**załącznik nr 3**

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Poz.1 -boczek wędzony**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **boczek wędzony parzony bez żeber** |
| **Opis produktu** | Boczek b/k poddany procesowi parzenia i wędzenia |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Powierzchnia czysta, sucha.  Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; konsystencja soczysta.  Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Boczek wp.100%, sól, przyprawy naturalne |

**Poz. 2–filet z piersi kurczaka b/k świeży**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **filet z piersi kurczaka b/k świeży** |
| **Opis produktu** | Element tuszki kurczęcej  obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, 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 |
| **Składniki** | Struktura i konsystencja ścisła, soczysta |

**Poz. 3–udko całe z kurczaka świeże**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **udko całe z kurczaka świeże** |
| **Opis produktu** | noga 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 cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | 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. |
| **Składniki** | Struktura i konsystencja ścisła, soczysta |

**Poz. 4–udziec z kurczaka świeży**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **udziec z kurczaka świeży** |
| **Opis produktu** | górna część nogi właściwiej 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 cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | 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. |
| **Składniki** | Struktura i konsystencja ścisła, soczysta |

**Poz.5 –żołądki z kurczaka świeże**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **udziec z kurczaka świeży** |
| **Opis produktu** | Żołądki z kurcząt uzyskane podczas patroszenia tuszki kurczęcej i pozbawione części niejadalnych. |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | barwa mięśni naturalna, nie dopuszcza się wylewów krwawych i uszkodzeń mechanicznych . Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |
| **Składniki** |  |

**Poz.6 –filet wędzony z kurczaka**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **filet wędzony z kurczaka** |
| **Opis produktu** | Wyrób otrzymany z peklowanych całych mięśni piersiowych drobiowych ze skórą, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno –tłuszczowych, wędzony, parzony. |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. na przekroju –barwa mięsa jasnobrązowa z odcieniem złocistym, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla filetu z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia, delikatnie słony |
| **Składniki** | Mięso 100% |

**Poz.7 –filet z piersi indyka wędzony**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **filet wędzony z indyka** |
| **Opis produktu** | produkt w bez sztucznej osłonki, baton nieforemny zbliżony do kształtu fileta o długości od 20 –30 cm, powierzchnia czysta. |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha.  Barwa na przekroju –barwa mięsa jasnobrązowa z odcieniem złocistym, typowa dla użytego mięsa indyczego.  Smak i zapach charakterystyczny zbliżony dla mięsa indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. |
| **Składniki** | Mięso 100% |

**Poz.8 –wędlina kabanosy**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wędlina kabanosy** |
| **Opis produktu** | przetwór mięsny w osłonkach naturalnych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony  Wygląd ogólny powierzchnia batonów barwy brązowej  do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona;  osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o łącznej długości od 40cm do 80cm przewieszane na kijach wędzarniczych lub odkręcane na odcinki o długości od 18cm do 30cm; składniki równomiernie rozmieszczone; |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Konsystencja i struktura dość ścisła, krucha  Barwa właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu; mięsa –ciemnoróżowa do czerwonej tłuszczu –biała do kremowej Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| **Składniki** | Na 100g gotowego produktu zużyto nie mniej niż 140g produktu surowego mięsa wieprzowego  . |

**Poz.9 –wędlina kanapkowa**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wędlina kanapkowa** |
| **Opis produktu** | Wyrób w osłonce sztucznej barierowej, o ø80 -100 i długości ok. 30-45 cm dla (mielonki familijnej i regionalnej ) i dla ( mielonki słoikowej długość ok. 15-20cm ) zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia. |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu  Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, konsystencja soczysta.  Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Mięso wieprzowe min. 55%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne |

**Poz.10 –wędlina krakowska parzona**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wędlina krakowska parzona** |
| **Opis produktu** | batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna  barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka; Na przekroju surowce równomiernie rozłożone Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Mięso wieprzowe min.63%, sól, przyprawy naturalne |

