Załącznik Nr 10 do specyfikacji
istotnych warunków zamówienia

oznaczenie sprawy : MZŻ.Ż.262.8.2016

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe dla świeżego mięsa i produktów mięsnych będących przedmiotem zamówienia:

CIELĘCINA

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
1	Cielęcina (świeża, nie mrożona) - udziec, cielęcina zadnia bez kości	Mięso świeże, wygląd – właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, bez wylewów krwawych, barwa naturalna – od różowej po jasnoczerwoną, cienkowłóknista o niskiej zawartości tkanki tłuszczowej, delikatnie poprzerastana cieniutkimi nitkami tłuszczu. Powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń, krwi. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa cielęcego, niedopuszczalny zapach obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapachu zjełczałego tłuszczu.

DRÓB ŚWIEŻY/ELEMENTY

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
2	Drób - filet z piersi indyka bez skóry (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.
3	Drób - filet z piersi kurczaka bez skóry (mięso świeże, nie mrożone)	
4	Drób - kurczak tuszka świeża, nie mrożona	
5	Drób - udo z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone)	
6	Drób - udziec z indyka (mięso świeże, nie mrożone)	
7	Drób - wątróbka drobiowa (świeża, nie mrożona)	

KRÓLIK ŚWIEŻY

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
8	Królik - tuszka, świeża, nie mrożona, bez skóry	**Tuszka królika** świeże bez oznak wcześniejszego mrożenia I klasy jakościowej**:** tuszka pozbawiona zawartości jamy brzusznej i piersiowej, bez skóry i ogona oraz części nóg poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego, bez głowy i podrobów. Niedopuszczalne jest pozostawienie narządów i gruczołów płciowych , strzępów kości i przekrwawieni oraz sierści, powierzchnia mięsa : czysta, gładka, bez głębszych ponacinań i powierzchniowych przekrwień; niedopuszczalna oślizłość i zabrudzenie, skupiska strzępów krwi oraz zanieczyszczeń treścią przewodu pokarmowego, mięsa barwy mlecznoróżowa do różowej; tłuszczu – biała do białawej z odcieniem kremowym; konsystencja mięśni - jędrna i elastyczna; zapach: swoisty, charakterystyczny dla dojrzałego mięsa króliczego, nie dopuszcza się zapachów obcych, a szczególnie kwaśnego, stęchłego, jełkiego oraz innych wskazujących na zaparzenie i procesy psucia się .

MIĘSO WIEPRZOWE

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
9	Wieprzowina - karkówka bez kości , bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone)	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%,
10	Wieprzowina - łopatka bez kości , bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone)	
11	Wieprzowina - środkowy schab bez kości (mięso świeże, nie mrożone)	

oznaczenie sprawy : MZŻ.Ż.262.8.2016

12	Wieprzowina - szynka bez kości, bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone)	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.
13	Wieprzowina - polędwiczka wieprzowa (mięso świeże , nie mrożone)	

MIĘSO WOŁOWE

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
14	Wołowina - mięso z łopatki, rostbef, antrykot 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.
15	Wołowina - mięso z udźca bez kości bez tłuszczu i skóry (mięso świeże , nie mrożone)	

PRODUKTY MIĘSNE – WĘDZONKI, KIEŁBASY WEDLINY - I gatunku
Wymagania dodatkowe:

