

1.Opis produktu: Kielbasa biała parzona

1. Wymagania ogólne:

Kielbasa biała parzona – kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, parzona, niewędzona, otrzymana z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 70%), z dodatkiem składników aromatyczno – smakowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM), w osłonkach naturalnych.

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd ogólny i powierzchnia: batony w osłonkach naturalnych (w jelitach wieprzowych cienkich), nieodkręcane w zwojach o długości 14-16cm, końce związane. Powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu. Nie dopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki
- Barwa mięsa: charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych, solonych, niepeklowanych, parzonych
- Barwa tłuszczu: biała
- Rozdrabnianie i układ składników: kawałki średnio rozdrobnione, związane z masą wiążącą, równomiernie rozmieszczone na przekroju, nie dopuszczalne skupiska jednego ze składników
- Konsystencja: dość ścisła, lekko krucha, soczysta po podparzeniu
- Smak i zapach: charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego, niewędzonej, z wyczuwalnymi przyprawami (pieprz, majeranek). Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nie świeżości lub inny obcy

3. Pakowania, znakowania, przechowywanie:

- Pakowanie i przechowywanie: Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. Przechowywanie zgodne z wymaganiami producenta.

4. Dostawa przetworów mięsnych odbywać się będzie minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego.
5. Dostawca przetworów z mięsa dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru. Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.
6. Nie dopuszcza się wędlin mrożonych.
7. Przetwory z mięsa muszą posiadać termin przydatności do spożycia min. 7 dni od momentu dostawy do magazynu zamawiającego.
8. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).
9. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

2. Opis produktu: Kielbasa krakowska parzona

1. Wymagania ogólne:

Kielbasa krakowska – kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, otrzymana z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 77%), z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla danego wyrobu. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie(MOM),

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd ogólny i powierzchnia: baton w osłonach sztucznych, białkowych o długości od 20 cm – 45cm i średnicy od 65mm – 80mm. Powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Nie dopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki
- Barwa mięsa: jasnoróżowa do ciemnoróżowej
- Barwa tłuszczu: biała, dopuszczalny odcień różowy
- Barwa masy wiążącej: jasnoróżowa
- Rozdrabnianie i układ składników: około 40% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozdrobnione związane masą wiążącą. Dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy. Nie dopuszczalne skupisko jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłoną.
- Konsystencja: ścisła, plastry grubości 3 mm. Nie powinny się rozpadać.
- Smak i zapach: Charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, oparzonej. Wyczuwalne przyprawy. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

3. Pakowania, znakowania, przechowywanie:

- Pakowanie i przechowywanie: Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. Przechowywanie zgodne z wymaganiami producenta.
4. Dostawa przetworów mięsnych odbywać się będzie minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego.
 5. Dostawca przetworów z mięsa dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru . Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.
 6. Nie dopuszcza się wędlin mrożonych.
 7. Przetwory z mięsa muszą posiadać termin przydatności do spożycia min. 7 dni od momentu dostawy do magazynu zamawiającego.
 8. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).
 9. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

3. Opis produktu : Kielbasa szynkowa

1. Wymagania ogólne:

Kielbasa szynkowa wieprzowa – wyprodukowana z grubo - rozdrobnionych peklowanych mięśni szynki wieprzowej pozbawionej okrywy tłuszczowej (nie mniej niż 70%), z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzona, parzona. Nie dopuszcza się użycia mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd ogólny i powierzchnia: batony w osłonach sztucznych, o długości 30 cm– 40 cm i średnicy 90mm – 100mm. Powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej. Osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Nie dopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki
- Barwa mięsa: jasnoróżowa do ciemnoróżowej
- Rozdrabnianie i układ składników: nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone związane masą wiążącą. Dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy. Nie dopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłoną
- Konsystencja: ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać
- Smak i zapach: charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego, peklowanego, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

3. Pakowania, znakowania, przechowywanie:

- Pakowanie i przechowywanie: Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. Przechowywanie zgodne z wymaganiami producenta.

