

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

Część 2 – mięso drobiowe

DRÓB ŚWIEŻY/ELEMENTY

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe, norma
1	Drób - filet z piersi indyka bez skóry (mięso świeże, niemrożone)	Dostarczane tuszki oraz elementy muszą spełniać kryteria dla elementów zaliczanych do klasy handlowej „A” określone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 543/2008. tj.: posiadać dobrą budowę, tkanka mięśniowa musi być pełna, piersi dobrze rozwinięte, szerokie długie i umięśnione, nogi umięśnione. Grzbiet i nogi tuszek powinny być pokryte cienką równomierną warstwą tłuszczu. Na tuszkach kurczaka i elementach z kurczaka nie dopuszczalne są pozostałości piór. Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego mrożenia. Tuszki drobiowe i elementy drobiowe muszą być dostarczane nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez wystających złamanych kości, bez poważnych stłuczeń, bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych. Mięśnie piersiowe kurczaka, indyka pozbawione skóry, kości i ścięgien, dopuszcza się niewielkie rozerwania oraz nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania skóry i kośćca, zapach i barwa naturalna. Niedopuszczalne są obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy. Norma: PN-A-86524 Norma: PN-A-86520 Norma: PN-A-86523
2	Drób - filet z piersi kurczaka bez skóry (mięso świeże, niemrożone)	
3	Drób - kurczak tuszka świeża, niemrożona	
4	Drób - udziec z indyka, skrzydło z indyka(mięso świeże, niemrożone)	