DZP/PN/60/2018 **Załącznik nr 2 do SIWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – mięso i artykuły wędliniarskie**

**Baleron wędzony, wieprzowy gotowany-** wędzonka otrzymana z peklowanych karczków wieprzowych bez kości, wędzona, gotowana, półtrwała bez osłonki. Barwa powierzchni od jasnobrązowej do ciemnobrązowej z odcieniem czerwonym, z prześwitami tłuszczu,. Powierzchnia czysta lekko wilgotna,. Dopuszczalne lekkie pofałdowanie. Barwa mięsa na przekroju poprzecznym- różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu- biała . Dopuszczalny odcień różowy opalizujący mięsa. Układ mięśni naturalny, właściwy dla danego asortymentu. Konsystencja mięśni dość ścisła, tłuszczu miękka,. Plasterki o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Mięso może lekko się oddzielać od tłuszczu. Niedopuszczalne szaro zielone plamy świadczące o niedopeklowaniu, żółta barwa tłuszczu oraz wyciek soków po przekrojeniu.

Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonek z mięsa peklowanego, wędzonego gotowanego. Smak w miarę słony z lekkim wyczuciem wędzenia. Produkt soczysty. Niedopuszczalny smak i zapach zjełczałego tłuszczu..

Wędzonka w kształcie nieforemnego walca lub naturalnym kształcie karczku, Na przekroju układ mięsa właściwy dla wieprzowych mięśni karkówki przerośniętych tłuszczem.

Zawartość soli (NaCl)2,5 – 5 % . Zawartość E 250 do 100 mg/kg w produkcie finalnym, zawartość wielofosforanów w przeliczeniu na P2O5 ( E 450+E 451+E 452 łącznie ) nie więcej niż 5g/kg produktu finalnego. E 316 nie więcej niż 1500 mg/kg produktu finalnego.

Oznakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Wartość odżywcza; Białko zwierzęce nie mniej niż 12g/100g produktu; Tłuszcz nie więcej niż 30g/100g produktu.

**Boczek wędzony paski b/ż** - wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego bez żeberek, bez środków zwiększających objętość i wydajność produktu, wędzona, wyrób surowy, półtrwały, nie pakowany. Kształt naturalny zbliżony do prostokąta. Wygląd zewnętrzny -barwa mięsa brązowa z odcieniem wiśniowym, skóry jasnobrązowa do brązowej. Barwa tłuszczu żółta. Zewnętrzna powierzchnia boczku może być częściowo lub całkowicie pokryta skórą albo bez skóry. Na boku elementu od strony grzbietowej widoczny przerost mięsa około 2/3 długości . powierzchnia sucha lub lekko wilgotna, może posiadać nierówności po żeberkach . Niedopuszczalne reszki szczeciny oraz wykrystalizowana sól. Na przekroju barwa mięsa różowa do różowoczerwonej, tłuszczu biała z dopuszczalnym odcieniem różowym. niedopuszczalna obecność gruczołów mlecznych. Mięso powinno stanowić co najmniej 30%powierzchni przekroju poprzecznego elementu. Niedopuszczalny jest znaczny wyciek soku po przekrojeniu. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki surowej, wyraźnie słony, zapach wędzenia wyczuwalny, bez dodatku sztucznych aromatyzujących związków chemicznych . Wędzonka parzona, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla danego asortymentu. Zawartość soli (NaCl) % od 2,5 do 5. Zawartość E 250 do 100 mg/kg w produkcie finalnym, zawartość wielofosforanów w przeliczeniu na P2O5 ( E 450+E 451+E 452 łącznie ) nie więcej niż 5g/kg produktu finalnego. E 316 nie więcej niż 1500 mg/kg produktu finalnego. Oznakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami .

Wartość odżywcza boczku wędzonego; Białko zwierzęce nie mniej niż 10 g/100g produktu, Tłuszcz nie więcej niż 55g /100 g produktu.

**Frankfuterki** - Kiełbasa średnio rozdrobniona. 100 g produktu wyprodukowano ze 116 g mięsa wieprzowego. Skład: mięso wieprzowe, sól spożywcza, przyprawy i ekstrakty przypraw (w tym: gorczyca), substancja wzmacniająca smak i zapach: glutaminian sodu; przeciwutleniacz.