**Poz.11 –wędlina krakowska sucha**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wędlina krakowska sucha** |
| **Opis produktu** | batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna  barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka; Na przekroju surowce równomiernie rozłożone Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Mięso wieprzowe (100g produktu otrzymano z 112g mięsa wieprzowego), sól, przyprawy naturalne |

**Poz.12 –wędlina mielonka wieprzowa**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wędlina mielonka wieprzowa** |
| **Opis produktu** | Wyrób w osłonce sztucznej barierowej, o ø80 -100 i długości ok. 30-45 cm dla (mielonki familijnej i regionalnej ) i dla ( mielonki słoikowej długość ok. 15-20cm ) zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia. |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Mięso wieprzowe min. 55%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne |

**Poz.13 –wędlina mielonka z kurcząt**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wędlina mielonka z kurcząt** |
| **Opis produktu** | Średnio rozdrobniona mięso z kurcząt, parzona, w osłonce poliamidowej, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 30% |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Mięso drobiowe min. 60%, tłuszcz, woda, sól, przyprawy naturalne |

**Poz.14 –wędlina myśliwska**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wędlina myśliwska** |
| **Opis produktu** | batony odkręcane na odcinki o długości od 10cm do 15cm; powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 8mm i tłuszczu o średnicy do 5mm |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Konsystencja i struktura dość ścisła, krucha. Barwa właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu; mięsa –ciemnoróżowa do czerwonej tłuszczu –biała do kremowej. Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| **Składniki** | Na 100g gotowego produktu zużyto min. 130g mięsa wieprzowego |

**Poz.15 –wędlina ogonówka**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wędlina ogonówka** |
| **Opis produktu** | wędzonka w kształcie foremnego lub nieforemnego walca, na powierzchni bez warstw tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastyczne |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Konsystencja i struktura dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, związanie plastrów o grubości 3 mm dobre; dopuszczalna marmurkowatość Barwa- na powierzchni mięsa –brązowa  na przekroju mięsa -różowa do ciemnoróżowej tłuszczu -biała do lekko różowej Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, parzonego, wędzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| **Składniki** | na100g gotowego produktu zużyto min. 140 g produktu mięsnego mięśni szynki wieprzowej. |

**Poz.16 –pasztet borowikowy**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **pasztet borowikowy** |
| **Opis produktu** | Wyrób w foremkach aluminiowych o wadze ok. 0,5-1,5kg poddawany procesowi pieczenia. Wyrób spełnia następujące parametry: wyrób podrobowy wyprodukowany z mięsa i podrobów wieprzowych, z dodatkiem suszonej grzybów, zapiekany |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Mięso wieprzowe min 40% wątroba wieprzowa, sól, przyprawy naturalne |

**Poz.17 –pasztet drobiowy zapiekany**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **pasztet drobiowy zapiekany** |
| **Opis produktu** | Wyrób w foremkach aluminiowych o wadze ok. 0,5-1,5kg poddawany procesowi pieczenia. |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Mięso drobiowe min 50% wątroba drobiowa, sól, przyprawy naturalne |

**Poz.18 –pasztet wieprzowy**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **pasztet wieprzowy** |
| **Opis produktu** | Wyrób w foremkach aluminiowych o wadze ok. 0,5-1,5kg poddawany procesowi pieczenia. Wyrób spełniający następujące parametry; wyrób garmażeryjny zapiekany z mięsa wieprzowego i podrobów , wykonany według receptury zakładowej w oparciu o naturalne przyprawy, |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Mięso wieprzowe min 45% wątroba wieprzowa, sól, przyprawy naturalne |

**Poz.19 –pieczeń cygańska**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **pieczeń cygańska** |
| **Opis produktu** | Pieczeń , min. 60 % mięsa wp., bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, pieczeń długości 20 -25 cm |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Mięso wieprzowe min 45% wątroba wieprzowa, sól, przyprawy naturalne |

