**Załącznik Nr 8 do SIWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**ZADANIE NR 1- DRÓB**

**Poz. 1 Ćwiartka z kurczaka tylna / noga z kurczaka/ -** element tuszki kurczęcej obejmujący kości – udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Nora powinna być 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 , nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach , skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

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.

**Poz. 2 Filet z piersi kurczaka świeży-** element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowa powierzchniowy
 i/ lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części.

Wygląd – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgień, 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.

Barwa- naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.

Zapach – naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

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.

**Poz. 3 Kurczak cały świeży-** tuszka kurczęca cała, schłodzona/ temperatura 0 – 4 0 C/ skóra i mięśnie jędrne, jasnoróżowe, pozbawione zasinień i wybroczyn krwawych, skóra bez resztek upierzenia, Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Waga ok. 2 kg.

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.

**ZADANIE NR 2 - MIĘSO**

**Poz. 1 Karczek wieprzowy b/k –** część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony
i kręgu szyjnego. Słonina całkowicie zdjęta. W skład karkówki wchodzą główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu.. Powierzchnia gładka niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca sucha lub lekko wilgotna, 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.

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.

**Poz. 2 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.

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.

**Poz. 3 Mięso wołowe drobne –** całe skrawki mięsa bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej. Powierzchnia gładka niezakrwawiona, bez opiłków kości, przekrwień, powierzchnia tkanki mięśniowej
i tłuszczowej połyskująca sucha lub lekko wilgotna, 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.

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.

**Poz. 4 Schab wieprzowy b/k –** część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka piersiowo – lędźwiowego półtuszy całkowicie odkostniona, słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzą głównie mięśnie najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy/ tj. polędwiczka wewnętrzna /. Powierzchnia gładka niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca sucha lub lekko wilgotna , 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.

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.

**Poz. 5 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.

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 obowiązującym prawem.

**Poz. 6 Kości wp krótkie -** towar schłodzony ( 00C- 40C ), niepomiażdżone, powierzchnia sucha lub lekko wilgotna, niedopuszczalna powierzchnia mokra, oślizgła, ze śladami pleśni. Kości czyste bez śladów zanieczyszczeń . Barwa naturalna dla danego rodzaju kości- jasnoróżowa do czerwonej. Niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Zapach swoisty charakterystyczny dla świeżego mięsa wieprzowego, bez oznak wskazujących na zaparzenie mięsa lub rozpoczynający się proces psucia. Niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.

**Poz. 7 Żeberka wieprzowe paski –** część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowego półtuszy, żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu; w skład żeberek wchodzą kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka; 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.

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.

**ZADANIE NR 3 – WYROBY WĘDLINIARSKIE**

**Poz. 1 Baleron wieprzowy gotowany** – wędzonka parzona wysokowydajna otrzymana z peklowanych karczków wieprzowych bez kości. Skład mięso wieprzowe 70 – 75 %, kształt nieforemnego walca uzależniony od mięśnia, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, długość do 30 cm, przekrój do 12 cm. Wygląd na przekroju : struktura plastra o grubości 3 mm, dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni. Konsystencja ścisła, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, nie dopuszcza się skupiska galarety na przekroju oraz wycieku soku. Plaster 3 mm nie powinien się rozpadać.

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.

**Poz. 2 Kiełbasa biała** - wyrób wieprzowo – wołowy, surowy, średnio rozdrobniony, niewędzony w naturalnych osłonkach wieprzowych.

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.

**Poz. 3 Kiełbasa krakowska parzona** -wyrób wieprzowo – wołowy, grubo rozdrobniony, wędzony, parzony. Batony w osłonce białkowej , niejadalnej, o długości 35 – 45 cm i średnicy 65 – 80 cm. 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. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej parzonej z wyczuwalnymi przyprawami naturalnymi i komponentami przypraw.

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.

**Poz. 4 Kiełbasa szynkowa wieprzowa –** kiełbasa grubo rozdrobniona, czysto wieprzowa w osłonce niejadalnej, wędzona , parzona o zawartości białka nie mniej niż 16 %i tłuszczu nie więcej niż 25 %.Baton o długości 35 – 40 cm i średnicy 9-10 cm. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać.

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.

**Poz. 5 Kiełbasa cienka typu zwyczajna –** kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona , parzona. Batony w osłonkach naturalnych – jelitach wieprzowych cienkich. Konsystencja ścisła, farsz równomiernie wymieszany, bez widocznej tkanki łącznej, dokładnie wypełniający osłonki. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wieprzowej peklowanej, wędzonej, parzonej, Wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw.

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.

**Poz. 6 Kiełbasa żywiecka –** kiełbasa grubo rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, peklowanego nadziewana w osłonki sztuczne. Długość batonu ok. 30 cm. Kiełbasa wędzona, parzona, podsuszana. Konsystencja dość ścisła, elastyczna,związanie dobre, plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać.

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.