**Kabanosy -** mięso wieprzowe, substancja żelująca E401, sól, białko sojowe, wzmacniacz smaku - glutaminian monosodowy, przyprawy, aromaty i ekstrakty przypraw, hydrolizat białka roślinnego (w tym soja), maltodekstryna, regulatory kwasowości - mleczan wapnia, kwas cytrynowy, stabilizatory E460, E509, przeciwutleniacz - askorbinian sodu, substancja konserwująca - E250

Do wyprodukowania 100g gotowego wyrobu należy użyć nie mniej niż 139g mięsa wieprzowego.

**Kaszanka gryczana -** wyrób podrobowy parzony, nietrwały, w osłonce naturalnej. Skład: krew wieprzowa, kasza gryczana, rosół, podroby wieprzowe, mięso wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, cebula, sól, przyprawy naturalne, dopuszczalna zawartość grysiku pszennego. Konsystencja luźna - charakterystyczna dla wyrobu. Niedopuszczalne otwory powietrza Kolor brunatny do ciemnobrązowego. Smak i zapach charakterystyczny dla gatunku, wyrób umiarkowanie słony. Masa jednej kaszanki 140-150 g. średnica kaszanki od 40 mm do 50 mm. Wartość odżywcza 100 g kaszanki: kcal 195; Białko ogółęm 8,50 g; Tłuszcz12,60; Węglowodany 13,0 g.

**Kiełbasa biała** - kiełbasa wieprzowo- wołowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, nietrwała. Batony w osłonce białkowej o długości 35-45 cm i średnicy , zawiera nieliczne kawałki tłuszczu Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Dopuszczalne otwory powietrza nie związane ze zmianą barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej parzonej, umiarkowanie słonej, wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw. Zawartość soli NaCl % od 2,0 do 3,6. Zawartość E 250 do 100 mg/kg w produkcie finalnym, zawartość wielofosforanów w przeliczeniu na P2O5 ( E 450+E 451+E 452 łącznie ) nie więcej niż 5g/kg produktu finalnego. E 316 nie więcej niż 1500 mg/kg produktu finalnego.

Niedopuszczalna zawartość w wyrobie błonnika pszennego, skrobi ziemniaczanej, laktozy, cukru gronowego. Wartość odżywcza produktu: Białko zwierzęce nie mniej niż 13g/100 g produktu, Tłuszcz nie więcej niż 25g/100g produktu. Produkt oznakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami.

**Kiełbasa krakowska sucha**- kiełbasa wieprzowo- wołowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, nietrwała. Batony w osłonce białkowej o długości 35-45 cm i średnicy 65-80 mm. Barwa batonu od jasno brązowej do ciemno brązowej. Konsystencja ścisła. Barwa mięsa na przekroju od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała z odcieniem różowym, masy wiążącej- jasnoróżowa, zawiera nieliczne kawałki tłuszczu Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Dopuszczalne otwory powietrza nie związane ze zmianą barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej parzonej, umiarkowanie słonej, wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw. Zawartość soli NaCl % od 2,0 do 3,6. Zawartość E 250 do 100 mg/kg w produkcie finalnym, zawartość wielofosforanów w przeliczeniu na P2O5 ( E 450+E 451+E 452 łącznie ) nie więcej niż 5g/kg produktu finalnego. E 316 nie więcej niż 1500 mg/kg produktu finalnego.

Niedopuszczalna zawartość w wyrobie błonnika pszennego, skrobi ziemniaczanej, laktozy, cukru gronowego. Wartość odżywcza produktu: Białko zwierzęce nie mniej niż 13g/100 g produktu, Tłuszcz nie więcej niż 25g/100g produktu. Produkt oznakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami.

**Kiełbasa żywiecka**- kiełbasa wieprzowo- wołowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, nietrwała. Batony w osłonce białkowej o długości 35-45 cm i średnicy 65-80 mm. Barwa batonu od jasno brązowej do ciemno brązowej. Konsystencja ścisła. Barwa mięsa na przekroju od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała z odcieniem różowym, masy wiążącej- jasnoróżowa, zawiera nieliczne kawałki tłuszczu Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Dopuszczalne otwory powietrza nie związane ze zmianą barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej parzonej, umiarkowanie słonej, wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw. Zawartość soli NaCl % od 2,0 do 3,6. Zawartość E 250 do 100 mg/kg w produkcie finalnym, zawartość wielofosforanów w przeliczeniu na P2O5 ( E 450+E 451+E 452 łącznie ) nie więcej niż 5g/kg produktu finalnego. E 316 nie więcej niż 1500 mg/kg produktu finalnego.

Niedopuszczalna zawartość w wyrobie błonnika pszennego, skrobi ziemniaczanej, laktozy, cukru gronowego. Wartość odżywcza produktu: Białko zwierzęce nie mniej niż 13g/100 g produktu, Tłuszcz nie więcej niż 25g/100g produktu. Produkt oznakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami.

