**Opis PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**SŁUŻBA ZYWNOŚCIOWA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie** | **Dane** |
|  | Przedmiot zamówienia | *DOSTAWA Mięsa drobiowego* |
|  | Przedmiot podzielony na trzy zadania | * **Zadanie nr 1 GZ Siedlce** * **Zadanie nr 2 GZ Wesoła** * **Zadanie nr 3 ZZ Logistyk IIA - Kopytów** |
|  | Ilość | FORMULARZ CENOWY |
|  | CPV | 15112000-6 |
|  | Wymogi techniczne | • Wykonawca został dopuszczony do produkcji lub obrotu artykułami spożywczymi  • Wykonawca posiada zgłoszoną działalność gospodarczą w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi do wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych |
|  | Usługi dodatkowe | DOSTAWA, ROZŁADUNEK |

**............................................................................**

***data, podpis osoby sporządzającej***

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

***filet z piersi indyka***

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi indyka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi indyka przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Filet z piersi indyka**

Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowy głęboki, bez skóry, bez kości.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. |
| 2 | Barwa | Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1. **Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Sprawdzanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

**4.2.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

**4.2.2 Sprawdzanie zapachu**

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast zapach przez obwąchanie szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

***filet z piersi indyka mrożony***

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi indyka mrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi indyka mrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Filet z piersi indyka mrożony**

Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowy głęboki, bez skóry, bez kości, poddany procesowi mrożenia IQF.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry  i kośćca; dopuszcza się w opakowaniu niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania, niedopuszczalne są oparzeliny mrozowe. |
| 2 | Barwa | Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1. **Badania**

**4.1 Przygotowanie próbek do badań**

Próbki mięsa drobiowego w elementach poddawane rozmrażaniu należy pozostawić w zamkniętym szczelnym opakowaniu jednostkowym, a w przypadku uszkodzenia opakowania, należy je zapakować do nowego, szczelnego opakowania jednostkowego.

Rozmrażanie należy przeprowadzać w wodzie o temperaturze około 30ºC lub w powietrzu   
w temperaturze pokojowej. Rozmrażanie zakończyć w momencie osiągnięcia wewnątrz mięśni temperatury 2ºC - 4ºC.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Sprawdzanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

**5.2.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy świetle naturalnym lub sztucznym nie powodującym zmiany barwy. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.2.

**5.2.2 Sprawdzanie zapachu**

Należy wykonać organoleptycznie na próbkach mrożonych. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

***filet z piersi kaczki***

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi kaczki.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi kaczki przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Filet z piersi kaczki**

Element tuszki kaczej obejmujący mięśnie piersiowe z przylegającą skórą, w całości lub podzielone na połowę, bez kości tj. bez mostka i żeber.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Mięśnie piersiowe ze skórą, dobrze rozwinięte, umięśnione, pozbawione kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od kośćca. |
| 2 | Barwa | Naturalna, ciemnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kaczki, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1. **Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Sprawdzanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

**4.2.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

**4.2.2 Sprawdzanie zapachu**

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

***filet z piersi kurczaka***

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi kurczaka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi kurczaka przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Filet z piersi kurczaka**

Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, bez kości tj. bez mostka i żeber, w całości lub podzielony na części.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. |
| 2 | Barwa | Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1. **Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Sprawdzanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

**4.2.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

**4.2.2 Sprawdzanie zapachu**

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

***filet z piersi kurczaka mrożony***

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi kurczaka mrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi kurczaka mrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Określenie produktu**

**Filet z piersi kurczaka mrożony**

Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, bez kości tj. bez mostka i żeber, w całości lub podzielony na części, poddany procesowi mrożenia IQF.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry  i kośćca; dopuszcza się w opakowaniu niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania, niedopuszczalne są oparzeliny mrozowe. |
| 2 | Barwa | Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1. **Badania**

**4.1 Przygotowanie próbek do badań**

Próbki mięsa drobiowego w elementach poddawane rozmrażaniu należy pozostawić w zamkniętym szczelnym opakowaniu jednostkowym, a w przypadku uszkodzenia opakowania, należy je zapakować do nowego, szczelnego opakowania jednostkowego.