**Poz.20 –pieczeń rzymska**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **pieczeń rzymska** |
| **Opis produktu** | Pieczeń , min. 60 % mięsa-wyrób z mięsa wieprzowego z dodatkiem naturalnych przypraw, w kształcie  bochenka, pieczona |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | min. 60 % mięsa wieprzowego |

**Poz.21 –pieczeń z łopatki**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **pieczeń z łopatki** |
| **Opis produktu** | wyrób spełniający następujące parametry; wyrób garmażeryjny zapiekany z mięsa wieprzowego , wykonany według receptury zakładowej w oparciu o naturalne przyprawy, |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | min. 60 % mięsa wieprzowego |

**Poz.22 –wędlina pierś królewiecka**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wędlina pierś królewiecka** |
| **Opis produktu** | Wyrób formowany uzyskany z mięśni drobiowych (filet z kurczaka i filet z indyka) w osłonce , pakowana VAC Poddawany procesowi parzenia. |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka; Na przekroju surowce równomiernie rozłożone Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Mięso drobiowe min. 63%, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy naturalne |

**Poz.23 –wędlina polędwica drobiowa**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wędlina polędwica drobiowa** |
| **Opis produktu** | Wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno –tłuszczowych, parzony. produkt w naturalnej lub sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 10 –40 cm i średnicy około 60-100 mm |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju –barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. |
| **Składniki** |  |

**Poz.24 –wędlina polędwica kanadyjska**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wędlina polędwica kanadyjska** |
| **Opis produktu** | Wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno –tłuszczowych, parzony. produkt w naturalnej lub sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 10 –40 cm i średnicy około 60-100 mm |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju –barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. |
| **Składniki** |  |

**Poz.25 –wędlina polędwica łososiowa**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wędlina polędwica łososiowa** |
| **Opis produktu** | przetwór mięsny bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowany lub solony, wędzony lub nie wędzony, suszony, surowy, parzony, pieczony. Wędzonka w kształcie lekko spłaszczonego walca, bez przerostów tłuszczu, powierzchnia czysta, sucha |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Konsystencja i struktura miękka rozciągliwa; Barwa  -na powierzchni -na przekroju różowa do czerwonej z odcieniem złocistym różowa do czerwonej  Smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| **Składniki** | 100g gotowego produktu zużyto min. 140g mięsa wieprzowego –mięśni schabu wieprzowego bez kości i tłuszczu. |

**Poz.26 –wędlina polędwica miodowa**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wędlina polędwica miodowa** |
| **Opis produktu** | Wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno –tłuszczowych, parzony. produkt w naturalnej lub sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju –barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. |
| **Składniki** |  |

**Poz.27 –wędlina polędwica sopocka**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wędlina polędwica sopocka** |
| **Opis produktu** | Wędzonka (schab b/k) przeszyta sznurkiem zakończonym pętelką poddawana procesowi wędzenia i parzenia |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Powierzchnia czysta, sucha, Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; konsystencja soczysta;  Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Mięso wieprzowe min. 90 %, woda, sól, przyprawy naturalne. |

**Poz.28 –wędlina polędwica z warzywami**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wędlina polędwica z warzywami** |
| **Opis produktu** | Wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno –tłuszczowych, parzony. produkt w naturalnej lub sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju –barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego z widocznymi kawałkami warzyw. Smak i zapach charakterystyczny mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. |
| **Składniki** | Mięso drobiowe, warzywa |

**Poz.29 –polędwiczki wieprzowe wędzone**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **polędwiczki wieprzowe wędzone** |
| **Opis produktu** | Mięso przyrośnięte do schabu, delikatne, jednolite, bez kości. |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Konsystencja i struktura miękka rozciągliwa; Barwa  na przekroju różowa do czerwonej . Smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| **Składniki** | 100g gotowego produktu zużyto min. 140g mięsa wieprzowego |