	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
16	Wędzonka drobiowa parzona z tuszki - szynka drobiowa ,o zawartości białka nie mniej niż 16,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, wędlina składająca się z kawałków mięśni nóg, piersi niedopuszczalne są skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu, wyciek soku (wędlina krojona, plasterkowana	Wędzonki drobiowe parzone - produkty drobiowe wyprodukowane z tuszki drobiowej patroszonej, elementów tuszki lub mięsa drobiowego bez kości, bez osłonek lub w osłonkach o zachowanej strukturze tkankowej, poddane peklowaniu lub soleniu oraz wędzeniu lub wędzeniu i parzeniu lub pieczeniu do osiągnięcia w centrum geometrycznym wyrobu temperatury minimum 70°C. Surowce mięsne użyte do produkcji musza być o dobrej jakości higienicznej i wolne od wad technologicznych. 1. Niedozwolone jest stosowanie mięsa odkostnionego mechanicznie. 2. Stosuje się tylko następujące dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające: a. chlorek sodu (sól kuchenna), b. azotyn sodu w dawce zgodnej z obowiązującymi przepisami, c. fosforany, d. askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce maksymalnej 0,5% w stosunku do masy gotowego wyrobu, e. naturalne przyprawy. 3. Wydajność gotowego produktu: szynki i polędwicy drobiowej - nie wyższa niż 115% w stosunku do surowca niepeklowanego; wędzonek w postaci elementów tuszek - nie wyższa niż 90% w stosunku do surowca niepeklowanego, 4. Nie dopuszcza się obecności w wędzonkach: białek innych niż pochodzących z mięsa, hydrokoloidów, preparatów błonnikowych oraz dodatków innych: wzmacniaczy smaku, barwników, substancji zwiększających wydajność, karagenu, skrobi (ziemniaczanej), błonnika (pszennego, grochowego, bambusowego), 5. Nie dopuszcza się zaoferowania i dostarczania wyrobów blokowych, drobno rozdrobnionych, homogenizowanych, 6. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie od kości, 7. Zawartość fosforanów dodanych – nie wyższa niż 1500 mg P_2O_5/kg gotowego
17	Wędzonka drobiowa parzona z tuszki - polędwica drobiowa , o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, , produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, wędlina składająca się z kawałków filetów z piersi kurczaka soku (wędlina krojona, plasterkowana	

oznaczenie sprawy : MZŻ.Ż.262.8.2016

<table>
<tr><td>18</td><td>Wędzonka drobiowa parzona z tuszki- polędwica z indyka, szynka z indyka o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, , produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, wędlina składająca się z kawałków filetów z piersi indyka niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i skupiska galarety soku (wędlina krojona, plasterkowana)</td><td rowspan="2">wyrobu.
Wymagania organoleptyczne:
– wygląd ogólny: kształt uzależniony od rodzaju elementu oraz użytej osłonki; powierzchnia zewnętrzna wyrobu czysta, sucha lub lekko wilgotna,
– struktura i konsystencja: struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; w przypadku szynki i polędwicy drobiowej dopuszcza się niewielkie rozdzielenie plastrów w miejscu złączenia mięśni; konsystencja soczysta; powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek soku, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu,
– barwa przekroju: od jasnoróżowej do różowo-czerwonej w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego lub szara w przypadku wędzonek z mięsa niepeklowanego; niedopuszczalne są odchylenia barwy,
– smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.
Wymagania chemiczne:
<table>
<tr><td rowspan="3">Rodzaj wędzonki</td><td colspan="4">Zawartość [% masowe]</td></tr>
<tr><td>nie mniej niż</td><td colspan="3">nie więcej niż</td></tr>
<tr><td>Białko</td><td>Tłuszcz</td><td>Woda</td><td>Sól</td></tr>
<tr><td>Wędzone elementy drobiu grzebiącego</td><td>17</td><td>10</td><td>80</td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Szynka drobiowa</td><td>16</td><td>8</td><td>80</td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Polędwica drobiowa</td><td>18</td><td>5</td><td>80</td><td>2,0</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>19</td><td>Wędzonka drobiowa z tuszki - filet z piersi indyka wędzony o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i skupiska galarety soku (wędlina krojona, plasterkowana)</td></tr>
<tr><td>20</td><td>Kiełbasa parzona gruborozdrobniona - kiełbasa gruba typu szynkowa o zawartości białka nie mniej niż 15,0 % masowych, , produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i skupiska galarety soku (wędlina krojona, plasterkowana)</td><td>Kiełbasy parzone/pieczone - produkty mięsne wykonane w osłonkach naturalnych lub sztucznych, z rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, peklowanych lub solonych, z dodatkiem lub bez surowców uzupełniających i przypraw, wędzone lub nie wędzone, parzone i/lub pieczone. Zamówienie dotyczy kiełbas grubo rozdrobnionych – powyżej 50% surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20 mm.
Surowce mięsno-tłuszczowe użyte do produkcji o dobrej jakości higienicznej.
1. Niedozwolone jest stosowanie mięsa odkostnionego mechanicznie.
2. W produkcji kiełbas parzonych wolno stosować tylko następujące dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające:
a. chlorek sodu (sól kuchenna),
b. azotyn sodu w dawce zgodnej z obowiązującymi przepisami,
c. askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce maksymalnej 0,5% w stosunku do masy gotowego wyrobu,
d. naturalne przyprawy.
3. W produkcji kiełbas homogenizowanych i drobno rozdrobnionych wolno stosować izolaty białek sojowych w dawce nie większej niż 2% w stosunku do masy gotowego wyrobu. Surowiec roślinny nie może być wykorzystywany jako zamiennik białek pochodzenia zwierzęcego.
4. Wydajność gotowego produktu (w stosunku do surowca niepeklowanego) nie wyższa niż:
a. grubo rozdrobnione 100%
5. Nie dopuszcza się obecności w kiełbasach parzonych: białek innych niż pochodzących z mięsa , dodatków innych: wzmacniaczy smaku, barwników, substancji zwiększających wydajność, karagenu, skrobi (ziemniaczanej), błonnika (pszennego, grochowego, bambusowego).
6. Nie dopuszcza się zaoferowania i dostarczania wyrobów blokowych, drobno rozdrobnionych, homogenizowanych,
7. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie od kości.
Wymagania organoleptyczne:</td></tr>
</table>

