Załącznik Nr 6 do opisu przedmiotu zamówienia

oznaczenie sprawy : MZŻ.Ż.263.6.2017

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe dla przedmiotem zamówienia:

Ryby świeże - filety	
Opakowanie, opakowanie transportowe	opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, elementy nie posklejane
Klasa jakości	I
Wygląd	płat z mięsa ryby o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby. Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przeźroczysty śluz. Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpanych krawędzi nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności. Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku ryb, dla łososi dopuszcza się różową.
Zapach	zapach właściwy dla ryb, swoisty, niedopuszczalny gnilny
Smak i zapach po obróbce	właściwy dla świeżej ryby, bez obcych posmaków i zapachów świadczących o rozpadzie gnilnym białka
Tkanka mięsna	sprężysta, do osłabionej, bez plam i przebarwień, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu, zwarta, krucha , soczysta po ugotowaniu
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

Ryby mrożone - filety	
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 zeskrobać do 10 % powierzchni, a wysuszka głęboka trudna do zeskrobania 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

Ryby wędzone: makrela wędzona tuszka, łosoś wędzony	
Opakowanie, opakowanie transportowe	tacka PE, plastikowe, ofoliowana, opakowanie foliowe, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim,
wygląd	tusze i filety ryb powinny mieć właściwy wygląd, filet wędzony – płat mięsa z ryby o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części, ryba wędzona tuszka – ryba pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym z płatami brzusznymi, z usuniętymi wnętrznościami, do bezpośredniego spożycia wskutek działania dymu wędzarniczego tkanka mięsna powinna być odpowiednio jędrna, prawidłowo, równomiernie wywędzona, niedopuszczalne przewędzenie lub niedowędzenie; całe, nie uszkodzone, z odpowiednio przylegającą skórą
Konsystencja	zwarta, charakterystyczna, niedopuszczona rozpadająca się konsystencja i tekstura tkanki mięsnej mazista,
Smak i zapach	smak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych z określonych gatunków ryb, niedopuszczony: smak i zapach mięsa jełki, gorzki, pleśni, gnilny inny obcy,
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, niedopuszczalne: występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadających odrażający wygląd, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki np. muchy, szczury itp., obecność plechy pleśni, zawartość metali szkodliwych dla zdrowia powyżej wymagań zawartych w normie Niedopuszczalne jest stosowanie aromatu dymu wędzarniczego.