Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**oraz wymagania jakościowe dla zamawianego świeżego mięsa i wyrobów mięsnych będących przedmiotem zamówienia:**

**Część 1 – mięso wieprzowe, wołowe oraz wyroby mięsne**

MIĘSO WIEPRZOWE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Nazwa artykułu** | **Wymagania jakościowe, norma** |
| 1 | Wieprzowina - karkówka bez kości , bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, niemrożone) | Klasa I – mięso chude i nieścięgniste o wyrazistym czerwonym kolorze. Mięso świeże bez oznak wcześniejszego mrożenia I klasy (barwa - bladoróżowa do czerwonej, powierzchnia - sucha, matowa, zapach – charakterystyczny, przekrój - lekko wilgotny – sok mięsny przezroczysty, konsystencja - jędrna, elastyczna, po naciśnięciu palcem szybko się wyrównuje).  Mięso chude, nie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia,  niedopuszczalny zapach płciowy.  Norma: PN-A-82002 |
| 2 | Wieprzowina - łopatka bez kości , bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, niemrożone) |
| 3 | Wieprzowina - środkowy schab bez kości (mięso świeże, niemrożone) |
| 4 | Wieprzowina - szynka bez kości, bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, niemrożone) |
| 5 | Wieprzowina - polędwiczka wieprzowa (mięso świeże , niemrożone) |

MIĘSO WOŁOWE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Nazwa artykułu** | **Wymagania jakościowe, norma** |
| 1 | Wołowina - mięso z łopatki, rostbef, antrykot bez kości bez tłuszczu i skóry (mięso świeże , niemrożone) | **Klasa I** – mięso chude i nieścięgniste , barwy różowej do czerwonej. Mięso z dopuszczalną niewielką ilością tłuszczu śródtkankowego, Bez tłuszczu zewnętrznego i międzymięśniowego, barwa tłuszczu białokremowa do intensywnie ciemnożółtej. Mięso delikatne (brak ścięgien, powięzi i błon). Przekrwienia niedopuszczalne. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego bez oznak wskazujących na zaparzenie mięsa lub rozpoczynający się proces psucia, niedopuszczalne są obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy.  Norma: PN-A-82003 |
| 2 | Wołowina - mięso z udźca bez kości bez tłuszczu i skóry (mięso świeże , niemrożone) |