Rozmrażanie należy przeprowadzać w wodzie o temperaturze około 30ºC lub w powietrzu   
w temperaturze pokojowej. Rozmrażanie zakończyć w momencie osiągnięcia wewnątrz mięśni temperatury 2ºC - 4ºC.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Sprawdzanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

**5.2.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.1.

**5.2.2 Sprawdzanie zapachu**

Należy wykonać organoleptycznie na próbkach mrożonych. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

***golonka z indyka***

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania golonki z indyka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego golonki z indyka przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Golonka z indyka**

Element tuszki indyka – podudzie po odcięciu ok ½ kości piszczelowej; ze skórą

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Golonki właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; |
| 2 | Barwa | Barwa mięśni naturalna, różowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych  w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1. **Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

**4.2.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

**4.2.2 Sprawdzanie zapachu**

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

***INDYK – TUSZKA***

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania indyka - tuszki.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego indyka - tuszki przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Kurczak - tuszka**

Cała tuszka ubitego indyka od którego po uprzednim wykrwawieniu, oskubaniu z piór i wypatroszeniu odcięto głowę i łapy, bez podrobów

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Tusza cała, bez podrobów, właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, bez wystających kości, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, niewielkie niezauważalne stłuczenia i przebarwienia na skórze i mięśniach jeżeli nie znajdują się na piersi lub udach; dopuszczalne jest występowanie na tuszy pojedynczych piór i ich pozostałości, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, bez oznak wcześniejszego zamrażania |
| 2 | Barwa | Barwa mięśni naturalna, różowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1. **Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

**4.2.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

**4.2.2 Sprawdzanie zapachu**

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

***kurczak – tuszka***

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania indyka - tuszki.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego indyka - tuszki przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Kurczak - tuszka**

Cała tuszka ubitego indyka od którego po uprzednim wykrwawieniu, oskubaniu z piór i wypatroszeniu odcięto głowę i łapy, bez podrobów

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Tusza cała, bez podrobów, właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, bez wystających kości, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, niewielkie niezauważalne stłuczenia i przebarwienia na skórze i mięśniach jeżeli nie znajdują się na piersi lub udach; dopuszczalne jest występowanie na tuszy pojedynczych piór i ich pozostałości, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, bez oznak wcześniejszego zamrażania |
| 2 | Barwa | Barwa mięśni naturalna, różowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1. **Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

**4.2.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

**4.2.2 Sprawdzanie zapachu**

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

***MIĘSO Z UDŹCA indyka***

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mięsa z udźca indyka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mięsa z udźca indyka przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Mięso z udźca indyka**

Pozbawione kości i skóry mięso z uda indyka.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Mięso pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna, naturalna, różowa do ciemnoróżowej, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy oraz zapach świadczący o nieświeżości i zepsuciu |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1. **Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Sprawdzanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

**4.2.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

**4.2.2 Sprawdzanie zapachu**

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast zapach przez obwąchanie szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

***noga z kurczakA***

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania nogi z kurczaka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego nogi z kurczaka przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Noga z kurczaka**

Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; |
| 2 | Barwa | Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych  w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1. **Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

**4.2.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

**4.2.2 Sprawdzanie zapachu**

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

***noga z kurczaka mrożona***

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania nogi z kurczaka mrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego nogi z kurczaka mrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Noga z kurczaka mrożona**

Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, cięcia wykonane w stawach, poddany procesowi mrożenia IQF.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; dopuszcza się w opakowaniu niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania, niedopuszczalne są oparzeliny mrozowe. |
| 2 | Barwa | Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych  w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia, dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1. **Badania**

**4.1 Przygotowanie próbek do badań**

Próbki mięsa drobiowego w elementach poddawane rozmrażaniu należy pozostawić w zamkniętym szczelnym opakowaniu jednostkowym, a w przypadku uszkodzenia opakowania, należy je zapakować do nowego, szczelnego opakowania jednostkowego.

Rozmrażanie należy przeprowadzać w wodzie o temperaturze około 30ºC lub w powietrzu   
w temperaturze pokojowej. Rozmrażanie zakończyć w momencie osiągnięcia wewnątrz mięśni temperatury 2ºC - 4ºC.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

**5.2.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.1.

**5.2.2 Sprawdzanie zapachu**

Należy wykonać organoleptycznie na próbkach mrożonych. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

***podudzie z kurczaka***

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania podudzia z kurczaka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego podudzia z kurczaka przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Podudzie z kurczaka**

Element tuszki kurczęcej obejmujący kości – piszczelową i strzałkową łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Podudzie właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; |
| 2 | Barwa | Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych  w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1. **Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

**4.2.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

**4.2.2 Sprawdzanie zapachu**

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

***PRZEPIÓRKA – tuszka MROŻONA***

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przepiórki – tuszki mrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przepiórki - tuszki mrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Przepiórka – tuszka mrożona**