**Kiełbasa podwawelska** - kiełbasa wieprzowo , średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, nietrwała. Batony w osłonkach naturalnych- jelitach wieprzowych cienkich, odkręcane w odcinkach 25-30 cm podzielone na parki. Barwa batonu od jasnobrązowej do brązowej. Konsystencja ścisła, Farsz równomiernie wymieszany, bez widocznej tkanki łącznej, dokładnie wypełniający osłonki. Na przekroju barwa mięsa różowa, tłuszczu biała, masy wiążącej różowa. Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wieprzowej peklowanej, wędzonej, parzonej. Wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw.

Zawartość soli NaCl % od 2,0 do 3,4; Zawartość E 250 do 100 mg/kg w produkcie finalnym, zawartość wielofosforanów w przeliczeniu na P2O5 ( E 450+E 451+E 452 łącznie ) nie więcej niż 5g/kg produktu finalnego. E 316 nie więcej niż 1500 mg/kg produktu finalnego.

Niedopuszczalna zawartość błonnika pszennego, skrobi ziemniaczanej, laktozy, gumy ksantanowej, E-260.

Wartość odżywcza produktu: Białko zwierzęce nie mniej niż13,5 g/100 g produktu; Tłuszcz nie więcej niż 35g/100gproduktu. Produkt oznakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami.

**Kiełbasa szynkowa wieprzowa**- kiełbasa wieprzowo- wołowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, nietrwała. Batony w osłonce białkowej o długości 35-45 cm i średnicy 65-80 mm. Barwa batonu od jasno brązowej do ciemno brązowej. Konsystencja ścisła. Barwa mięsa na przekroju od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała z odcieniem różowym, masy wiążącej- jasnoróżowa, zawiera nieliczne kawałki tłuszczu Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Dopuszczalne otwory powietrza nie związane ze zmianą barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej parzonej, umiarkowanie słonej, wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw. Zawartość soli NaCl % od 2,0 do 3,6. Zawartość E 250 do 100 mg/kg w produkcie finalnym, zawartość wielofosforanów w przeliczeniu na P2O5 ( E 450+E 451+E 452 łącznie ) nie więcej niż 5g/kg produktu finalnego. E 316 nie więcej niż 1500 mg/kg produktu finalnego.

Niedopuszczalna zawartość w wyrobie błonnika pszennego, skrobi ziemniaczanej, laktozy, cukru gronowego. Wartość odżywcza produktu: Białko zwierzęce nie mniej niż 13g/100 g produktu, Tłuszcz nie więcej niż 25g/100g produktu. Produkt oznakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami.

**Kiełbasa śląska** kiełbasa wieprzowo- wołowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, nietrwała. Batony w osłonce białkowej o długości 35-45 cm . Barwa batonu od jasno brązowej do ciemno brązowej. Konsystencja ścisła. Barwa mięsa na przekroju od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała z odcieniem różowym, masy wiążącej- jasnoróżowa, zawiera nieliczne kawałki tłuszczu Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Dopuszczalne otwory powietrza nie związane ze zmianą barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej parzonej, umiarkowanie słonej, wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw. Zawartość soli NaCl % od 2,0 do 3,6. Zawartość E 250 do 100 mg/kg w produkcie finalnym, zawartość wielofosforanów w przeliczeniu na P2O5 ( E 450+E 451+E 452 łącznie ) nie więcej niż 5g/kg produktu finalnego. E 316 nie więcej niż 1500 mg/kg produktu finalnego.

Niedopuszczalna zawartość w wyrobie błonnika pszennego, skrobi ziemniaczanej, laktozy, cukru gronowego. Wartość odżywcza produktu: Białko zwierzęce nie mniej niż 13g/100 g produktu, Tłuszcz nie więcej niż 25g/100g produktu. Produkt oznakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami.

**Parówki paluszki cienkie -**  KIEŁBASA HOMOGENIZOWANA, WĘDZONA, PARZONA. Składniki: mięso wieprzowe, woda, sól, E1420 - skrobia modyfikowana, białko sojowe, przyprawy, E451, E452 - stabilizatory, glukoza, E621 - substancja wzmacniająca smak i zapach,

**Pasztetowa -** wędlina podrobowa parzona, nietrwała w osłonce naturalnej lub sztucznej, dokładnie wypełnionej. Wyrób wieprzowy z wątroby, mięsa wieprzowego, rosołu, tłuszczu wieprzowego, dopuszczalna zawartość grysiku pszennego. Przyprawiana cebulą, solą i przyprawami naturalnymi. Średnica batonu 55-70 mm. Homogenizowana, konsystencja mazista, kolor od beżowego do jasnego brązu. Niedopuszczalne otwory powietrza. Smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku, wyrób umiarkowanie słony.

