

## **Zadanie 3**

### **Opis przedmiotu zamówienia na zakup wędlin wieprzowych, drobiowych i wołowych**

#### **Poz. 1 Baleron – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

Nie dopuszcza się wyrobu wysokowydajnego

**Wymagania klasyfikacyjne** - wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z dodatkiem wody.

**Składniki** – karkówka wieprzowa minimum 70%, woda, sól, białko sojowe, białko zwierzęce wieprzowe, aromaty, przyprawy,

Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, mleko.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, balerony uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

#### **Poz. 2 Bekon wędzony**

**Składniki** – mięso wieprzowe (minimum 70%), woda, sól, białko sojowe, regulator kwasowości

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

#### **Poz. 3 Boczek wędzony parzony b/k**

Grubość tkanki tłuszczowej w przekroju nie może przekraczać 30 % całości powierzchni

**Wymagania klasyfikacyjne** – wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona

**Składniki** – boczek wieprzowy minimum 90%, woda, sól, białko sojowe, białko zwierzęce wieprzowe, aromaty.

Produkt pakowany próżniowo. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, mleko, gluten.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, boczki uszkodzone, mięso użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, kośćmi, zbyt przerośnięte tłuszczem, ze skupiskami galarety między warstwami boczku, niedowędzone, nieprzyprawione itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

#### **Poz. 4 Boczek z komina b/k:**

**Składniki** – mięso wieprzowe (minimum 90%), woda, sól, aromaty

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, boczki uszkodzone, mięso użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, kośćmi, zbyt przerośnięte tłuszczem, ze skupiskami galarety między warstwami boczku, niedowędzone, nieprzyprawione itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

#### **Poz. 5 Filet wędzony z indyka - plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – wędlina drobiowa uzyskana z tusz indyczych, zawierająca mięśnie piersiowe, bez skóry i kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyczego wędzonego,

barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, plamy wynikające z niedowędzenia, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg .

**Poz. 6 Kabanosy – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana

100g produktu wyprodukowano z minimum 122g mięsa wieprzowego.

**Składniki:** mięso wieprzowe, sól, przyprawy (pieprz, kminek, gałka muskatołowa, kolendra); ekstrakty przypraw. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca, gluten.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

**Poz. 7 Kabanosy drobiowe – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Kabanosy z drobiowe w 100% z mięsa kurczaka BEZ KONSERWANTÓW, tworzona wg tradycyjnych receptur.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

**Poz. 8 Kabanosy wieprzowe z dodatkiem wołowiny pakowane 120-150 g**

**Składniki** – mięso wieprzowe, mięso wołowe, przyprawy i ich ekstrakty (zawierają gorczycę, seler), sól. 100 g produktu wyprodukowano z minimum 185 g mięsa (minimum 170 g mięsa wieprzowego i minimum 15 g mięsa wołowego).

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

**Poz. 9 Kaszanka – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – wędlina wieprzowa, podrobowa, parzona z dodatkiem wody.

**Składniki** – woda, skórki wieprzowe, kasza jęczmienna , mięso z głów wieprzowych minimum 11,5%; wątroba wieprzowa, krew wieprzowa, sól, przyprawy (pieprz, majeranek, cebula). Może zawierać alergeny: soja, mleko, seler, gorczyca.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kaszanki uszkodzone, połamane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej

**Poz. 10 Kielbasa biała parzona – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** - kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, parzona, z dodatkiem wody

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 76%, woda, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy (czosnek, pieprz, majeranek). Może zawierać: soję, seler, gorczycę, mleko, gluten.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, rozkręcone, źle uformowane składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – pakowany w atmosferze ochronnej

**Poz. 11 Kielbasa chorizo**

Rodzaj kielbasy peklowanej suszonej na powietrzu lub poddanej lekkiemu wędzeniu.

**Składniki** - Mięso wieprzowe (najczęściej z ramienia lub barku), boczek, papryka (słodka lub ostra suszona i mielona), czosnek, sól.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, rozkręcone, źle uformowane składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Poz. 12 Kielbasa drobiowa parzona**

Kielbasa drobiowa średnio rozdrobniona, parzona, z dodatkiem wody

**Składniki** – mięso z kurczaka minimum 40%, mięso z indyka minimum 35% woda, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy (czosnek, pieprz, majeranek). Może zawierać soję, seler, gorczycę, mleko, gluten

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, rozkręcone, źle uformowane składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Poz. 13 Kielbasa golonkowa podsuszana**

Kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona, podsuszana

**Wymagania klasyfikacyjne** – wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 35 cm do 45 cm i średnicy od 65 mm do 80 mm: powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy, barwa masy wiążącej: jasnoróżowa, rozdrobnienie i układ składników – około 40 % powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Konsystencja – ściśła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać.

