

Opis przedmiotu zamówienia

L.P.	Nazwa artykułów spożywczych	Opis/charakterystyka
1	Flaki wołowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 7 dni od daty dostawy do zamawiającego, 2. Opakowanie VACUM lub MAP 3. Produkt po wstępnej obróbce mechanicznej i termicznej, krojony, parzony/gotowany 4. Bez wywaru/rosółu 5. Przedzółdki i zółdki wołowe 6. Opakowanie min 400g .
2	Boczek wieprzowy świeży	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Opakowanie VACUM lub MAP 3. Produkt nie mrożony, bez skóry, bez żeber.
3	Golonka wieprzowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Opakowanie VACUM lub MAP 3. Golonka wieprzowa nie mrożona z kością.
4	Karkówka wieprzowa b/k	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Opakowanie VACUM lub MAP 3. Mięso świeże elastyczne, jędrne , bez kości. Ma barwę jasnoróżową i widoczny przerost tłuszczowy.
5	Kości wieprzowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Opakowanie VACUM lub MAP

		<ol style="list-style-type: none"> 3. Kości pokrzepowe, z pozostałościami mięsa, bez kości żebrowych, bez pozostałości rdzenia kręgowego i tchawicy, bez gruczołów i zakrwawień, bez przebarwień długość wyrostków kolczystych różna.
6	Ligawa wołowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Opakowanie VACUM lub MAP 3. Podłużny mięsień z udźca wołowego z zawartością tłuszczu poniżej 2%.
7	Łopátka wieprzowa b/k	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Opakowanie VACUM lub MAP 3. Mięso z przedniej części tuszy wieprzowej bez kości z niewielkimi przerostami tkanki tłuszczowej. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała, z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego.
8	Ozory wieprzowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Opakowanie VACUM lub MAP 3. Element cały anatomicznie, odcięty u nasady, bez strzępów i pieczęci. Usunięta ślinianka.
9	Polędwica wołowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu

		<p>VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego</p> <ol style="list-style-type: none"> Opakowanie VACUM lub MAP Mięso oczyszczone bez głowy, marmurkowe w przekroju.
10	Policzki wieprzowe	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego Opakowanie VACUM lub MAP Policzki wieprzowe z przerostem tłuszczowym, bez uszkodzeń mechanicznych.
11	Polędwiczki wieprzowe	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego Opakowanie VACUM lub MAP Świeża polędwiczka w jednym kawałku, bez warkocza.
12	Rostbef wołowy	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego Opakowanie VACUM lub MAP Świeży, wstępnie oczyszczony z błon i powięzi.
13	Schab wieprzowy b/k	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego Opakowanie VACUM lub MAP Schab bez kości, marmurkowy o jasno różowej barwie i zapachu typowym dla produktu, nie mrożony.
14	Schab wieprzowy z/k	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin

		<p>ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego</p> <ol style="list-style-type: none"> Opakowanie VACUM lub MAP Schab z kością, marmurkowy o jasno różowej barwie i zapachu typowym dla produktu, nie mrożony.
15	Słonina wieprzowa	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego Opakowanie VACUM lub MAP Słonina w kawałku, barwa biała do jasnokremowej, bez odłamków kości, grubości minimum 1,5 cm, oznak zjeżdżenia (żółta barwa) i inne zanieczyszczenia, zapach swoisty dla tłuszczów wieprzowych.
16	Szynka wieprzowa 4D	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego Opakowanie VACUM lub MAP Szynka bez kości bez skóry, bez kości ogonowej bez pachwiny, bez mięsa krwawego, bez mięśnia golonki, z grubością tłuszczu zewnętrznego do 1mm, bez chrząstek.
17	Szynka wieprzowa kulka	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego Opakowanie VACUM lub MAP Mięsień czterogłowy uda bez mięsa krwawego i chrząstek z błonami, bez gruczołów.
18	Szynka wieprzowa z kością i golonką	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu

		<p>VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego</p> <ol style="list-style-type: none"> Opakowanie VACUM lub MAP Szynka z kością i golonką bez skóry, bez kości ogonowej bez pachwiny, bez mięsa krwawego, z grubością tłuszczu do 1mm.
19	Wołowina ekstra	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego Opakowanie VACUM lub MAP Wołowina zrazowa górna, bez kości, powinna być barwy czerwonej do ciemnoczerwonej, poprzetykana tłuszczem o białych żyłkach (tzw. marmurek).
20	Wątróbka wieprzowa	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego Opakowanie VACUM lub MAP Świeża, nie mrożona, w całych kawałkach, oczyszczona, bez uszkodzeń mechanicznych.
21	Żeberka wieprzowe	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego Opakowanie VACUM lub MAP Paski z mięsem, o w miarę równej szerokości i zawartości mięsa, bez boczku
22	Korpusy drobiowe	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego Opakowanie VACUM lub MAP Korpus świeży uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzony bez przebarwień i

		uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.
23	Kurczak tusza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Opakowanie VACUM lub MAP 3. Kurczak świeży w całości, waga ok. 1,5kg.
24	Noga kaczka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu mrożonego min. 6 miesięcy od daty dostawy do zamawiającego, 2. Produkt głęboko mrożony z kostką i skórą.
25	Podudzie z kurczaka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Opakowanie VACUM lub MAP 3. Element uzyskany z tuszki kurcząt, właściwie umięśnione, linia cięta równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.
26	Pierś z gęsi ze skórą	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu mrożonego min. 6 miesięcy od daty dostawy do zamawiającego, 2. Produkt głęboko mrożony z kostką i skórą.
27	Pierś z indyka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Opakowanie VACUM lub MAP 3. Jasne, delikatne mięso z piersi indyka.
28	Pierś z kaczki ze skórą	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu mrożonego min. 6 miesięcy od daty dostawy do zamawiającego, 2. Pierś z kaczki ze skórą na całej powierzchni mięsa od strony piersi, bez kości barwa bordowa, produkt głęboko mrożony.

29	Pierś z kurczaka świeża	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Opakowanie VACUM lub MAP 3. Mięso uzyskane z tuszki kurcząt, mięśnie piersiowe, pojedyncze, pozbawione skóry, kości, obojczyka, barwa i zapach charakterystyczny dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych.
30	Skrzydółka z kurczaka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Opakowanie VACUM lub MAP 3. Element uzyskany z tuszki kurcząt, odcięte od stawu barkowego, bez pozostałości po pierzu, barwa charakterystyczna dla skóry i mięśni.
31	Skrzydółko z indyka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Opakowanie VACUM lub MAP 3. Element uzyskany z tuszki indyka, odcięte od stawu barkowego, bez pozostałości po pierzu, barwa charakterystyczna dla skóry i mięśni.
32	Udło z kurczaka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Opakowanie VACUM lub MAP 3. Element uzyskany z tuszki kurcząt, właściwie umięśnione, linia cięta równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.

33	Wątróbka z kurczaka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Opakowanie VACUM lub MAP 3. Podroby z mięsa drobiowego, składa się z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami, struktura nieznacznie ziarnista, powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, dopuszcza się zmatowienie powierzchni spowodowane częściowym obeschnięciem, barwa brązowowiśniowa, konsystencja jędrna, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych.
34	Gęś tusza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu mrożonego min. 6 miesięcy od daty dostawy do zamawiającego, 2. Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Gęś świeża lub mrożona w całości.
35	Kaczka tusza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu mrożonego min. 6 miesięcy od daty dostawy do zamawiającego, 2. Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Kaczka świeża lub mrożona w całości.
36	Pierś z kurczaka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności dla produktu mrożonego min. 6 miesięcy od daty dostawy do zamawiającego. 2. Mięso uzyskane z tuszki kurcząt, mięśnie piersiowe, pojedyncze, pozbawione skóry, kości, obojczyka, barwa i zapach

