZ. 48. SERDELKI-KIEŁBASA PARÓWKOWA

Składniki: mięso drobno rozdrobnione 100% (w tym mięso z kurczaka 40 %, mięso wieprzowe 60 %), tłuszcz wieprzowy, woda, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się stosowania: preparatów białkowych i substancji zwiększających wodochłonność oraz mięsa oddzielanego mechanicznie.

POZ. 50. SZYNKA DROBIOWA

Składniki: mięso z kurczaka (65%), woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się mięsa oddzielanego mechanicznie. Nie dopuszcza się preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

POZ. 51. SZYNKA GOTOWANA

Składniki: mięso wieprzowe (100%), woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

POZ. 52. SZYNKA GOTOWANA PRASOWANA

Składniki: mięso wieprzowe (90%), woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

POZ. 53. SZYNKA KOSERWOWA

Składniki: mięso wieprzowe z szynki (80%), woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe.

POZ. 54. SZYNKA MOZAIKOWA

Składniki: mięso wieprzowe (100%), woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

POZ. 55. SZYNKA SUROWA B/K – obrobiona

Dolna zrazowa bez tłuszczu – mięsień szynki wieprzowej, bez tłuszczu, bez ciał obcych, w regularnym kształcie.

Górna zrazowa bez tłuszczu – mięsień szynki wieprzowej, bez tłuszczu, bez ciał obcych, w regularnym kształcie.

Szynka myszka bez tłuszczu – mięsień szynki wieprzowej, bez tłuszczu, bez ciał obcych, w regularnym kształcie.

Mięso świeże, obrobione, wysokiej jakości. Mięso nie może pochodzić z macior i knurów. Produkt naturalny, nie dopuszcza się środków konserwujących ani nastrzyku, powodującego przyrost masy.

POZ. 56. SZYNKA SZLACHECKA

Składniki: mięso z indyka (60%) mięso wieprzowe (40%), woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się stosowania: preparatów białkowych i substancji zwiększających wodochłonność oraz mięsa oddzielanego mechanicznie.

POZ. 57. SZYNKA TYROLSKA

Składniki: mięso drobiowe z indyka (40%), tłuszcz wieprzowy, skórki, wieprzowe, woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się stosowania: preparatów białkowych i substancji zwiększających wodochłonność oraz mięsa oddzielanego mechanicznie.

POZ. 58. SZYNKA WĘDZONA

Składniki: mięso wieprzowe (75 %) woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe.

POZ. 59. SZYNKA Z INDYKA

Składniki: mięso z indyka (75 %), woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe, wyrób z połączonych kawałków mięsa.

POZ. 61. WĘDZONKA KROTOSZYŃSKA

Składniki: mięso wieprzowe (80 %), woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Grubość słoniny do 21 mm na całej długości. Nie dopuszcza się stosowania: preparatów białkowych i substancji zwiększających wodochłonność

POZ. 62. WOŁOWINA B/K

Mięso obrobione, świeże, najwyższej jakości, pochodzące z udźca, bydła młodego, dzielone na poszczególne mięśnie, w skład której wchodzi: zrazowa górna, zrazowa dolna, skrzydło i ligawa. Zespół mięśni pozbawiony łożu, ścięgien. Barwa mięsa od jasno czerwonej do czerwonej. Produkt naturalny, nie dopuszcza się środków konserwujących ani nastrzyku, powodującego przyrost masy.

POZ. 63. ŻEBERKA WIEPRZOWE

Świeże, wysokiej jakości - paski. Powierzchnia czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego. Mięso nie może pochodzić z macior i knurów. Produkt naturalny, nie dopuszcza się środków konserwujących ani nastrzyku, powodującego przyrost masy.

POZ. 64. ŻYWIECKA DROBIOWA BEZ DODATKU WIEPRZOWINY

Składniki: grubo rozdrobnione mięso z indyka lub kurczaka (94 %), woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się stosowania: preparatów białkowych i substancji zwiększających wodochłonność oraz mięsa oddzielanego mechanicznie.

POZ. 65. ŻYWIECKA WIEPRZOWA

Składniki: średnio rozdrobnione mięso wieprzowe, woda, sól, przyprawy naturalne, naturalne preparaty aromatyczne, substancje dodatkowe, 100 g gotowego produktu otrzymano z 125 g mięsa. Nie dopuszcza się stosowania: preparatów białkowych i substancji zwiększających wodochłonność.

POZ. 67. POŁĘDWICA WOŁOWA

Część zasadnicza wołowiny, oddzielona od ćwierćtuszy tylnej w okolicy kości biodrowej bez uszkodzenia mięśni udźca i dalej w kierunku przodu – do kręgów lędźwiowych i ich wyrostków poprzecznych; połędwicę stanowią: cały mięsień wewnętrzny i część biodrowego (głowa połędwicy) z otaczającą tkanką łączną. Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze powinna być gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe. Powierzchnia: gładka, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięśni: Jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej; dopuszczalne zmatowienie. Zapach: swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.