**Skład surowcowy** – wyrób wieprzowy, wędzony, podsuszony, grubo rozdrobniony, w skład którego wchodzi: wieprzowina kl. I peklowana, kl. II peklowana, kl. III peklowana

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Poz. 14 Kiełbasa jałowcowa – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** - kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona, suszona z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach naturalnych, nie dopuszcza się użycia MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie)

**Składniki** – mięso wieprzowe, sól, warzywa suszone, przyprawy (jałowiec minimum 0,15%) i ekstrakty przypraw;

100 g wyrobu wyprodukowano z minimum 154 g mięsa wieprzowego

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – pakowany w atmosferze ochronnej

**Poz. 15 Kiełbasa krakowska parzona – produkt plastrowany i pakowany 1-1,5kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – kiełbasa wieprzowa, parzona, wędzona .

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 60%, woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Może zawierać alergeny: seler, gluten, gorczyca.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowanie** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Poz. 16 Kiełbasa krakowska podsuszana – pakowana opakowanie 90-120 g**

**Składniki** – mięso wieprzowe (minimum 91%), sól, hydrolizat białka sojowego, wzmacniacz smaku, przyprawy, aromaty.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie 90 – 120 g.

**Poz. 17 Kiełbasa krakowska sucha produkt plastrowany i pakowany 1-1,5kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona, podsuszana. 100 g wyrobu wyprodukowano z minimum 104 g mięsa wieprzowego.

**Składniki** – mięso wieprzowe, sól, białko sojowe, przyprawy (pieprz, kolendra, kminek), ekstrakty przypraw. Może zawierać alergeny: gluten, seler, gorczycę, mleko.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej – MAP w opakowania 1 – 1,5kg

**Poz. 18 Kielbasa krucha – pakowana w atmosferze ochronnej.**

Kielbasa krucha wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona

**Wymagania klasyfikacyjne** – mięso wieprzowe (minimum 97% ), woda, sól, czosnek świeży, przyprawy, aromaty, suszone mięso drobiowe

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, metki uszkodzone, porozrywane, z wyciekami, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, odłamkami kości itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – pakowana w atmosferze ochronnej.

**Poz. 19 Kielbasa myśliwska – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona

**Składniki** – mięso wieprzowe, sól, przyprawy,

100 g produktu otrzymano z min. 132 g mięsa wieprzowego

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie** – pakowany w atmosferze ochronnej

**Poz. 20 Kielbasa parówkowa – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Kielbasa wieprzowa homogenizowana, wędzona, parzona z dodatkiem wody.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 68%, woda, tłuszcz wieprzowy, sól, białko sojowe, przyprawy (pieprz, gorczyca, chilli, kolendra, imbir). Może zawierać alergeny: mleko, seler, gluten.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Poz. 21 Kielbasa piwna**

Kielbasa z wieprzowiny i wołowiny z dodatkiem przypraw

**Składniki** – mięso wieprzowe i wołowe, sól, cebula, musztarda, majeranek, pieprz

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie** – pakowany w atmosferze ochronnej

**Poz. 22 Kielbasa podlaska – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Kielbasa z mięsa wieprzowego, wędzona i parzona, w osłonce naturalnej

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 73%, woda, skórki wieprzowe, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromat dymu wędzarniczego.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Poz. 23 Kielbasa podwawelska – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 80% , woda, tłuszcz wieprzowy, sól, białko wieprzowe, ekstrakty przypraw, przyprawy, warzywa suszone, Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, połamane, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Poz. 24 Kielbasa polska surowa – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona surowa, wędzona.

100 gram produktu wyprodukowano z minimum 109 gram mięsa wieprzowego.