		<p>charakterystyczny dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych.</p> <p>3. Produkt głęboko mrożony.</p>
37	Pierś z indyka	<p>1. Minimalny termin ważności dla produktu mrożonego min. 6 miesięcy od daty dostawy do zamawiającego.</p> <p>2. Jasne, delikatne mięso z piersi indyka.</p> <p>3. Produkt głęboko mrożony.</p>
38	Żołądki drobiowe	<p>1. Minimalny termin ważności dla produktu świeżego min. 3dni od daty dostawy do zamawiającego, minimalny termin ważności dla produktów w opakowaniu VACUM lub MAP min. 7dni od daty dostawy do zamawiającego</p> <p>2. Opakowanie VACUM lub MAP</p> <p>3. Element podrobowy, zapach świeży i swoisty.</p>
39	Baleron	<p>1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego</p> <p>2. Wędlina z mięsa wieprzowego/ karkówka wieprzowa</p> <p>3. Opakowanie VACUM lub MAP</p> <p>4. Wędlina wędzona, parzona, peklowana</p> <p>5. Minimalna zawartość mięsa 85%</p> <p>6. Zawartość soli 2-3,5%</p>
40	Baleron krojony	<p>1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego</p> <p>2. Wędlina z mięsa wieprzowego/ karkówka wieprzowa</p> <p>3. Opakowanie VACUM lub MAP</p> <p>4. Wędlina wędzona, parzona, peklowana</p> <p>5. Minimalna zawartość mięsa 85%</p> <p>6. Zawartość soli 2-3,5%</p> <p>7. Wędlina krojona, opakowania 80-200g</p>
41	Baleron surowy dojrzewający	<p>1. Minimalny termin ważności 21 dni od daty dostawy do zamawiającego</p> <p>2. Wędlina z mięsa wieprzowego</p> <p>3. Opakowanie VACUM lub MAP</p> <p>4. Wędlina wędzona-dojrzewająca,</p> <p>5. Wyprodukowana z min 100g mięsa na 100g gotowego produktu.</p>

42	Biała kiełbasa cienka surowa lub gruba surowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 5 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Kiełbasa z mięsa wieprzowego, surowa, w osłonie naturalnej 3. Peklowana 4. Zawartość soli 2-3% 5. Minimalna zawartość mięsa min 90% 6. Maksymalna zawartość tłuszczu do 25%
43	Biała kiełbasa parzona	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 5 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Kiełbasa z mięsa wieprzowego, parzona, w osłonie naturalnej 3. Peklowana 4. Zawartość soli 2-3% 5. Minimalna zawartość mięsa 90% 6. Maksymalna zawartość tłuszczu do 25%
44	Boczek wędzony na ciepło	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 21 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędzonka z peklowanego boczku wieprzowego, minimum 92% mięsa, suszona, wędzona, parzona, półtrwała, kształt zbliżony do prostokąta, barwa mięsa różowa, tłuszczu biała, na boku widoczny przerost mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla boczku z nutą dymu wędzarniczego
45	Boczek wędzony na zimno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 21 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędzonka z peklowanego boczku wieprzowego, minimum 92% mięsa, suszona, wędzona, surowa, półtrwała, kształt zbliżony do prostokąta, barwa mięsa różowa, tłuszczu biała, na boku widoczny przerost mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla boczku z nutą dymu wędzarniczego
46	Kurczak w galarecie z warzywami	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa drobiowego z kawałkami warzyw w galarecie 3. Zawartość mięsa drobiowego min 40%, zawartość warzyw min 10% 4. Zawartość soli do 2,5% 5. Opakowanie VACUM lub MAP
47	Frankfurterki surowe wędzone	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-surowa

		<ul style="list-style-type: none"> 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Minimalna zawartość mięsa 80% 5. Zawartość soli do 2%
48	Kabanosy	<ul style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego i wołowego, wędzone-suszone, 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Minimalna zawartość mięsa 90% 5. Zawartość soli do 4%
49	Kaszanka cienka	<ul style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 15 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Produkt podrobowy wieprzowy z dodatkiem kaszy jęczmiennej lub gryczanej w osłonce naturalnej 3. Zawartość kaszy min 15% 4. Zawartość składników wieprzowych podrobowych min 45% (skórkę, głowizna, wątroba, tłuszcz) 5. Opakowanie VACUM lub MAP
50	Kiełbasa wędzona cienka	<ul style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego w ciemnej otoczce o wyczuwalnym aromacie czosnku 3. Wędlina wędzona/ parzona, średnio rozdrobniona 4. Osłonka naturalna 5. Opakowanie VACUM lub MAP 6. Minimalna zawartość mięsa 85% 7. Zawartość soli do 2,5%
51	Kiełbasa wędzona cienka z cielęciną	<ul style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego z dodatkiem cielęciny w ciemnej otoczce 3. Osłonka naturalna 4. Wędlina wędzona/ parzona, średnio rozdrobniona 5. Opakowanie VACUM lub MAP 6. Minimalna zawartość mięsa 85% w tym mięsa cielęcego min 5%
52	Kiełbasa jałowcowa	<ul style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 21 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego , wędzona-podsuszana 3. Wyczuwalny aromat jałowca