oznaczenie sprawy : MZŻ.Ż.262.8.2016

<table>
<tr><td>21</td><td>Kiełbasa parzona gruborozdrobniona - kiełbasa krakowska parzona o zawartości białka nie mniej niż 15,0 % masowych, , produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i skupiska galarety soku (wędlina krojona, plasterkowana)</td><td>– wygląd ogólny: wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta i sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu; nie dopuszcza się wytrysków farszu na powierzchnię batonów; nie dopuszcza się wyciek tłuszczu i galarety pod osłonkę; w przypadku kiełbas suszonych, podsuszonych i pieczonych osłonka równomiernie pomarszczona,
– struktura i konsystencja: stopień rozdrobnienia farszu zgodny z wymaganiami dla danego asortymentu; surowce równomiernie rozłożone na całym przekroju, nie dopuszcza się skupiska jednego ze składników, zacieków tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu: w przypadku kiełbas homogenizowanych i drobno rozdrobnionych - soczysta, suszonych, podsuszanych i pieczonych – krucha,
– barwa na przekroju: w przypadku kiełbas z mięsa peklowanego - różowa lub różowo-czerwona, a nie peklowanego - szara; niedopuszczalna jest barwa nietypowa, szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia; barwa tłuszczu – od kremowej do białej;
– smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub obcy.
Wymagania chemiczne:
<table>
<tr><td rowspan="3">Rodzaj kiełbasy</td><td colspan="4">Zawartość [% masowe]</td></tr>
<tr><td>nie mniej niż</td><td colspan="3">nie więcej niż</td></tr>
<tr><td>Białko</td><td>Tłuszcz</td><td>Woda</td><td>Sól</td></tr>
<tr><td>Grubo rozdrobnione</td><td>16,0</td><td>25,0</td><td>77,0</td><td>2,0</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>22</td><td>Wędzonka parzona - polędwica sopocka o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, , produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska soku (wędlina krojona, plasterkowana)</td><td rowspan="2">Wędzonki - produkty mięsne bez osłonek lub w osłonkach, o zachowanej strukturze tkankowej, wykonane z jednego lub kilku kawałków anatomicznych tuszy, peklowane lub solone, wędzone lub nie wędzone, poddane lub nie poddane obróbce termicznej. Wędzonki parzone – poddane parzeniu lub pieczeniu do osiągnięcia w centrum geometrycznym wyrobu temperatury minimum 70°C; asortymenty: szynka, łopatka, polędwica. Surowce mięsne użyte do produkcji muszą być dobrej jakości higienicznej.
1. Wędzonki parzone muszą być wykonane z jednego nierozdrobnionego kawałka mięsa, za wyjątkiem szynki, która może składać się z kilku dużych kawałków.
2. Niedozwolone jest stosowanie mięsa odkostnionego mechanicznie.
3. Wolno stosować tylko następujące dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające:
a. chlorek sodu (sól kuchenna),
b. azotyn sodu w dawce zgodnej z obowiązującymi przepisami,
c. fosforany,
d. askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce maksymalnej 0,5% w stosunku do masy gotowego wyrobu,
e. naturalne przyprawy.
4. Wydajność gotowego produktu nie wyższa niż 100% w stosunku do surowca niepeklowanego.
5. Nie dopuszcza się obecności w wędzonkach parzonych: białek innych niż pochodzących z mięsa (min.: białka sojowego), hydrokoloidów, preparatów</td></tr>
<tr><td>23</td><td>Wędzonka - schab pieczony , schab cygański o zawartości białka nie mniej niż 17,0 % masowych, , produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska galarety soku (wędlina krojona, plasterkowana)</td></tr>
</table>

