

## Opis przedmiotu zamówienia

## Sposób realizacji zamówienia.

- 1) Wykonawca zobowiązany jest dostarczać artykuły własnym transportem i na własny koszt w ilościach wynikających z wcześniejszych uzgodnień telefonicznych z uprawnionym przedstawicielem Zamawiającego.
- 2) Dostarczane artykuły będące przedmiotem umowy będą przewożone:
  - a) specjalistycznym środkiem transportu posiadającym konstrukcję i wyposażenie odpowiednie do rodzaju przewożonych artykułów zapewniające właściwą temperaturę przewożonego przedmiotu zamówienia;
  - b) w pojemnikach Wykonawcy, które będą opakowaniem zwrotnym;
  - c) zarówno środek transportu jak też pojemniki muszą spełniać wymagania sanitarno-higieniczne dotyczące transportu żywności.
- 3) Dostawy na koszt Wykonawcy będą się odbywać **3 razy w tygodniu – poniedziałki, środy i piątki** w godzinach **7:15-11:15**, do magazynu Zamawiającego mieszczącego się w: **Zakład Karny w Trzebinii, ul Słowackiego 70, 32-540 Trzebinia**.
- 4) W przypadku braku możliwości pełnego zrealizowania zamówienia Wykonawca powiadomi o tym Zamawiającego i przedłoży propozycję alternatywnego uzupełnienia zamówienia z posiadanej aktualnie oferty najpóźniej w przeddzień dostawy do godz. 10:00. Cena proponowanych zamiennie artykułów nie może być wyższa niż cena artykułów z zamówienia. Propozycję alternatywnego uzupełnienia zamówienia musi zaakceptować Zamawiający.
- 5) Każdy artykuł winien być zaopatrzony w metkę na opakowaniu jednostkowym lub zbiorczym, na której winna być umieszczona nazwa artykułu, data produkcji i okres lub data przydatności do spożycia.
- 6) Dostarczane artykuły spożywcze powinny posiadać możliwie długi okres przydatności do spożycia, nie krótszy niż 7 dni w przypadku wędlin i 3 dni w przypadku mięsa.
- 7) Reklamacje jakościowe dotyczące zarówno produktów jak też stanu środka transportu i opakowań rozpatrywane będą bezzwłocznie w dniu dostawy. Na żądanie Zamawiającego obowiązkiem Wykonawcy będzie w dniu złożenia reklamacji lub w dniu następnym po uzgodnieniu z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego wykonanie na własny koszt dostawy zastępczej w zamian za towar podlegający reklamacji lub też ponownie wykonanie dostawy środkiem transportu i w pojemnikach, które spełniają wszelkie wymagania sanitarne.
- 8) W przypadku niedotrzymania warunków określonych w ust. 4 Zamawiający zakupi ilość artykułu równą ilości podlegającej reklamacji i obciąży kosztami zakupu Wykonawcę.
- 9) Zamawiający może w trakcie trwania umowy zlecić wyspecjalizowanemu laboratorium wykonanie badań od 2 do 5 próbek dowolnie wybranego asortymentu z całej partii towaru na zgodność z wymaganiami określonymi w SWZ. Każda niezgodność będzie traktowana jako nienależyte wykonanie umowy.
- 10) W przypadku uzyskania wyniku potwierdzającego niezgodność badanej partii towaru ze specyfikacją koszt wykonanych badań obciąża Wykonawcę. Natomiast w przypadku wyniku negatywnego koszt badań pokrywa Zamawiający.
- 11) Wykonawca zobowiązuje się do bezpłatnej wymiany towaru o złej jakości lub, gdy wymiana będzie niemożliwa, do poniesienia kosztów zakupu awaryjnego, tj. różnicy cen zakupu towaru, a także ewentualnych innych kosztów poniesionych przez Zamawiającego związanych z realizacją tego zakupu.

## Grupa I – Mięso drobiowe.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Ćwiartka tylna z kurczaka, świeża	Element tuszki drobiowej w jednym kawalku, patroszona, bez podrobów, schłodzona, nie mrożona, czysta, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
2	Kurczak świeży (tusza)	Tusza kurczaka patroszona, bez podrobów, czysta, schłodzona nie mrożona, bez jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.
3	Mięso mielone drobiowe (bez przypraw, dodatku innego mięsa), świeże	Mięso drobiowe, grubo rozdrobnione, schłodzone, nie mrożone, bez tłuszczu. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny jest odcień szary lub zielonkawy. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
4	Serca drobiowe, świeże	Serca o kształcie owalnym, budowie zwartej, serca suche lub lekko wilgotne, czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwa i zapach swoisty, charakterystyczny dla podrobów drobiowych, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zabezpieczone przed zanieczyszczeniem zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP.
5	Wątróbka drobiowa, świeża	Jędrna i elastyczna, lekko błyszcząca, powierzchnia wilgotna, niedopuszczalna powierzchnia mokra, obślizgła lub ze śladami pleśni. Wątroba powinna być czysta, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia.
6	Filet z ćwiartki z kurczaka	Filet z ćwiartki kurczaka extra, pojedynczy - mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien,

		prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, nie moczony, niemrożony i nierozmrażany.
7	Udo z kurczaka	oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego
8	Podudzie z kurczaka	Element tuszki z kurczaka obejmujący kość piszczelową wraz z otaczającymi mięśniami, Mięso świeże, niemrożone i nierozmrażane
9	Żołądki drobiowe, świeże	Świeże - uzyskane podczas patroszenia tuszek, pozbawione części niejadalnych. Żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasno beżową śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

## Grupa II – Wędlina drobiowa.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Baleron drobiowy	Wyrób w osłonce barierowej, parzony. Pakowany w atmosferze ochronnej VAC. Powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne są skupiska galarety na przekroju. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. <b>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</b>
2	Filet wędzony z indyka	Wędlina drobiowa, peklowana, wędzona, parzona, składająca się z mięsa indyka, wody z dodatkiem substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wędzonka składa się z mięśni uformowanych poprzez przycięcie i obwiązanie przedzą w kształcie podłużnym o powierzchni czystej, suchej, dopuszcza się lekko wilgotną. Na przekroju konsystencja ścisła, soczysta, plaster grubości 3 mm, nie powinien się rozpadać. Barwa mięsa na zewnątrz jasno złocista do jasno brązowej, na przekroju kremowa z odcieniem różowym. Niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego peklowanego, wędzonego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; bez dodatków produktów pochodzących od zwierząt innych niż drób. <b>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</b>
3	Kielbasa mortadela drobiowa	Wyrób drobno rozdrobniony w osłonce barierowej, batony o Ø do 70 i długości ok. 27 cm zamykane klipssem. Poddawany procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia wyroby ma być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcach batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. <b>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</b>
4	Kielbasa parówkowa drobiowa	Kielbasa drobno rozdrobniona, w osłonkach barierowych o Ø do 25, batony odkręcone na automacie o długości ok. 12 cm. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia wyrobu ma być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcu batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza do 2 mm, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. <b>Nie dopuszcza się dodatku tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</b>
5	Mielonka tyrolska drobiowa	Wyrób w osłonce barierowej o Ø do 65, batony zamykane klipssem o długości ok. 12 cm.

		<p>Poddawane procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Jest to wyrób w osłonce naturalnej o powierzchni czystej, suchej, osłona ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka, dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smaki zapach świadczący o nieświeżości oraz inny obcy.</p> <p><b>Nie dopuszcza się dodatku tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</b></p>
6	Parówki drobiowe	<p>Kielbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie). Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Produkt w osłonce naturalnej lub sztucznej, w równych odcinkach 14 – 16 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu. Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ściśła. Barwa powierzchni różowa do jasnorbrowej, na przekroju – barwa jasnorbrowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego.</p> <p><b>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</b></p>
7	Polędwica drobiowa	<p>Wyrób w osłonce barierowej o Ø do 75, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p><b>Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.</b></p>

### Grupa III – Mięso wieprzowe i wołowe.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Łopátka wieprzowa bez kości, świeża	<p>Część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego; od dołu gólonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, tak aby kości podramienia i nasada dolna kości ramiennej pozostały przy golonce, a część wyrostka łokciowego kości łokciowej pozostała przy łopatce; mięśnie i otaczające je powięzi nieuszkodzone; następnie całkowicie odkostniona; główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramennych. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, bez przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, jędrne i elastyczne, o barwie jasnorbrowej do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny jest odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy.</p>
2	Mięso mielone wieprzowe (bez przypraw), świeże	<p>Mięso wieprzowe, grubo rozdrobnione, schłodzone, nie mrożone, maksymalna dopuszczalna zawartość tłuszczu 30 %. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa jasnorbrowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny jest odcień szary lub zielonkawy. Tłuszcz o barwie białej z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
3	Podgárdle wędzone	<p>Wędzonka otrzymana z peklowanego podgárdla wieprzowego ze skórą lub bez skóry, wędzona, surowa, półtrwała. Kształt zbliżony do trójkąta; na stronie zewnętrznej elementu mogą być ślady pieczęci; barwa na powierzchni właściwa dla tłuszczu, skóry i mięsa wieprzowego, peklowanego, wędzonego; niedopuszczalne resztki szczeciny; powierzchnia bez strzępów i zacięć.</p> <p>Barwa: mięsa od różowej do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała do białoróżowej; układ mięsa i tłuszczu naturalny.</p> <p>Charakterystyczne dla wędzonki surowej, wyraźnie słony, wyczuwalny smak i zapach wędzenia.</p> <p>Wędzonka surowa, wędzona w kształcie zbliżonym do trójkąta; układ mięsa i tłuszczu naturalny.</p>