4. Dostawa przetworów mięsnych odbywać się będzie minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego.
5. Dostawca przetworów z mięsa dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru. Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.
6. Nie dopuszcza się wędlin mrożonych.
7. Przetwory z mięsa muszą posiadać termin przydatności do spożycia min. 7 dni od momentu dostawy do magazynu zamawiającego.
8. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).
9. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

4. Opis produktu: Szynka z piersi indyka

1. Wymagania ogólne:

Szynka z piersi indyka –wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych z indyka, nie mniej niż 70%, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno –tłuszczowych, nie wędzony, parzony. Nie dopuszcza się do użycia mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie(MOM)

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd ogólny: produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy ok. 100mm, powierzchnia czysta,
- Struktura i konsystencja: ścisła, soczysta, krucha
- Barwa: na przekroju barwa mięsa jasnoróżowa do różowej typowa dla użytego mięsa indyczego
- Smak i zapach: charakterystyczny dla polędwicy z mięsa indyczego z wyczuwalnym użytymi przyprawami

3. Pakowania, znakowania, przechowywanie:

- Pakowanie i przechowywanie: Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. Przechowywanie zgodne z wymaganiami producenta.

4. Dostawa przetworów mięsnych odbywać się będzie minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego.

5. Dostawca przetworów z mięsa dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru . Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

6. Nie dopuszcza się wędlin mrożonych.

7. Przetwory z mięsa muszą posiadać termin przydatności do spożycia min. 7 dni od momentu dostawy do magazynu zamawiającego.

8. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).

9. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

5. Opis produktu: Szynka konserwowa wieprzowa

1. Wymagania ogólne:

Szynka konserwowa wieprzowa – konserwa blokowa, zawartość stanowi jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania, otrzymana z grubo rozdrobnionego parzonego mięsa wieprzowego nie mniej niż 67% z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla danego produktu. Nie dopuszcza się użycia mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd ogólny: Kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta
- Konsystencja i struktura: Dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami i ścięgnami itp.
- Barwa:
- Charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalna zmiana barwy
- Smak i zapach: charakterystyczny dla danego wyrobu. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

3. Pakowania, znakowania, przechowywanie:

- Pakowanie i przechowywanie: Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. Przechowywanie zgodne z wymaganiami producenta.

4. Dostawa przetworów mięsnych odbywać się będzie minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego.

5. Dostawca przetworów z mięsa dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru. Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

6. Nie dopuszcza się wędlin mrożonych.

7. Przetwory z mięsa muszą posiadać termin przydatności do spożycia min. 7 dni od momentu dostawy do magazynu zamawiającego.

8. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).

9. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

6. Opis produktu: Parówki drobiowe z indyka

1. Wymagania ogólne:

Parówki drobiowe z indyka – kielbasa z indyka, drobno rozdrobniona w osłonce nie jadalnej, wyprodukowana z mięsa piersi indyczej (niemniej niż 72%) i innych drobiowych surowców mięsno – tłuszczowych z dodatkiem przypraw, wędzona, parzona. Nie dopuszcza się użycia mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd ogólny: produkt w osłonce niejadalnej, w równych odcinkach 14-16cm, o masie od 30-50 gram, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu
- Struktura i konsystencja: na przekroju – masa jednolita, homogenna. Dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła
- Barwa: barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju - barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa indyczego

3. Pakowania, znakowania, przechowywanie:

- Pakowanie i przechowywanie: Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. Przechowywanie zgodne z wymaganiami producenta.

4. Dostawa przetworów mięsnych odbywać się będzie minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego.

5. Dostawca przetworów z mięsa dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru . Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

6. Nie dopuszcza się wędlin mrożonych.

7. Przetwory z mięsa muszą posiadać termin przydatności do spożycia min. 7 dni od momentu dostawy do magazynu zamawiającego.

8. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).

9. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

7. Opis produktu: Boczek wędzony, parzony bez kości

1. Wymagania ogólne

Boczek wędzony parzone bez kości – wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego bez żeber (nie mniej niż 85%), bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, wędzona, parzona

2. Wymagania organoleptyczne

- Wygląd ogólny: wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu. Zewnętrzna powierzchnia boczku może być częściowo lub całkowicie pokryta skórą, albo bez skóry. Nie dopuszczalne resztki szczeciny.
- Konsystencja i struktura: dość miękka, soczysta, krucha. Struktura plastyczna o grubości 3mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni. Nie dopuszczalny jest znaczny wyciek soku na przekroju
- Barwa mięsa: różowa
- Barwa tłuszczu: biała z dopuszczalnym odcieniem różowym
- Zapach i smak: charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

3. Pakowania, znakowania, przechowywanie:

- Pakowanie i przechowywanie: Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. Przechowywanie zgodne z wymaganiami producenta.

4. Dostawa przetworów mięsnych odbywać się będzie minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego.

5. Dostawca przetworów z mięsa dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru. Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

6. Nie dopuszcza się wędlin mrożonych.

7. Przetwory z mięsa muszą posiadać termin przydatności do spożycia min. 7 dni od momentu dostawy do magazynu zamawiającego.

8. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).

9. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

8. Opis produktu: Szynka wieprzowa wędzona gotowana

1. Wymagania ogólne:

Szynka wieprzowa, wędzona, gotowana – wędzonka otrzymana z całej lub części szynki, lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzona, parzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, (nie mniej niż 75% mięsa)

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd ogólny: wędzonka w kształcie nie foremnego walca lub okrągła, powierzchnia pokryta warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej
- Konsystencja i struktura: dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, związanie plastrów grubości 3mm dobre. Dopuszczalna marmurkowatość. Nie dopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien
- Barwa na powierzchni: mięsa – jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym, tłuszczu – kremowa do jasnobrązowej
- Barwa na przekroju: mięsa- różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała do lekko różowej
- Smak i zapach: charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego. Nie dopuszczalny sam i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

3. Pakowania, znakowania, przechowywanie:

- Pakowanie i przechowywanie: Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. Przechowywanie zgodne z wymaganiami producenta.

4. Dostawa przetworów mięsnych odbywać się będzie minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego.

5. Dostawca przetworów z mięsa dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru. Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

6. Nie dopuszcza się wędlin mrożonych.

7. Przetwory z mięsa muszą posiadać termin przydatności do spożycia min. 7 dni od momentu dostawy do magazynu zamawiającego.

8. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).

9. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

9. Opis produktu: Ogonówka wieprzowa parzona

1. Wymagania ogólne:

Ogonówka wieprzowa parzona – przetwór mięsny bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowany lub solony, wędzony lub nie wędzony, parzony.

Ogonówka wieprzowa parzona – otrzymana z peklowanych mięśni pośladkowych wieprzowych, nie mniej niż 75% wraz z zakończeniami mięśni: najdłuższego grzbietu i części mięśnia dwugłowego uda wraz z okrywa tłuszczową około 5mm, wędzona, parzona

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd ogólny: wędzonka w kształcie spłaszczonego stożka, powierzchnia może być z jednej strony pokryta cienką warstwą tłuszczu około 5mm
- Konsystencja i struktura: dość miękka, związanie dobre: plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać
- Barwa na powierzchni: mięsa – brązowa z odcieniem wiśniowym, tłuszczu żółta z odcieniem szarym
- Barwa na przekroju: różowa do różowoczerwonej, dopuszczalny kolor różowy opalizujący
- Barwa tłuszczu: biała
- Zapach i smak: charakterystyczny dla wędzonki wieprzowej, peklowanej, wędzonej, parzonej. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

3. Pakowania, znakowania, przechowywanie:

- Pakowanie i przechowywanie: Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. Przechowywanie zgodne z wymaganiami producenta.

4. Dostawa przetworów mięsnych odbywać się będzie minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego.

5. Dostawca przetworów z mięsa dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru. Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

6. Nie dopuszcza się wędlin mrożonych.

7. Przetwory z mięsa muszą posiadać termin przydatności do spożycia min. 7 dni od momentu dostawy do magazynu zamawiającego.

8. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).

9. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

10. Opis produkty: Polędwica z indyka

1. Wymagania ogólne:

Polędwica z indyka – wyrób otrzymany z całych peklowanych mięśni piersiowych z indyka, nie mniej niż 85%, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno –tłuszczowych, nie wędzony, parzony. Nie dopuszcza się do użycia mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie(MOM)

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd ogólny: produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy ok. 100mm, powierzchnia czysta,
- Struktura i konsystencja: ścisła, soczysta, krucha
- Barwa: na przekroju barwa mięsa jasnoróżowa do różowej typowa dla użytego mięsa indyczego
- Smak i zapach: charakterystyczny dla polędwicy z mięsa indyczego z wyczuwalnym użytymi przyprawami

3. Pakowania, znakowania, przechowywanie:

- Pakowanie i przechowywanie: Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. Przechowywanie zgodne z wymaganiami producenta.

4. Dostawa przetworów mięsnych odbywać się będzie minimum 4 razy w tygodniu w dni robocze godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego.

5. Dostawca przetworów z mięsa dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru . Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

6. Nie dopuszcza się wędlin mrożonych.

7. Przetwory z mięsa muszą posiadać termin przydatności do spożycia min. 7 dni od momentu dostawy do magazynu zamawiającego.

8. Dopuszczalna waga produktu musi być podana w zaokrągleniu do części setnych (drugie miejsce po przecinku).

9. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.