PRODUKTY MIĘSNE – WĘDZONKI, KIEŁBASY WĘDLINY

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Nazwa artykułu** | **Wymagania jakościowe, norma** |
|  |  | Wędzonki drobiowe parzone - produkty drobiowe wyprodukowane z tuszki drobiowej patroszonej, elementów tuszki lub mięsa drobiowego bez kości, bez osłonek lub w osłonkach o zachowanej strukturze tkankowej, poddane peklowaniu lub soleniu oraz wędzeniu lub wędzeniu i parzeniu lub pieczeniu do osiągnięcia w centrum geometrycznym wyrobu temperatury minimum 70oC.  Surowce mięsne użyte do produkcji muszą być o dobrej jakości higienicznej i wolne od wad technologicznych.   1. Niedozwolone jest stosowanie mięsa odkostnionego mechanicznie. 2. Stosuje się tylko następujące dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające:    1. chlorek sodu (sól kuchenna),    2. azotyn sodu w dawce zgodnej z obowiązującymi przepisami,    3. fosforany,    4. askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce maksymalnej 0,5% w stosunku do masy gotowego wyrobu,    5. naturalne przyprawy. 3. Wydajność gotowego produktu: szynki i polędwicy drobiowej - nie wyższa niż 115% w stosunku do surowca niepeklowanego; wędzonek w postaci elementów tuszek - nie wyższa niż 90% w stosunku do surowca niepeklowanego, 4. Nie dopuszcza się obecności w wędzonkach: białek innych niż pochodzących z mięsa, hydrokoloidów, preparatów błonnikowych oraz dodatków innych: wzmacniaczy smaku, barwników, substancji zwiększających wydajność, karagenu, skrobi (ziemniaczanej), błonnika (pszennego, grochowego, bambusowego), 5. Nie dopuszcza się zaoferowania i dostarczania wyrobów blokowych, drobno rozdrobnionych, homogenizowanych, 6. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie od kości, 7. Zawartość fosforanów dodanych – nie wyższa niż 1500 mg P2O5/kg gotowego wyrobu. 8. Wymagania organoleptyczne: 9. wygląd ogólny: kształt uzależniony od rodzaju elementu oraz użytej osłonki; powierzchnia zewnętrzna wyrobu czysta, sucha lub lekko wilgotna, 10. struktura i konsystencja: struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; w przypadku szynki i polędwicy drobiowej dopuszcza się niewielkie rozdzielenie plastrów w miejscu złączenia mięśni; konsystencja soczysta; powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek soku, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu, 11. barwa przekroju: od jasnoróżowej do różowo-czerwonej w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego lub szara w przypadku wędzonek z mięsa niepeklowanego; niedopuszczalne są odchylenia barwy, 12. smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.   Norma: PN-A-86526  Norma: PN-A-82008 |
| 1. | Wędzonka drobiowa parzona z tuszki - polędwica drobiowa , o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, wędlina składająca się z kawałków filetów z piersi kurczaka soku (wędlina krojona, plasterkowana |
|  |  |
|  |  | Kiełbasy parzone/pieczone - produkty mięsne wykonane w osłonkach naturalnych lub sztucznych, z rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, peklowanych lub solonych, z dodatkiem lub bez surowców uzupełniających i przypraw, wędzone lub nie wędzone, parzone i/lub pieczone. Zamówienie dotyczy kiełbas **średnio rozdrobnionych**  Surowce mięsno-tłuszczowe użyte do produkcji o dobrej jakości higienicznej.   1. Niedozwolone jest stosowanie mięsa odkostnionego mechanicznie. 2. W produkcji kiełbas parzonych wolno stosować tylko następujące dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające:    1. chlorek sodu (sól kuchenna),    2. azotyn sodu w dawce zgodnej z obowiązującymi przepisami,    3. askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce maksymalnej 0,5% w stosunku do masy gotowego wyrobu,    4. naturalne przyprawy. 3. W produkcji kiełbas homogenizowanych i drobno rozdrobnionych wolno stosować izolaty białek sojowych w dawce nie większej niż 2% w stosunku do masy gotowego wyrobu. Surowiec roślinny nie może być wykorzystywany jako zamiennik białek pochodzenia zwierzęcego**.** 4. Wydajność gotowego produktu (w stosunku do surowca niepeklowanego) nie wyższa niż:    1. średnio rozdrobnione 100% 5. Nie dopuszcza się obecności w kiełbasach parzonych: białek innych niż pochodzących z mięsa , dodatków innych: wzmacniaczy smaku, barwników, substancji zwiększających wydajność, karagenu, skrobi (ziemniaczanej), błonnika (pszennego, grochowego, bambusowego). 6. Nie dopuszcza się zaoferowania i dostarczania wyrobów blokowych, drobno rozdrobnionych, homogenizowanych, 7. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie od kości. Wymagania organoleptyczne:   - wygląd ogólny: wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta i sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu; nie dopuszcza się wytrysków farszu na powierzchnię batonów; nie dopuszcza się wyciek tłuszczu i galarety pod osłonkę; w przypadku kiełbas suszonych, podsuszonych i pieczonych osłonka równomiernie pomarszczona,  - struktura i konsystencja: stopień rozdrobnienia farszu zgodny z wymaganiami dla danego asortymentu; surowce równomiernie rozłożone na całym przekroju, nie dopuszcza się skupiska jednego ze składników, zacieków tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu: w przypadku kiełbas homogenizowanych i drobno rozdrobnionych - soczysta, suszonych, podsuszanych i pieczonych – krucha,  - barwa na przekroju: w przypadku kiełbas z mięsa peklowanego - różowa lub różowo-czerwona, a nie peklowanego - szara; niedopuszczalna jest barwa nietypowa, szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia; barwa tłuszczu – od kremowej do białej;  smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub obcy. |
| 2. | Kiełbasa parzona średnio rozdrobniona |
| 3. | Wędzonka parzona - polędwica sopocka o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, , produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska soku (wędlina krojona, plasterkowana) | Wędzonki - produkty mięsne bez osłonek lub w osłonkach, o zachowanej strukturze tkankowej, wykonane z jednego lub kilku kawałków anatomicznych tuszy, peklowane lub solone, wędzone lub nie wędzone, poddane lub nie poddane obróbce termicznej. Wędzonki parzone – poddane parzeniu lub pieczeniu do osiągnięcia w centrum geometrycznym wyrobu temperatury minimum 70oC; asortymenty: szynka, łopatka, polędwica. Surowce mięsne użyte do produkcji muszą być dobrej jakości higienicznej.   1. Wędzonki parzone muszą być wykonane z jednego nierozdrobnionego kawałka mięsa, za wyjątkiem szynki, która może składać się z kilku dużych kawałków. 2. Niedozwolone jest stosowanie mięsa odkostnionego mechanicznie. 3. Wolno stosować tylko następujące dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające:    1. chlorek sodu (sól kuchenna),    2. azotyn sodu w dawce zgodnej z obowiązującymi przepisami,    3. fosforany,    4. askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce maksymalnej 0,5% w stosunku do masy gotowego wyrobu,    5. naturalne przyprawy. 4. Wydajność gotowego produktu nie wyższa niż 100% w stosunku do surowca niepeklowanego.   Nie dopuszcza się obecności w wędzonkach parzonych: białek innych niż pochodzących z mięsa (min.: białka sojowego), hydrokoloidów, preparatów   1. błonnikowych oraz dodatków innych: wzmacniaczy smaku, barwników, substancji zwiększających wydajność, karagenu, skrobi (ziemniaczanej), błonnika (pszennego, grochowego, bambusowego) 2. Zawartość fosforanów dodanych – nie wyższa niż 1500 mg P2O5/kg gotowego wyrobu. 3. Nie dopuszcza się zaoferowania i dostarczania wyrobów blokowych, drobno rozdrobnionych, homogenizowanych, 4. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie od kości. Wymagania organoleptyczne:   - wygląd ogólny: kształt uzależniony od rodzaju mięśnia oraz użytej osłonki; powierzchnia zewnętrzna batonu czysta, sucha lub lekko wilgotna,  - struktura i konsystencja: struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; dopuszcza się niewielkie rozdzielenie plastrów w miejscu złączenia mięśni; konsystencja soczysta; powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek soku, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu,  - barwa przekroju: różowa lub różowo-czerwona w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego lub szara w przypadku wędzonek z mięsa niepeklowanego; niedopuszczalne są odchylenia barwy,  smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.  Norma: PN-A-82007  Norma: PN-A-82008 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| 4. | Wędzonka parzona - szynka wędzona, parzona, typu staropolska, tradycyjna, chłopska, dębowa o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska galarety soku (wędlina krojona, plasterkowana) |