**Składniki** – mięso wieprzowe, sól, przyprawy (zawierają gorczycę) i ich ekstrakty, bakterie kwasu mlekowego. Może zawierać alergeny: soja, mleko, seler, gluten.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, połamane, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Poz. 25 Kielbasa serdelki – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – wędlina wieprzowa otrzymana z mięsa wieprzowego, tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla serdelków wieprzowych. Produkt homogenizowany wędzony parzony w osłonce jadalnej kolagenowej.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 92%, sól, przyprawy naturalne i ekstrakty przypraw, stabilizator, aromaty, osłonka kolagenowa (wołowa)

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Poz. 26 Kielbasa szynkowa wieprzowa (grubo rozdrobniona) – produkt plastrowany i pakowany 1-1,5kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona parzona, z połączonych kawałków mięs z dodatkiem wody.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 66%, woda, sól, białko sojowe, aromaty, przyprawy. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca. Osłonka wędliny nie jest jadalna.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowaniu 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Poz. 27 Kielbasa śląska (średnio rozdrobniona) – opakowanie jedn. w stałej wadze – 1 kg**

Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona.

**Składniki:** mięso wieprzowe minimum 96,5%, sól, woda, przyprawy (czosnek, pieprz, kolendra), Może zawierać alergeny: soja, seler, gorczyca, gluten, mleko.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 28 Kielbasa toruńska (średnio rozdrobniona) – op. jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona z dodatkiem wody.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 80% , woda, tłuszcz wieprzowy, sól, białko sojowe i wieprzowe, ekstrakty przypraw, przyprawy (gorczyca), warzywa suszone, aromaty. Może zawierać alergeny: mleko, seler.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Poz. 29 Kielbasa wiejska w jelicie naturalnym – opakowanie jedn. w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – kiełbasa mocno wędzona lekko pikantna wieprzowa. Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w jelicie naturalnym wieprzowym długości 30 - 40 cm, barwa osłonki po obróbce termicznej ciemnobrązowa, barwa na przekroju od różowej do czerwonej, osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, dopuszcza pojedyncze zawędzone wytryski farszu. Wygląd na przekroju – surowce na przekroju równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników zacieki tłuszczu i galarety. Konsystencja – ścisła, plasterki o grubości 3 mm nie powinny rozpadać się.

**Skład surowcowy** – mięso wieprzowe (minimum 67%), woda, mięso wołowe (minimum 8%), skórki wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, sól spożywcza, czosnek, przyprawy, ekstrakty ziół.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 - 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Poz. 30 Kielbasa wojskowa (średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana) – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy wojskowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy wojskowej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej **dokumenty powołane**. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1442 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości wody (metoda odwoławcza)
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

Kiełbasa wojskowa specjalna, wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi minimum 65% mięsa wieprzowego kl. II, minimum 30% mięsa wołowego kl. II i minimum 5% podrobów (serca, ozory) oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność

**Wymagania organoleptyczne** – według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny i powierzchnia	Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 35cm do 40cm, odkręcane tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki	PN-A-82062
2	Wygląd na przekroju barwa mięsa barwa tłuszczu barwa masy wiążącej rozdrobnienie i układ składników	Różowa do ciemnoróżowej Biała Ciemnoróżowa Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką	
3	Konsystencja	Ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać	



4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, podsuszanej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	
---	---------------	--	--

**Wymagania chemiczne** – według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody i tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	82,0	PN-ISO 1442 i PN-ISO 1444
2	Zawartość wody, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	60,0	PN-ISO 1442
3	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	28,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	13,2	PN-A-04018
5	Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	3,0	PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>1)2)</sup>.

**Wymagania mikrobiologiczne** – zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>3)</sup>. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość** – okres przydatności do spożycia kiełbasy wojskowej specjalnej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**Metody badań** – sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

**Pakowanie** - produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie jednostkowe** może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) skład ilościowy produktu,

d) masę netto produktu,

e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

f) warunki przechowywania,

g) datę zapakowania.

### **Poz. 31 Kielbasa z beczki – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

mięso wieprzowe (minimum 82%), mięso drobiowe z kurczaka (minimum 9%), woda, sól, czosnek świeży, przyprawy, suszone mięso drobiowe

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej

Opakowanie zbiorcze – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta

<sup>1</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>2</sup> Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

<sup>3</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Poz. 32 Kielbasa z indyka – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Skład: Mięso z indyka minimum 73%, woda, tłuszcz drobiowy, sól, przyprawy, zioła

**Cechy dyskwalifikujące** - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Poz. 33 Kielbasa zwyczajna (średnio rozdrobniona) – opakowanie jednostkowe w stałej wadze 1kg**

Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona .

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 78%, tłuszcz wieprzowy, woda, sól, białko sojowe, przyprawy (pieprz, czosnek, gałka muszkatołowa). Produkt pakowany w atmosferze ochronnej. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, gluten.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Poz. 34 Kielbasa żywiecka – produkt plastrowany i pakowany opakowania 1-1,5kg**

Kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 99%, sól, białko sojowe, przyprawy (czosnek, kolendra), ekstrakty przypraw. Produkt pakowany próżniowo. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca, gluten.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00

**Poz. 35 Kielbasa żywiecka – produkt plastrowany i pakowany – opakowanie 90-120 g**

Zwarta, podsuszana, wędzona kielbasa w cienkich plasterkach

**Składniki** – mięso wieprzowe (minimum 91%), sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie 90-120 g

**Poz. 36 Kielbaski cienkie białe**

Średnio rozdrobniona, parzona kielbasa cienka.

**Składniki** - mięso wieprzowe, pieprz, sól peklowa, majeranek, naturalne przyprawy, jelito naturalne baranie

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie 1-1,5 kg

**Poz. 37 Kielbaski cienkie z cielęcina**

Średnio rozdrobniona, parzona kielbasa cienka.

**Składniki** - mięso cielęce 90%, mięso wołowe 5%, pieprz, majeranek, czosnek, sól, naturalne przyprawy, jelito naturalne

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie 1-1,5 kg

**Poz. 38 Kielbaski drobiowe grillowe – opakowanie 300-500 g**

**Skład** – mięso drobiowe minimum 53%, mięso indyka minimum 3%, woda, tłuszcz drobiowy, przyprawy, czosnek suszony

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Poz. 39 Kielbaski frankfurterki – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona, surowa.

**Skład** – mięso wieprzowe (minimum 94%), woda, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw

Może zawierać alergeny: gluten, gorczycę, seler, soję, mleko (łącznie z laktozą), jaja, dwutlenek siarki.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

**Poz. 40 Kindziuk – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

Kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, surowa, wędzona. 100 gram wyrobu gotowego wyprodukowano z minimum 111 gram mięsa wieprzowego.

**Składniki** – mięso wieprzowe, sól, przyprawy (gorczyca) i ich ekstrakty. Może zawierać alergeny: soja, mleko, seler, gluten.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 41 Krupniok**

**Skład** – woda, skórki wieprzowe, kasza, mięso z głów wieprzowych minimum 12%, wątroba wieprzowa, krew wieprzowa, tłuszcz wieprzowy, sól, warzywa suszone (marchew, pasternak, cebula, seler, pietruszka, por, papryka), przyprawy, cukier, olej rzepakowy, ocet spirytusowy.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Poz. 42 Kurczak faszerywany – plastry opakowanie 100-180 g**

**Skład** – mięso z kurczaka minimum 71%, skórki z kurczaka, wątroba wieprzowa minimum 7%, woda, rodzynki, bułka tarta (mąka pszenna, woda, drożdże, sól), sól, białko wieprzowe, przyprawy

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej

**Poz. 43 Kurczak gotowany – plastry opakowanie 100-180 g**

**Skład** – filet z kurczaka minimum 85%, woda, sól, białko wieprzowe, przyprawy i ich ekstrakty,

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej

**Poz. 44 Parówki cienkie – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, wędzona, parzona

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 69%, woda, tłuszcz wieprzowy, białko sojowe; sól; przyprawy (pieprz, gorczyca, chilli, kolendra, imbir). Może zawierać alergeny: mleko, seler, gluten. Osłonka wędliny nie jest jadalna.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej w stałej wadze – 1 kg.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Poz. 45 Parówki cienkie classic – pakowane opakowanie jednostkowe 250-300 gr**

**Wymagania klasyfikacyjne** – kiełbasa wieprzowa homogenizowana wędzona parzona w osłonce niejadalnej

**Składniki** – mięso wieprzowe (minimum 71%), woda, sól, białko sojowe, przyprawy, ekstrakty przypraw. Mogą zawierać zboża zawierające gluten, mleko (łącznie z laktozą), seler, gorczycę.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być

dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 46 Parówki cienkie drobiowe – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – kielbasa drobiowa drobno rozdrobniona, wędzona, parzona. Produkt bez osłonki.

