

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

CIEŁĘCINA

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
1	Cielęcina (świeża, nie mrożona) – udziec lub łopatką cielęcina bez kości	Mięso świeże, wygląd – właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, bez wylewów krwawych, barwa naturalna – od różowej po jasnoczerwoną, cienkowłóknista o niskiej zawartości tkanki tłuszczowej, delikatnie poprzerastana cieniutkimi nitkami tłuszczu. Powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń, krwi. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa cielęcego, niedopuszczalny zapach obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapachu zjełczałego tłuszczu.