		<ol style="list-style-type: none"> Opakowanie VACUM lub MAP Minimalna zawartość mięsa 85% Zawartość soli do 2,5% O słonka naturalna
53	Kiełbasa krakowska drobiowa	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego Wędlina z mięsa drobiowego, wędzona-parzona w osłonce barierowej Opakowanie VACUM lub MAP Minimalna zawartość mięsa 85% Zawartość soli do 2,5%
54	Kiełbasa krakowska sucha	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności 21 dni od daty dostawy do zamawiającego Wędlina z mięsa wieprzowego i wołowego, wędzona-podsuszana w osłonce barierowej Opakowanie VACUM lub MAP Minimalna zawartość mięsa 85% Zawartość soli 2,5-3%
55	Kiełbasa myśliwska	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności 21 dni od daty dostawy do zamawiającego Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-podsuszana, parzona Opakowanie VACUM lub MAP Minimalna zawartość mięsa wieprzowego 85% Zawartość soli do 2,5% O słonka naturalna
56	Kiełbasa polska surowa	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności 21 dni od daty dostawy do zamawiającego Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-surowa, średnio rozdrobniona Opakowanie VACUM lub MAP Minimalna zawartość mięsa wieprzowego 85% O słonka naturalna
57	Kiełbasa śląska	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona Opakowanie VACUM lub MAP Minimalna zawartość mięsa wieprzowego 80% O słonka naturalna

58	Kiełbasa cienka pieczona lub z pieca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego w ciemnej otoczce 3. Osłonka naturalna 4. Opakowanie VACUM lub MAP 5. Minimalna zawartość mięsa wieprzowego 85%
59	Kiełbaski koktajlowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Minimalna zawartość mięsa 85% 5. Osłonka naturalna
60	Kiełbaski pieprzowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Minimalna zawartość mięsa 85% 5. Osłonka naturalna
61	Kiełbaski śląskie cienkie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Minimalna zawartość mięsa 80%
62	Kindziuk	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 21 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-dojrzewająca 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Wyprodukowana z min 110g mięsa na 100g gotowego produktu
63	Kiszka ziemniaczana	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wyrób garmażeryjny, parzony 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Osłonka naturalna 5. Wyprodukowane z ziemniaków z dodatkiem mięsa wieprzowego i tłuszczu

64	Kości wieprzowe wędzone	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 21 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Produkt wieprzowy wędzony, parzony, kości pocięte.
65	Kurczak wędzony	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Tuszka kurczęcia wędzono-parzona.
66	Metka cebulowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 21 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego, surowa 3. Osłona barierowa 4. Minimalna zawartość mięsa 80%. 5. Zawartość soli do 3%
67	Metka łososiowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 21 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina wieprzowa, wędzona 3. Osłona barierowa
68	Ogonówka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona , półtrwała, 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Minimalna zawartość mięsa 85%.
69	Parówki cienkie "cielaczki"	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina wieprzowa, osłonka kolagenowa 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Minimalna zawartość mięsa 75%.
70	Parówki z szynki	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina wieprzowa, osłonka barierowa folia lub bez osłonki 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Minimalna zawartość mięsa 90%.
71	Pasztet drobiowy pieczony	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Pasztet z mięsa drobiowego, pieczony 3. Minimalna zawartość mięsa drobiowego 75%, podrobów 5% 4. Zawartość soli do 1,5%
72	Pasztet wieprzowy pieczony	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Pasztet z mięsa wieprzowego, pieczony