**Składniki** – mięso z indyka minimum 45%, mięso z indyka ok.25%, woda, tłuszcz drobiowy, sól, ekstrakty przypraw, aromaty. Dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne nie połączone ze zmianą zabarwienia farszu

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do parówki, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 47 Parówki drobiowe – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – wędlina otrzymana z mięsa drobiowego (dopuszcza się dodatek mięsa wieprzowego), tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla parówek drobiowych, wygląd – batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, w równych odcinkach 14 – 16 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia barwy różowej do jasnobrazowej, osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu, na przekroju – barwa mięsa jasnorożowa, surowce jednolicie drobno rozdrobnione lub homogenizowane, równo rozłożone, konsystencja – dość ściśła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu.

**Skład** – mięso z indyka (minimum 56%), mięso oddzielone mechanicznie z indyka (do 15%), mięso wieprzowe (minimum 15%), woda, tłuszcz wieprzowy, sól, białko sojowe, przyprawy, ekstrakty przypraw, ekstrakt papryki.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do parówki, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** - produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie jednostkowe o stałej wadze 1kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 48 Parówki koktajlowe – opakowanie jednostkowe 500-1000 g**

**Skład** – mięso drobiowe minimum 54%, woda, mięso wołowe minimum 10%, tłuszcz wołowy, przyprawy, aromat dymu wędzarniczego.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do parówki, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej, op. jednostkowe 500-1000 g.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 49 Pasztet turystyczny pieczony – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Skład** – mięso wieprzowe, wątroba wieprzowa min 11%, mięso z kurczaka lub indyka minimum 11%, wątroba z kurczaka, skórki wieprzowe, woda, tłuszcz, proszek jajowy, tłuszcz wieprzowy, sól, cebula, aromaty przypraw, przyprawy, olej rzepakowy.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, pasztetowe uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie jednostkowe w stałej wadze 1kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Poz. 50 Pasztet turystyczny pieczony drobiowy – op. jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Skład** – mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, mięso oddzielone mechanicznie z indyka, mięso z kurczaka minimum 11%, wątroba z kurczaka, skórki wieprzowe, woda, tłuszcz i skórki z kurczaka, proszek jajowy, tłuszcz wieprzowy, sól, cebula, aromaty przypraw, przyprawy, olej rzepakowy.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, pasztetowe uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej, opakowanie jednostkowe w stałej wadze 1 kg.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Poz. 51 Pasztetowa – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – wędlina wieprzowa podrobowa, parzona.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 36%, wątroba wieprzowa, tłuszcz wieprzowy, woda, skórki wieprzowe, sól, przyprawy ( pieprz, cebula, papryka, seler, gorczyca ), mąka pszenna, aromaty. Może zawierać alergeny: mleko.

O słonka wędliny nie jest jadalna.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, pasztetowe uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia.

**Opakowania** - produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie jednostkowe w stałej wadze 1kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Poz. 52 Pieczeń drobiowa – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

Pieczeń drobiowa, średnio rozdrobniona, pieczona

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, pasztetowe uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** - produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie jednostkowe w stałej wadze 1kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 -20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku

Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Poz. 53 Połędwica drobiowa – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

Produkt blokowy drobiowy, parzony z dodatkiem białka wieprzowego i wody.

**Składniki** – mięso drobiowe z kurczaka minimum 49%, woda, sól, białko sojowe, białko wieprzowe, aromaty, aromaty, przyprawy. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, mleko. Osłonka wędliny nie jest jadalna. Numer partii określony kodem produkcji

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, plamy wynikające z niedowędzenia, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, mięso użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi itp., skupiska jednego ze składników, zacieki galarety pod osłonką, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej – MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Poz. 54 Połędwica łososiowa – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

Wędzonka wieprzowa wędzona .

**Składniki** – schab bez kości minimum 76%, woda, sól, białko wieprzowe, aromaty i ekstrakty przypraw. Produkt pakowany próżniowo. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, gluten.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 55 Połędwica po góralsku – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

**Składniki** – połędwica wieprzowa minimum 71%, woda, sól, białka wieprzowe, białko sojowe, ekstrakt z rozmarynu, ekstrakt warzywny, aromaty (w tym aromat dymu wędzarniczego).