**Poz. 7 Kiszka pasztetowa –** wyrób podrobowy, parzony, nietrwały w osłonce naturalnej lub sztucznej dokładnie wypełnionej. Wyrób wieprzowy z wątroby, mięsa wieprzowego, rosołu, tłuszczu wieprzowego, dopuszczalna zawartość grysiku pszennego, przyprawione cebulą, solą i przyprawami naturalnymi. Średnica batonu 55 – 70 mm. Homogenizowana, konsystencja mazista, kolor od beżowego do jasnego brązu.

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.

**Poz. 8 Parówki paluszki cienkie –** drobno rozdrobnione homogenizowane kiełbaski wieprzowe ( z ewentualnym dodatkiem drobiu lub wołowiny ) z mięsa peklowanego, wędzone parzone w łatwo zdejmowanej, niejadalnej osłonce.

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.

**Poz. 9 Boczek wędzony paski b/ż -**łuskany, parzony, bez widocznych złogów solanki. Wędzonka z boczku wieprzowego ze skórą. Wyrób peklowany, wędzony, Tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa, produkt dość soczysty. Niedopuszczalne szarozielone plamy świadczące o niedopeklowaniu i żółta barwa tłuszczu. Smak w miarę słony, wędzenie wyczuwalne. Formowany w paski.

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.

**Poz. 10 Pieczeń rzymska –** wyrób wieprzowy, średnie rozdrobnienie składników, parzony, niewędzony. Konsystencja dość ścisła, nierozpadająca się. Barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, w przekroju jasnoróżowa o zawartości 38 – 40 % mięsa wieprzowego.

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.

 **Poz. 11 Polędwica sopocka wieprzowa -**wyrób wędzony z zachowanej strukturze tkankowej, parzony bez skóry i słoniny. Wędzonka wieprzowa całomięśniowa, uzyskana ze schabu ( 86 – 96 % ) obrobionego bez kości, peklowana, parzona, wędzona. Powierzchnia sucha, czysta, widoczne lekkie pofałdowanie powierzchni. Struktura odpowiadająca układowi anatomicznemu schabu. Barwa mięśnia na przekroju jasnoróżowa do różowej. Dopuszczalny odcień różowy opalizujący. Na połowie obwodu górnej części schabu widoczna cienka warstwa tkanki łącznej oraz tłuszczu. Plastry o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. Zawartość białka nie mniej niż 18 %, tłuszczu nie więcej niż 8 %.

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.

**Poz. 12 Salceson –** produkt z podrobów i surowców mięsnych w osłonce poliamidowej lub naturalnej. Składniki równomiernie rozmieszczone, konsystencja twarda, plastyczna, bez śladów kości, z dodatkiem żelatyny wieprzowej.

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.

**Poz. 13 Mielonka tyrolska –** wyrób parzony, w osłonce poliamidowej, wyprodukowane z mięsa średnio rozdrobnionego, wieprzowego, peklowanego z dodatkiem składników zwiększających wodochłonność. Średnica 9,5 cm , formowany w kształt bloku o długości ok 25 – 30 cm. Zawartość białka nie mniej niż 10 %, tłuszczu nie więcej niż 30 %. Powierzchnia , sucha, gładka, czysta, folia ściśle przylegająca do mięsa. Konsystencja soczysta, krucha, plastry 2 mm nie powinny się rozpadać. Charakterystyczny dla asortymentu wyczuwalny smak i zapach.

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.

**Poz. 14 Polędwica kanadyjska drobiowa –** wyrób otrzymany z rozdrobnionych peklowanych drobiowych mięśni piersiowych lub nóg, wędzony, parzony, w sztucznej osłonce, baton o średnicy 10 -13 cm. Struktura dość ścisła, dopuszcza się niewielkie rozdzielenie plastrów w miejscu złączenia mięśni. Konsystencja soczysta. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna.

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.

**Poz. 15 Szynka konserwowa wieprzowa –** wyrób parzony, nadziewany w osłonkę sztuczną o średnicy 9,5 cm, formowana w kształcie bloku o długości 25 – 30 cm. Powierzchnia lekko wilgotna, gładka , folia ściśle przylegająca do mięsa. Na przekroju widoczne kawałki mięsa, konsystencja soczysta, krucha, plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. Mięso powinno pochodzić tylko z trybowania szynki. Niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety.

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.

**Poz. 16 Szynka drobiowa –** wyrób grubo rozdrobniony, parzony, pieczony, wędzony lub niewędzony otrzymany z najlepszej jakości mięsa drobiowego peklowanego w osłonce niejadalnej. Struktura dość ścisła, dopuszcza się niewielkie rozdzielenie plastrów w miejscu złączenia mięśni. Konsystencja soczysta, krucha . Powierzchnia przekroju lekko wilgotna o barwie mięsa od jasnoróżowej do różowej.

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.

**Poz. 17 Szynka wieprzowa gotowana –** wyrób otrzymany z całej lub z części szynki lub łopatki wieprzowej bez skóry i kości, peklowany, wędzony, gotowany. Konsystencja dość ścisła, produkt soczysty bez widocznego wycieku. Niedopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien. Barwa powierzchni mięsa brązowa, na przekroju barwa mięsa różowa do ciemno różowej z odcieniem czerwonym.

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.