

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania Mięsa, wędlin i innych art. zwierzęcych opisanych w tabeli cenowej pn. „Dostawa produktów zwierzęcych, mięsa, wędlin”.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego art. Zwierzęcych, mięsa, wędlin.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- **PN-A-82000** Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania
- **PN-A-85800** Słonina;
- **PN-EN ISO 660** Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości;
- **PN-EN ISO 5555** Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Pobieranie próbek;
- **PN-A-04018** Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko;
- **PN-EN ISO 3960** Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlencowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego (oryg.);
- **PN-EN ISO 6885** Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby anizydynowej;
- **PN-A-82062** Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- **PN-ISO 1442** Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości wody (metoda odwoławcza)
- **PN-ISO 1444** Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- **PN-A-82112** Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.
- **PN-A-82059** Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi
- **PN-ISO 1841-1** Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
- **PN-ISO 1841-2** Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- **PN-A-82056** Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
- **PN-A-82022** Mięso i przetwory mięsne – Konserwy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych** (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Wymagania organoleptyczne dla poszczególnych produktów zostały szczegółowo opisane w Tabeli cenowej.

MIĘSO ŚWIEŻE			
L.P.	RODZAJ	CECHY	WYMAGANIA
1.	Mięso drobiowe (Świeże)	Wygląd	Powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi; może być lekko wilgotna; mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie; Dopuszcza się niewielkie rozerwania i napięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Konsystencja mięsa- jędrna i elastyczna;
		Barwa	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięsa drobiowego; Nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia;
		Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu;
2.	Mięso wieprzowe (świeże)	Wygląd	Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni; Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń;
		Barwa	- mięśni- Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
		Zapach	

			Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy;
3.	Mięso wołowe (świeże)	Wygląd	Powierzchnia czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, przekrwień; Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze – dopuszczalne gładkie, luźne strzępy mięśni oraz ewentualne odłamki kości, błony, tłuszcz – usunięte; Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni;
		Barwa	Jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo-wiśniowej; dopuszczalne zmatowienie,
		Zapach	Swoisty, świeży, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego; bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach inny, nie swoisty, obcy.

PRODUKTY WĘDLINIARSKIE			
L.P.	RODZAJ	CECHY	WYMAGANIA
1.	WĘDLINY	Wygląd	Konsystencja: Dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, związanie plastrów o grubości 3mm dobre; dopuszczalna marmurkowatość; nie dopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien; Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość i naloty pleśni
		Barwa	- na powierzchni- Mięsa - jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym Tłuszczu – kremowa do jasnobrązowej - na przekroju- Mięsa - różowa do ciemnoróżowej Tłuszczu - biała do lekko różowej
		Zapach	Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
2.	KIEŁBASY	Wygląd	Powierzchnia batonów barwy brązowej, równomiernie pomarszczona (kiełbasy, kabanosy) Lub powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu (kiełbasa biała parzona);

			<p>Wyrób w osłonce naturalnej (kietbasy, kabanosy), lub w sztucznej (parówki); powierzchnia czysta, lekko wilgotna; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalne są zabrudzenia, okopcenia, oślizłość powierzchni, nalot pleśni; Konsystencja ścisła, krucha, soczysta; po rozcięciu wyrób nie powinien się rozpadać; składniki równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką;</p>
		Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych.
		Smaki Zapach	<p>Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego, parzonego lub gotowanego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy;</p>
3.	PASZTETY	Wygląd	<p>pieczony z najlepszej jakości mięs z dodatkiem podrobów oraz typowych dla tego typu produktów przypraw i ziół. Powierzchnia pasztetu pokryta charakterystyczną dobrze wypieczoną, smaczną kruszonką; Konsystencja- gładka, lekko smarowna, pozwalająca na pokrojenie wyrobu w spójne, niekruszące się plastry;</p>
		Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców
		Smak i Zapach	<p>Pasztet winien posiadać smak oraz aromat pasztetu wypiekanego w domu. Charakterystyczny dla wybranego rodzaju mięsa pieczonego i użytych dodatków i przypraw i ziół. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości, zjełczeniu lub inny obcy;</p>

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.^{1 2}

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.³

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.⁴

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Badania

5.1. Metody badań

5.1.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.1.2. Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli cenowej w opisie poszczególnych produktów.

5.1.3. Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁴ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

6.1. Pakowanie⁵

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

6.2. Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- wykaz składników,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy
- producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej,
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.⁶

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

⁵ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

⁶ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)