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej – MAP w opakowania 1-1,5kg.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Poz. 56 Poledwica sopocka – pakowana opakowanie jednostkowe 100-120 g**

Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, z dodatkiem wody.

**Składniki** – mięso wieprzowe (minimum 80%), woda, sól, białko wieprzowe, aromat. Może zawierać gorczycę, seler, soję, mleko.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej op. jednostkowe 100-120 g.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Poz. 57 Poledwica sopocka wieprzowa – plastrowana i pakowana w opakowania 1-1,5kg**

Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z dodatkiem wody.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 71%, woda, sól, białko sojowe, białko zwierzęce wieprzowe, aromaty, przyprawy. Może zawierać alergeny: seler, gorczyca, mleko.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

**Poz. 58 Salami naturalne pakowane – opakowanie jednostkowe 150-180 g**

Kiełbasa wieprzowo-wołowa, drobno rozdrobniona, dojrzewająca, surowo-wędzona, podsuszana, plastry.

**Składniki** – mięso wieprzowe, mięso wołowe, słonina, wołowa tkanka łączna, sól, białko sojowe, przyprawy, czosnek, ekstrakt przypraw.

Do wyprodukowania 100 g produktu użyto minimum 88 g mięsa wieprzowego i minimum 1 g mięsa wołowego

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 - 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta



w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Poz. 59 Salami naturalne z pieprzem – opakowanie jednostkowe 150-180 g**

Kiełbasa wieprzowo-wołowa, drobno rozdrobniona, surowo-wędzona, dojrzewająca, podsuszana.

**Składniki** – mięso wieprzowe, mięso wołowe, wołowa tkanka łączna, sól, białko sojowe, dekstroza, przyprawy (zawierają: seler i gorczycę), czosnek, ekstrakt przypraw, pieprz kolorowy minimum 7% (czarny, biały, zielony, różowy), tłuszcz roślinny.

Do wytworzenia 100 g produktu zużyto minimum 114 g mięsa wieprzowego i minimum 2 g mięsa wołowego.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Poz. 60 Salami wieprzowe – plastrowane i pakowane w opakowania 1-1,5kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** - kiełbasa wieprzowo-wołowa, drobno rozdrobniona, dojrzewająca, wędzona.

**Składniki** – mięso wieprzowe, mięso wołowe, wołowa tkanka łączna, sól, białko sojowe, przyprawy, czosnek, ekstrakty przypraw,

Do wytworzenia 100 g produktu zużyto minimum 98 g mięsa wieprzowego i minimum 1 g mięsa wołowego.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, , zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** - produkt pakowany próżniowo plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 - 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 61 Salami z indyka i wołowiny – opakowanie jednostkowe 200-250 g**

**Skład** – mięso indycze minimum 72%, tłuszcz wołowy minimum 24%, sól, przyprawy, aromat dymu wędzarniczego.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, salcesony uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być

dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 62 Salceson typu wiejskiego w jelicie naturalnym plastrowany w opakowaniu 1-1,5kg**

Wygląd ogólny i powierzchnia – salceson z kawałkami mięsa w osłonce naturalnej, osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, niepomarszczona.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Poz. 63 Schab pieczony - plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

**Składniki** – mięso wieprzowe (100g wyprodukowano z minimum 117 g mięsa), sól spożywcza, ekstrakty przypraw, czosnek suszony, pieprz czarny i kolorowy, majeranek.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** - Produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 64 Schab włoski**

Soczyste i kruche mięso wieprzowe.

**Składniki** – mięso wieprzowe, sól, pieprz, oregano, bazylika, parmezan.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** - Produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 65 Schab w ziołach – plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

Schab pieczony z dodatkiem przypraw.

**Składniki** – schab wieprzowy, sól, aromaty, białko sojowe, przyprawy, sok z cytryny. Produkt może zawierać: seler, gorczycę, mleko.