Wartość odżywcza w 100 g produktu: kcal-384, białko ogółem 12,5g, Tłuszcz 35,7 ; Węglowodany 4,3 g.

**Polędwica sopocka wieprzowa–** wędzonka otrzymana z peklowanej polędwicy wieprzowej. Wędzona, pieczona, półtrwała. Wędzonka bez osłonki. Polędwica wykrojona ze schabu bez tłuszczu. Kształt spłaszczonego walca o przekroju max 10 cm. Barwa powierzchni jasnobrązowa do brązowej z odcieniem złocistym. Niedopuszczalne jasne plamy niedowędzenia. Powierzchnia gładka, sucha, czysta. Barwa mięśnia na przekroju jasnoróżowa do różowej. Dopuszczalny odcień różowy opalizujący. Na połowie obwodu górnej części polędwicy widoczna cienka warstwa tkanki łącznej oraz tłuszczu. Konsystencja mięśnia dość ścisła,. Plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, peklowanego, wędzonego, pieczonego. Wędzenie wyczuwalne.

**Pieczeń rzymska** - wyrób wieprzowy, niewędzona – parzona, średnio rozdrobniona, trwała, w skład której wchodzi mięso wieprzowe oraz surowce uzupełniające. Baton w osłonkach sztucznych barierowych, kształt półokrągły, średnica 70-95 mm, długości 25-30 cm, Barwa batonu jasnoróżowa, błyszcząca, konsystencja ścisła. Barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa, tłuszczu biała do lekko kremowej, masy wiążącej różowa. Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Zawartość NaCl nie więcej niż 3%. Zawartość E 250 do 100 mg/kg w produkcie finalnym, zawartość wielofosforanów w przeliczeniu na P2O5 ( E 450+E 451+E 452 łącznie ) nie więcej niż 5g/kg produktu finalnego. E 316 nie więcej niż 1500 mg/kg produktu finalnego

Produkt oznakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wartość odżywcza: białko nie mniej niż 13g/100 g produktu,; Tłuszcz nie więcej niż 20g/100g produktu.

Dopuszczalna zawartość białka sojowego, skrobi, E 621, E 316, E 451, E250.

**Salceson włoski (biały) -**produkt z podrobów i surowców mięsnych w osłonkach poliamidowych lub naturalnych o długości 30 -40 cm, i równej średnicy na przekroju 80 - 100 mm. Składniki równomiernie rozmieszczone, konsystencja twarda, plastyczna. Bez śladów kości;

**Szynka pieczona wieprzowa -** wędzonka otrzymana z całej lub z części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowana, wędzona, gotowana, półtrwała. Wędzonka w kształcie nieforemnego walca lub kulista. obciągnięta folią wiskozową . Barwa powierzchni mięsa brązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym, tłuszczu- kremowa do jasnobrązowej. Na przekroju barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej z odcieniem czerwonym. Dopuszczalny odcień różowy opalizujący. Niedopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien. Konsystencja dość ścisła. Plastry grubości 3 mm nie mogą się rozpadać. Niedopuszczalne otwory powietrza powyżej 5 mm, oraz szarozielone plamy świadczące o niedopeklowaniu. Niedopuszczalna zawartość środków zwiększających objętość i wydajność wędzonki. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki peklowanej, wędzonej ,gotowanej. Smak umiarkowanie słony, wędzenie wyczuwane. Produkt soczysty bez widocznego wycieku.

Dopuszczalna zawartość NaCl % od 2,5 – do 4,0. Zawartość E 250 do 100 mg/kg w produkcie finalnym, zawartość wielofosforanów w przeliczeniu na P2O5 ( E 450+E 451+E 452 łącznie ) nie więcej niż 5g/kg produktu finalnego.

E 316 nie więcej niż 1500 mg/kg produktu finalnego.

Niedopuszczalna zawartość środków zwiększających objętość i wydajność wyrobu. Oznakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Wartość odżywcza: Białko zwierzęce- nie mniej niż14g/100g produktu; Tłuszcz nie więcej niż 8,5g/100 g produktu

**Szynka biesiadna -** wieprzowa  wędzona, parzona.

Skład: mięso z szynki wieprzowej 82%, woda, sól, białko sojowe, stabilizatory: trifosforany, polifosforany i karagen, maltodekstryna, glukoza, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian sodu, aromaty, ekstrakty przypraw, ekstrakt drożdży, substancja konserwująca: azotyn sodu.