		<ol style="list-style-type: none"> Minimalna zawartość mięsa 75%, podrobów 5% Zawartość soli do 1,5%
73	Pieczeń rzymska	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego Wyrób wieprzowo- drobiowy średnio rozdrobniony parzony pieczony. Minimalna zawartość mięsa drobiowego 65%, mięsa wieprzowego 10% Zawartość soli do 2,5%
74	Pierś z indyka wędzona	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego Wędlina z piersi indyka, cały mięsień Opakowanie VACUM lub MAP Minimalna zawartość mięsa 75%. Zawartość soli do 2%
75	Pierś z indyka wędzona krojona	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego Wędlina z piersi indyka, cały mięsień Opakowanie VACUM lub MAP Minimalna zawartość mięsa 75%. Wędlina krojona, opakowania 80-200g Zawartość soli do 2%
76	Polędwica łososiowa	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego Wędlina wieprzowa, wędzona na zimno Opakowanie VACUM lub MAP Minimalna zawartość mięsa 75%. Zawartość soli do 2,5%
77	Polędwica łososiowa krojona	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego Wędlina wieprzowa, wędzona na zimno Opakowanie VACUM lub MAP Minimalna zawartość mięsa 75%. Wędlina krojona, opakowania 80-200g Zawartość soli do 2,5%
78	Polędwica sopocka	<ol style="list-style-type: none"> Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona Opakowanie VACUM lub MAP Minimalna zawartość mięsa 75%. Zawartość soli do 2%

79	Polędwica sopocka krojona	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Minimalna zawartość mięsa 75%. 5. Wędlina krojona, opakowania 80-200g 6. Zawartość soli do 2%
80	Rolada z boczku	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Minimalna zawartość mięsa 75%.
81	Salami w posypce	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 21 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego i wołowego, średnio rozdrobnione, wędzone, długo dojrzewające w posypce smakowej (zawartość posypki smakowej min 4%) 3. Minimalna zawartość mięsa wieprzowego i wołowego 85% 4. Opakowanie osłona barierowa (folia). 5. Zawartość soli do 4%
82	Salceson biały	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 21 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina wyprodukowana z mięsa i podrobów 3. Mięso wieprzowe minimum 50% 4. Podroby minimum 20% (mięso z głów wieprzowych) 5. Zawartość soli do 2%
83	Salceson czarny	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 21 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa i podrobów 3. Zawartość składników wieprzowych (serca, ozory, mięso, tłuszcz min 50%) 4. Zawartość składników drobiowych min 25% 5. Zawartość soli do 2,5%
84	Schab wędzony	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina wieprzowa, wędzona-parzona w ciemnej otoczce. 3. Zawartość mięsa minimum 90%

		4. Zawartość soli do 2%
85	Smalec	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Przetopiony tłuszcz wieprzowy, czysty, biały, nie zjełczały o smaku i aromacie typowym dla produktu, 3. Opakowanie 200g-1000g 4. Opakowanie folia lub papier.
86	Szynka dojrzewająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 21 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina wieprzowa, wędzona-dojrzewająca 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Wyprodukowana z min 110g mięsa na 100g gotowego produktu.
87	Szynka konserwowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 21 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego, osłona barierowa (folia). 3. Minimalna zawartość mięsa 80%.
88	Szynka łososiowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona na zimno 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Minimalna zawartość mięsa 85%.
89	Szynka tradycyjna	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Minimalna zawartość mięsa 85%.
90	Szynka wiejska	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Minimalna zawartość mięsa 85%.
91	Szynka z beczki	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Minimalna zawartość mięsa 85%.

		5. Zawartość soli do 2,5%
92	Szynka wędzona	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona, w ciemnej otoczce 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Minimalna zawartość mięsa 85%. 5. Zawartość soli do 2,5%
93	Szynka zrazowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona-parzona 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Minimalna zawartość mięsa 85%. 5. Zawartość soli do 2,5%
94	Wędzonka krotoszyńska	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minimalny termin ważności 14 dni od daty dostawy do zamawiającego 2. Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona na zimno 3. Opakowanie VACUM lub MAP 4. Zawartość mięsa min 85% 5. Zawartość soli do 2,5%