Cała tuszka ubitej przepiórki od której po uprzednim wykrwawieniu, oskubaniu z piór i wypatroszeniu odcięto głowę i łapy, bez podrobów, poddana procesowi mrożenia IQF.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Tusza cała, bez podrobów, właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, bez wystających kości, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, niewielkie niezauważalne stłuczenia i przebarwienia na skórze i mięśniach jeżeli nie znajdują się na piersi lub udach; dopuszczalne jest występowanie na tuszy pojedynczych piór i ich pozostałości, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; niedopuszczalne ślady oparzelin zamrażalniczych |
| 2 | Barwa | Barwa mięśni naturalna, różowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych  w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z przepiórki, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1. **Badania**

**4.1 Przygotowanie próbek do badań**

Tuszki poddawane rozmrażaniu należy pozostawić w zamkniętym szczelnym opakowaniu jednostkowym, a w przypadku uszkodzenia opakowania, należy je zapakować do nowego, szczelnego opakowania jednostkowego.

Rozmrażanie należy przeprowadzać w wodzie o temperaturze około 30ºC lub w powietrzu   
w temperaturze pokojowej. Rozmrażanie zakończyć w momencie osiągnięcia wewnątrz mięśni temperatury 2ºC - 4ºC.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

**5.2.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.1.

**5.2.2 Sprawdzanie zapachu**

Należy wykonać organoleptycznie na próbkach mrożonych. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

***skrzydełka z kurczaka***

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania skrzydełek z kurczaka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego skrzydełek z kurczaka przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Skrzydełka z kurczaka**

Element tuszki kurczęcej obejmujący kości – ramieniową, promieniową i łokciową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, cięcia wykonuje się w stawach.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Skrzydełko właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, bez wystających kości, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; dopuszczalne na końcach skrzydeł występowanie pojedynczych piór i ich pozostałości |
| 2 | Barwa | Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych  w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1. **Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

**4.2.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

**4.2.2 Sprawdzanie zapachu**

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

***udo z kaczki***

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania skrzydełek z kurczaka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego skrzydełek z kurczaka przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Skrzydełka z kurczaka**

Element tuszki kurczęcej obejmujący kości – ramieniową, promieniową i łokciową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, cięcia wykonuje się w stawach.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Skrzydełko właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, bez wystających kości, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; dopuszczalne na końcach skrzydeł występowanie pojedynczych piór i ich pozostałości |
| 2 | Barwa | Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych  w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1. **Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

**4.2.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

**4.2.2 Sprawdzanie zapachu**

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

***wątroba z kurczaka***

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wątroby z kurczaka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wątroby z kurczaka przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Normy powołane**

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

* PN-A-86523 Produkty drobiarskie. Podroby drobiowe.

**1.3 Określenie produktu**

**Wątroba z kurczaka**

Wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań wg** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Podwójne lub pojedyncze płaty wątroby, bez zanieczyszczeń  i skrzepów krwi, dopuszczalne są pojedyncze części płatów  o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszczalny niewielki wyciek w opakowaniu. | PN-A-86523 |
| 2 | Barwa | Beżowa do brunatnowiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1. **Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według normy podanej w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

***wątróbka z indyka***

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wątróbki z indyka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wątróbki z indyka przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Normy powołane**

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

* PN-A-86523 Produkty drobiarskie. Podroby drobiowe.

**1.3 Określenie produktu**

**Wątróbka z indyka**

Wątroba z indyka uzyskana podczas patroszenia tuszki indyczej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań wg** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Podwójne lub pojedyncze płaty wątroby, bez zanieczyszczeń  i skrzepów krwi, dopuszczalne są pojedyncze części płatów  o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszczalny niewielki wyciek w opakowaniu. | PN-A-86523 |
| 2 | Barwa | Beżowa do brunatnowiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1. **Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według normy podanej w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

***żołądki z kurczaka***

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żołądków kurczaka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żołądków kurczaka przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Normy powołane**

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

* PN-A-86523 Produkty drobiarskie. Podroby drobiowe.

**1.3 Określenie produktu**

**Żołądki kurczaka**

Żołądki z kurczaka uzyskane podczas patroszenia tuszki kurczęcej i pozbawione części niejadalnych.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań wg** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej, pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, z usuniętym tłuszczem;  Dopuszczalne są:  - niewielkie uszkodzenia mięśnia żołądka,  - niewielka pozostałość tkanki łącznej i tkanki tłuszczowej;  Powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu. | PN-A-86523 |
| 2 | Barwa | Naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką. |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny, naturalny, niedopuszczalny zapach świadczący  o nieświeżości lub inny obcy. |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1. **Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według normy podanej w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.