**Grupa IV – Wędlina wieprzowa i wołowa.**

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Kaszanka	Wędlina podrobowa wieprzowa, parzona, składająca się z kaszy jaglanej, krwi wieprzowej, pachwiny i płuc wieprzowych z dodatkiem soli, pieprzu i cebuli. Wyrób w osłonkach sztucznych, przezroczystych Ø do 100 bez nadruku, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 10-15 cm, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu, barwa na przekroju brunatno - brązowa. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
2	Kielbasa biała parzona	Kielbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, z dodatkiem substancji uzupełniających i substancji dodatkowych oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych ok. Ø 25 – 35 przylegających do farszu, odkręcanych w batony długości ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, o konsystencji ściślej, barwa osłonki jasno - szara, barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
3	Kielbasa mortadela	Kielbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych Ø do 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od blado różowej do różowej. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
4	Kielbasa parówkowa	Kielbasa homogenizowana, wędzona, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, mięsa wołowego, tłuszczu wieprzowego, skórek wieprzowych, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających. Wyrób w osłonkach naturalnych Ø 25-30 ściśle przylegających do farszu, batony odkręcane, długości ok. 10 - 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od blado - różowej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
5	Kielbasa zwyczajna	Kielbasa mieszana, średnio rozdrobniona, parzona, składająca się z: tłuszczu wieprzowego, skórek wieprzowych, mięsa wołowego, MOMD, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych Ø 25 - 35 ściśle przylegających do farszu, odkręcanych w batony długości ok. 25 cm, przewieszane w połowie. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki jasno - brązowa do brązowej. Barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
6	Mielonka wieprzowa prasowana	Produkt blokowy wieprzowy, z dodatkiem surowca drobiowego, średnio rozdrobniony, parzony, składający się z mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, wody, z dodatkiem substancji dodatkowych, uzupełniających i kompozycji przypraw. Wyrób w osłonce sztucznej barierowej Ø do 90 mm, przezroczystej, ściśle przylegającej do farszu, batony klipsowane, długości ok. 30 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od blado różowej do ciemno różowej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
7	Parówki wieprzowe	Kielbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw. Produkt w osłonce sztucznej, o średnicy użytej osłonki, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu w odcinkach od 12 cm do 14 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem złocistym: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona: plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa: rozdrobnienie i układ składników: surowce drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone na przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2 mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne

		skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Na przekroju – masa jednolita, konsystencja dość ścisła. Konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu. Smak zapach – charakterystyczny dla parówek z mięsa wieprzowego z lekkim wyczuciem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach.
8	Pasztetowa wieprzowa	Wędlina podrobowa, parzona, składająca się z mięsa głównie wieprzowego, wątroby wieprzowej, tłuszczu wieprzowego, wody z udziałem substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych, Ø do 30, koloru białego z nadrukiem, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane o długości ok. 10 - 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja smarowna, jędrna, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa przekroju od szarej do różowo - szarej. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem gotowanej wątroby i przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
9	Salceson wieprzowy	Wędlina podrobowa- salceson, parzona składająca się z mięsa wieprzowego z głów i skórek wieprzowych , wody z udziałem substancji dodatkowych i kompozycji przypraw. Salceson w osłonkach sztucznych, poliamidowych, Ø 90- 110 przezroczystych, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 35 cm, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła , plaster grubości 5 mm nie powinien się rozpadać, barwa mięsa od szarej do różowej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
10	Smalec topiony ze skwarkami i cebulą	Smalec uzyskany po obróbce termicznej sadła i tłuszczu drobnego wieprzowego z dodatkiem skwarek pozostałych z wytopu tłuszczu, cebuli smażonej, czosnku, soli i pieprzu. Porcje smalcu domowego umieszczonego w pojemnikach zamykanych wieczkiem, na którym naklejona jest etykieta z nazwa asortymentu. Zawartość na przekroju - tłuszcz w górnej warstwie, pozostałe surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, smarowna, barwa tłuszczu biała do kremowej. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców, dopuszcza się małe otwory powietrza. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.