

oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.263.8.2017

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe dla przedmiotem  
zamówienia:**

<b>Ryby mrożone - filety</b>	
Opakowanie, opakowanie transportowe, rodzaj mrożenia	opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością ryby, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości
sposób mrożenia	SHP „shatter pack” : oddzielane, poszczególne, układane warstwy filetów foliowymi przekładkami
Zawartość glazury	pożądana: 3 – 5 % wagi ryby; limanda – 25% wagi ryby
Klasa jakości	pierwsza
Wygląd	brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe z lub bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; masa filetu min 300 g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, wysuszka powierzchniowa dająca się łatwo zeszkrobać do 10 % powierzchni, a wysuszka głęboka trudna do zeszkrobania do 5% powierzchni,
Zapach	zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny,
Smak i zapach po obróbce	właściwy dla świeżej ryby, bez obcych posmaków i zapachów świadczących o rozpadzie gnilnym białka
Tkanka mięsna	po rozmrożeniu sprężysta, do osłabionej, bez plam i przebarwień, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu, niedopuszczalny zapach rozkładającego się białka
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych