

**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 nieścięgnięte 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 ścięgnięte, 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	Mięso gulaszowe wieprzowe	Barwa mięsa różowoczerwona do ciemnoczerwonej, tłuszczu biała. Zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa wieprzowego, zawartość tłuszczu - nie więcej niż 20%, Zawartość tkanki łącznej – nie więcej niż 18%

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 nieścięgnięte, 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
1.	Szynka 100% drobiowa parzona z tuszki - pierś z kurczaka parzona lub wędzona o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 100 %, wędlina składająca się z kawałków filetów z piersi kurczaka lub indyka (wędlina konfekcjonowana: krojona lub kawałkowana, opakowanie jednorazowe oklejone naklejką, datą, gramaturowo zgodna z zamówieniem)	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 70°C. 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: a. chlorek sodu (sól kuchenna), b. azotyn sodu w dawce zgodnej z obowiązującymi przepisami, c. fosforany, d. askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce maksymalnej 0,5% w stosunku do masy gotowego wyrobu, e. 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 plastru o grubości 3 mm dość ścisła; w przypadku szynki i polędwicy drobiowej dopuszcza się niewielkie rozdzielanie plasterów 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

2.	Wędzonka parzona - szynka wędzona, parzona, typu szynkowa, 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)	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: a. chlorek sodu (sól kuchenna), b. azotyn sodu w dawce zgodnej z obowiązującymi przepisami, c. askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce maksymalnej 0,5% w stosunku do masy gotowego wyrobu, d. 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: a. 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, szarzielona 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.
3.	Parówki wieprzowe parzone o	Parówki 100 % - wędliny wysokiej jakości, które charakteryzują się

	zawartości nie mniejszej niż 100 % mięsa wieprzowego, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i skupiska galarety (wędlina konfekcjonowana paczkowana próżniowo lub w atmosferze modyfikowanej, gramatowo zgodna z zamówieniem)	prostym składem: 100 g mięsa z szynki na 100 g produktu, a do tego sól i przyprawy. Są wolne od konserwantów (takich jak glutaminiany, barwniki czy fosforany) i glutenu. Cechy charakterystyczne 1. Skład: 100 g mięsa z szynki na 100 g produktu, sól, przyprawy. 2. Brak dodatków: Nie zawierają konserwantów, glutaminianów, barwników ani fosforanów. 3. Produkt bezglutenowy: Większość producentów deklaruje, że parówki są bezglutenowe. 4. Wędzenie: Wiele z nich jest delikatnie wędzonych dymem bukowym. 5. Sposób przygotowania: Zazwyczaj bez osłonki, łatwe do przygotowania, nadają się do podgrzewania lub jedzenia na zimno. 6. Pakowanie: Często pakowane w atmosferze ochronnej
--	--	--