**Załącznik nr 5**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS I WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA ŚWIEŻEGO DROBIU, MIĘSA ORAZ PRODUKTÓW MIĘSNYCH BĘDĄCYCH PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA**

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZWA SUROWCA** | **WYMAGANIA JAKOŚCIOWE** |
| **DRÓB ŚWIEŻY / ELEMENTY**   * Filet z piersi kurczaka bez skóry (mięso świeże, nie mrożone) * Kurczak tuszka (mięso świeże, nie mrożona) * Udko z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone) * Udziec z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone) * Pałka z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone) | Dostarczane tuszki oraz elementy muszą spełniać kryteria dla elementów zaliczanych do klasy handlowej ,,A” określone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 543/2008. tj.: posiadać dobrą budowę, tkanka mięśniowa musi być pełna, piersi dobrze rozwinięte, szerokie długie i umięśnione, nogi umięśnione. Grzbiet i nogi tuszek powinny pokryte być cienką równomierną warstwą tłuszczu. Na tuszkach kurczaka i elementach z kurczaka nie dopuszczalne są pozostałości piór. Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego mrożenia. Tuszki drobiowe i elementy drobiowe muszą być dostarczane nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez wystających złamanych kości, bez poważnych stłuczeń, bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych. Mięśnie piersiowe kurczaka, indyka pozbawione skóry, kości i ścięgien, dopuszcza się niewielkie rozerwania oraz nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania skóry i kośćca, zapach i barwa naturalna. Niedopuszczalne są obce zapachy , mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy. |
| **MIĘSO WIEPRZOWE**   * Karkówka bez kości, bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone) * Łopatka bez kości, bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone) * Schab bez kości (mięso świeże, nie mrożone) * Łopatka mielona (nie mrożona) * Żeberka z kością (nie mrożone) * Polędwiczka wieprzowa | Klasa I – mięso chude i nieścięgniste o wyrazistym czerwonym kolorze. Mięso świeże bez oznak wcześniejszego mrożenia I klasy (barwa - bladoróżowa do czerwonej, powierzchnia - sucha, matowa, zapach – charakterystyczny, przekrój - lekko wilgotny – sok mięsny przezroczysty, konsystencja - jędrna, elastyczna, po naciśnięciu palcem szybko się wyrównuje). Mięso chude, nie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy. |
| **MIĘSO WOŁOWE**   * Wołowina bez kości, bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone) | Klasa I – mięso chude i nieścięgniste , barwy różowej do czerwonej. Mięso z dopuszczalną niewielką ilością tłuszczu śródtkankowego, Bez tłuszczu zewnętrznego i międzymięśniowego, barwa tłuszczu białokremowa do intensywnie ciemnożółtej. Mięso delikatne (brak ścięgien, powięzi i błon). Przekrwienia niedopuszczalne. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego bez oznak wskazujących na zaparzenie mięsa lub rozpoczynający się proces psucia, niedopuszczalne są obce zapachy , mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy. |
| **PRODUKTY MIĘSNE**   * Kiełbasa biała parzona (produkt świeży, nie mrożony) | Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), nie odkręcane w zwojach, końce zawiązane; powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki. Barwa mięsa charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych parzonych. Kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników. Kiełbasa dość ścisła, lekko krucha, soczysta po podgrzaniu. Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, nie wędzonej, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **PRODUKTY MIĘSNE**   * Kiełbasa zwyczajna (produkt świeży, nie mrożony) * Kiełbasa śląska (produkt świeży, nie mrożony) | Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej. Barwa tłuszczu biała. Rozdrobnienie i układ składników: średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **PRODUKTY MIĘSNE**   * Boczek delikatesowy parzony | Boczek wędzony parzony bez kości (bez żeber). Określenie produktu wygląd ogólny i powierzchnia – powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Wygląd na przekroju – struktura plastra o grubości 3mm, dość ścisła, smak i zapach charakterystyczny dla procesu wędzenia i użytych przypraw, powierzchnia przekroju lekko wilgotna: niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku oraz pozostałości kości. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja – ścisła, soczysta, krucha Skład surowcowy: boczek wieprzowy bez kości – 100 % Wyrób bez konserwantów i glutenu. |