**Boczek surowy**- tkanka tłuszczowa poprzerastana jest cienkimi warstwami mięśni. Boczek z rozbioru półtusz klasy I i II nie zawiera kości. Boczek z półtusz klasy III zawiera dolne końce żeber. Zapach Odznacza się swoistym zapachem.

**Flaki wołowe -** Mieszanina sosu lub zalewy, flaków wołowych pociętych w paski z dodatkiem warzyw i przypraw. Barwa charakterystyczna dla użytych składników. Konsystencja: sosu lub zalewy – lekko zawiesista do zawiesistej; składnika podrobowego – miękka do lekko jędrnej. Smak i zapach: typowy, bez obcych smaków i zapachów. Okres przydatności do spożycia flaków wołowych krojonych zamrożonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu.

**Karczek wieprzowy b/k -** element bez kości pochodzący z wykrawania karkówki. Główne mięśnie; mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu. Bez ścięgna karkowego.

**Kości wieprzowe –** świeże, schłodzone (temp. 0- 4°). Zapach swoisty, bez oznak rozpoczynającego się psucia. Niedopuszczalny zapach obcy.

**Kości wołowe -** świeże, schłodzone (temp. 0- 4°) świeże, schłodzone (temp. 0- 4°). Zapach swoisty, bez oznak rozpoczynającego się psucia. Niedopuszczalny zapach obcy.

**Mięso wołowe b/k -** Powierzchnia cięć powinna być gładka**,** luźne strzępy mięśni i tłuszczu powinny być usunięte, nie dopuszcza się przekrwień powierzchniowych**,**powierzchnia czysta, gładka, niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni, barwa mięśni jasnoczerwona do czerwonej, konsystencja jędrna i elastyczna, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak wskazujących na zaparzenie, lub zapoczątkowany proces psucia, niedopuszczalny zapach obcy.

**Polędwica wołowa-** polędwicę stanowi cały mięsień lędźwiowy wewnętrzny i część mięśnia biodrowego z otaczającą tkanką łączną.

**Łopatka wieprzowa b/k** - część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego. Powierzchnia gładka niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Konsystencja jędrna i elastyczna. Barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienia, niedopuszczalny 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 oraz płciowy lub moczowy.

**Żeberka wieprzowe paski ekstra** – świeże, odcięte wzdłuż podziału schabu i boczku, od półtuszy. Żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu. Główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne. Powierzchnia gładka niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Konsystencja jędrna i elastyczna. Barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienia, niedopuszczalny 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 oraz płciowy lub moczowy.

**Wątroba wieprzowa** - jeden z elementów podrobów wieprzowych, składa się z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami, pozbawiona woreczka żółciowego. Powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, dopuszcza się lekkie zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem. Struktura nieznacznie ziarnista. Powierzchnia czysta bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi. Barwa brązowowiśniowa. Konsystencja jędrna. Zapach swoisty charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. powierzchnia czysta ,kształt jednolity, bez widocznych zmian w barwie

**Schab wieprzowy z kością świeży** - Odcięty z odcinka piersiowo (między- 4 a 5 kręgiem piersiowym) - lędźwiowego półtuszy. Może zawierać przepołowione kręgi piersiowe i przepołowione kręgi lędźwiowe. Główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy.

**Słonina świeża -** płat słoninowy odcięty od półtuszy bez skóry. Może być dostarczany w drobnych, niekształtnych elementach. Nie solona. Bez przypraw i środków konserwujących.

**Mięso gulaszowe** mięso wieprzowe gulaszowe krojone w kawałkach, tylko świeże nie dopuszcza się produktu mrożonego. Bez skóry, tłuszczu i kości.

**Podgardle wieprzowe** - wędzonka otrzymana z peklowanego podgardla wieprzowego ze skórą lub bez skóry, wędzona, surowa, półtrwała 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. Cechy na przekroju barwa: mięsa od różowej do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała do białoróżowej; układ mięsa i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczne dla wędzonki surowej, wyraźnie słony, wyczuwalny smak i zapach wędzenia.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane – nazwę produktu, termin przydatności do spożycia, nazwę dostawcy /producenta/, adres, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, dnia \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*podpis osoby (osób) uprawnionej (ych)*

*do reprezentowania Wykonawcy*

*\* wypełnić*