100g produktu wyprodukowano z minimum 100g schabu wieprzowego

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** - Produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 66 Serdelki drobiowe – opakowanie jednostkowe w stałej wadze – 1 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – wędlina drobiowa otrzymana z mięsa drobiowego minimum 45 % w jelicie naturalnym, tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z receptura i procesem technologicznym właściwym dla serdelków drobiowych, wygląd – batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, w równych walcowatych odcinkach o długości 8 – 10 cm, lekko pękate, pozostawione w zwojach, powierzchnia barwy różowej do jasnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu, na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa, surowce jednolicie drobno rozdrobnione lub homogenizowane, równo rozłożone, konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu, zawartość tłuszczu nie więcej niż 25 %, zawartość soli nie więcej niż 2,5 %, zawartość białka nie mniej niż 9 %, zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO<sub>2</sub> nie więcej niż 0,0125 % (m/m), zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> – nie więcej niż minimum 1,5 g na 1 kg gotowego wyrobu, opakowanie jednostkowe – serdelki należy pakować w opakowania posiadające świadectwo PZH o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do serdelków, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** - produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie jednostkowe w stałej wadze 1kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 - 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 67 Szynka biała wieprzowa**

Szynka wieprzowa, parzona, wędzona, plastrowana.

**Składniki** - mięso z szynki wieprzowej 82%, woda, sól, białko sojowe, aromaty, ekstrakty przypraw

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie jednostkowe 100-120g

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 - 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 68 Szynka delikatesowa z kurcząt pakowana w opakowanie jednostkowe 100-120 g**

Produkt bezglutenowy drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony, w plastrach.

**Składniki** – mięso z piersi kurcząt (minimum 89%), woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie jednostkowe 100-120g

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 - 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

#### **Poz. 69 Szynka dębowa dojrzewająca – produkt plastrowany i pakowany w op. 1-1,5kg**

Szynka wieprzowa wędzona, parzona.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 84%, woda, sól, białko wieprzowe, ekstrakty przypraw, aromaty (w tym aromat dymu wędzarniczego). Produkt może zawierać: soję, gluten, laktozę, gorczycę i seler.

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo plastrowany i pakowany w modyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 - 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

#### **Poz. 70 Szynka drobiowa – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – wędlina drobiowa otrzymana z mięsa drobiowego uzyskanego z tuszek kurczaków, tłuszczów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla szynki drobiowej, wygląd – grube batony w osłonkach sztucznych, w odcinkach od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia barwy jasnoróżowej do różowej, osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu, na przekroju – barwa mięsa charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych, z co najmniej 75% częścią składników grubo rozdrobnionych, składniki równomiernie rozłożone i związane z masą wiążącą, konsystencja – ścisła, zwarta, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, smak i zapach – charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, zawartość soli nie więcej niż 2,5%, zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na  $\text{NaNO}_2$  nie więcej niż 0,0125% (m/m), zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na  $\text{P}_2\text{O}_5$  – nie więcej niż 1,5 g na 1 kg, gotowego wyrobu.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, plamy wynikające z niedowędzenia, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, mięso użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, zacieki galarety pod osłonką, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 - 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być

dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 71 Szynka gotowana – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

**Składniki** – mięso wieprzowe (minimum 81%), woda, sól, białko sojowe, aromaty, ekstrakty przypraw  
Może zawierać gorczycę, seler, mleko.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia

**Opakowania** - Produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 72 Szynka gotowana pakowana – opakowanie jednostkowe 100-120 g**

**Składniki** – mięso wieprzowe (minimum 81%), woda, sól, aromaty, ekstrakty przypraw. Może zawierać gorczycę, seler, mleko.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, nieprawidłowo uformowane, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany a atmosferze ochronnej opakowanie jednostkowe 100-120g.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

**Poz. 73 Szynka konserwowa – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – Produkt blokowy wieprzowy grubo rozdrobniony parzony, z połączonych kawałków mięs.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 66%, woda, sól, aromaty, stabilizatory. Może zawierać alergeny: mleko, seler, gorczyca. Oślizgłość nie jest jadalna.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** - produkt pakowany próżniowo produkt plastrowany i pakowany w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 74 Szynka mielona lososiowa produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

**(Nie dopuszcza się wyrobu wysokowydajnego)**

Szynka wyprodukowana z szynki wieprzowej, a jej obróbka ograniczona się tylko do wędzenia;

**Skład:** mięso wieprzowe z szynki minimum 95%, przyprawy.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** - Produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 - 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 75 Szynka parmeńska – produkt pakowany w atmosferze ochronnej op. 70- 90 g**

Szynka zrobiona z włoskiej wieprzowiny, dojrzewająca przez 14 miesięcy i przyprawiona solą morską

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej op. 70- 90 g.