oznaczenie sprawy : MZŻ.Ż.262.8.2016

<table>
<tr><td>24</td><td>Wędzonka parzona - typu ogonówka, o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, , produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska galarety soku (wędlina krojona, plasterkowana)</td><td rowspan="3">błonnikowych oraz dodatków innych: wzmacniaczy smaku, barwników, substancji zwiększających wydajność, karagenu, skrobi (ziemniaczanej), błonnika (pszennego, grochowego, bambusowego)
6. Zawartość fosforanów dodanych – nie wyższa niż 1500 mg P_2O_5/kg gotowego wyrobu.
7. Nie dopuszcza się zaoferowania i dostarczania wyrobów blokowych, drobno rozdrobnionych, homogenizowanych,
8. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie od kości.
Wymagania organoleptyczne:
– wygląd ogólny: kształt uzależniony od rodzaju mięśnia oraz użytej osłonki; powierzchnia zewnętrzna batonu czysta, sucha lub lekko wilgotna,
– struktura i konsystencja: struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; dopuszcza się niewielkie rozdzielenie plastrów w miejscu złączenia mięśni; konsystencja soczysta; powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek soku, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu,
– barwa przekroju: różowa lub różowo-czerwona w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego lub szara w przypadku wędzonek z mięsa niepeklowanego; niedopuszczalne są odchylenia barwy,
– smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.
Wymagania chemiczne:
<table>
<tr><td rowspan="3">Rodzaj wędzonki</td><td colspan="4">Zawartość [% masowe]</td></tr>
<tr><td>nie mniej niż</td><td colspan="3">nie więcej niż</td></tr>
<tr><td>Białko</td><td>Tłuszcz</td><td>Woda</td><td>Sól</td></tr>
<tr><td>Szynka parzona</td><td>18,0</td><td>8,0</td><td>80,0</td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Polędwica parzona</td><td>18,0</td><td>5,0</td><td>78,0</td><td>2,0</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>25</td><td>Wędzonka parzona - szynka gotowana o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, , produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska galarety soku (wędlina krojona, plasterkowana)</td></tr>
<tr><td>26</td><td>Wędzonka parzona - szynka wędzona, parzona, typu staropolska, tradycyjna, chłopska, dębowa o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, , produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska galarety soku (wędlina krojona, plasterkowana)</td></tr>
</table>