**Poz. 76 Szynka pieczona udziec**

Udziec wieprzowy peklowany, wędzony, parzony

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, plamy wynikające z niedowędzenia, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, mięso użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, zaciek galarety pod osłonką, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Poz. 77 Szynka pieczona z indyka produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

**Składniki** – mięso z indyka - filet (minimum 80%), woda, sól, aromaty, , olej roślinny

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 78 Szynka serrano**

Szynka wieprzowa surowa dojrzewająca (min. 11 miesięcy), podsuszana w plastrach szynka wieprzowa, sól, 100 g produktu wyprodukowano z 149 g mięsa.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Poz. 79 Szynka staropolska – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

**Wymagania klasyfikacyjne** – szlachetna wędzonka przygotowana z selekcyjonowanej szynki wieprzowej. Produkt soczysty i kruchy, delikatny w smaku, lekko słodkawy.

**Składniki** – mięso wieprzowe minimum 82%, woda, sól, ekstrakty ziół, aromaty.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 80 Szynka wędzona – plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

**Składniki** – mięso wieprzowe (do wyprodukowania 100 g wyrobu wykorzystano minimum 112 g mięsa), sól spożywcza

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 81 Szynka z wędzona w ziołach produkt plastrowany i pakowany w op. 1-1,5kg**

**Składniki** – szynka wieprzowa, sól spożywcza, zioła, przyprawy (minimum 1%), ekstrakty przypraw.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 82 Szynka z beczi – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

Szynka z beczi, szynka wieprzowa wędzona parzona.

**Składniki** – szynka wieprzowa minimum 68%, woda, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 83 Szynka z indykiem – produkt plastrowany i pakowany w opakowania 1-1,5kg**

Szynka drobiowa, parzona, otrzymana z mięśni drobiowych (fileta z kurczaka oraz fileta z indyka).

**Składniki** – mięso drobiowe minimum 59% (w tym: filet z kurczaka minimum 47%, pierś z indyka minimum 12%), woda, sól, aromaty, ekstrakty z warzyw.

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany próżniowo w zmodyfikowanej atmosferze gazowej - MAP w opakowania 1-1,5kg.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 84 Szynka z piersi indyka – pakowana, opakowanie jednostkowe 100-120 g**

Produkt drobiowy z dodatkiem białka wieprzowego, grubo rozdrobniony, parzony, niewędzony, plastrowany.

Składniki filet z piersi indyka (minimum 71%), woda, sól, ekstrakty przypraw, aromaty, przyprawy.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej opakowanie jednostkowe 100-120g.

**Opakowanie zbiorcze** – karton 15 – 20 kg lub w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i oplombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

**Poz. 85 Udka wędzone**

Udka kurczaka wędzone z kurczaka minimum 96%, sól

**Cechy dyskwalifikujące** – obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia.

**Opakowania** – produkt pakowany w atmosferze ochronnej.



**Poz. 86 Wędzonka krotoszyńska**

Schab wieprzowy min 85%

**Wygląd:** Wędzonka surowa bez skóry wyprodukowana z elementu zawierającego w sobie przycięty (od strony karkówki i biodrówki) schab oraz kilkucentymetrowy fragment boczku. Pozostawiona warstwa słoniny nie grubsza niż 1 cm.

**Kształt:** Produkt o naturalnym kształcie układu mięśniowego.

**Barwa:** Barwa zewnętrzna jasno brązowa z odcieniem wiśniowym. Na przekroju równomiernie przebarwiona; niedopuszczalne szare plamy spowodowane niepełnym przepeklowaniem.

**Konsystencja:** Charakterystyczna dla wyrobu surowego wędzonego z całych mięśni nie poddanego obróbce termicznej.

**Smak:** Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu surowego wędzonego.

**DOTYCZY WĘDLIN KROJONYCH:**

**Grubość plastra wszystkich krojonych wędlin musi zawierać się w przedziale od 1 do 2 mm**

**DOTYCZY WSZYSTKICH PRODUKTÓW**

**Opakowanie zbiorcze** – wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI)

Numer partii określony kodem produkcji.

**Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) skład ilościowy produktu,
- d) masę netto produktu,
- e) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- f) warunki przechowywania,
- g) datę zapakowania.

**Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00-11.00