**Poz.30 –wędlina salami**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wędlina salami** |
| **Opis produktu** | kiełbasa dojrzewająca, wędzona, suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia wyprodukowana z mięsa wieprzowego lub wieprzowo –wołowego, średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw. |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | batony odkręcane na odcinki o długości od 5cm do 12cm  , o przekroju 5cm ; lub w batonach o długości od 20cm do 40cm o przekroju 5-12cm; powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemno brązowej lub w otoczkach z przypraw, ewentualnie w osłonce ściśle przylegająca do farszu; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 3-5mm i tłuszczu o średnicy do 5mm  Smak i zapach  właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| **Składniki** | Na 100g gotowego produktu zużyto min. 110g mięsa wieprzowego lub wieprzowo –wołowego. |

**Poz.31 –schab pieczony**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **schab pieczony** |
| **Opis produktu** | Produkt ze schabu, peklowany, wędzony, pieczony, receptura oparta o naturalne przyprawy; |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Powierzchnia czysta, sucha.  Struktura dość ścisła;  Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | skład mięso wieprzowe schab 95-100% bez słoniny i pieczony bez kości, |

**Poz.32 –schab swojski**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **schab swojski** |
| **Opis produktu** | Produkt ze schabu, peklowany, wędzony, pieczony, receptura oparta o naturalne przyprawy; mocno wędzony i pieczony bez kości, |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Powierzchnia czysta, sucha.  Struktura dość ścisła;  Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | skład mięso wieprzowe schab 95-100% bez słoniny i kości, |

**Poz.33 –schab w posypce**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **schab w posypce** |
| **Opis produktu** | Produkt ze schabu, peklowany, wędzony, pieczony, receptura oparta o naturalne przyprawy; |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Powierzchnia czysta, sucha.  Struktura dość ścisła;  Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | skład mięso wieprzowe schab 95-100% bez słoniny i kości, |

**Poz.34 –schab z majerankiem**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **schab z majerankiem** |
| **Opis produktu** | Produkt ze schabu, peklowany, wędzony, pieczony, receptura oparta o naturalne przyprawy; |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Powierzchnia czysta, sucha.  Struktura dość ścisła;  Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | skład mięso wieprzowe schab 95-100% bez słoniny i kości |

**Poz.35 –szynka delikatesowa**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **szynka delikatesowa** |
| **Opis produktu** | Wyrób formowany uzyskany z mięśni drobiowych (filet z kurczaka i filet z indyka) w osłonce ø140 , baton o dł.30-45cm |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka;  Na przekroju surowce równomiernie rozłożone  Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Mięso drobiowe min. 63%, woda, , sól, przyprawy naturalne |

**Poz.36 –szynka drobiowa**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **szynka drobiowa** |
| **Opis produktu** | Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno –tłuszczowych, parzony lub pieczony. |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Wygląd ogólny produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości  od 30 –40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta.  Struktura i konsystencjaścisła, soczysta, krucha.  Barwa  na przekroju –barwa mięsa jasnoróżowa do różowej,  typowa dla użytego mięsa drobiowego.  Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. |
| **Składniki** | Mięso drobiowe min. 50%, woda, sól, przyprawy naturalne |

**Poz.37 –szynka gotowana**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **szynka gotowana** |
| **Opis produktu** | wędzonka otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzona, parzona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, z zewnętrzną warstwą tłuszczu grubości około 1cm, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego. |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | wędzonka w kształcie formowanej, nieforemnego walca lub okrągła, powierzchnia pokryta warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej  Konsystencja i struktura dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, związanie plastrów o grubości 3mm dobre; dopuszczalna  marmurkowatość; nie dopuszczalne złogi tłuszczu  wewnętrznego i ścięgien.  Barwa  na powierzchni- mięsa -jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym  tłuszczu –kremowa do jasnobrązowej  Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa  peklowanego, wędzonego, parzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| **Składniki** | W celu wytworzenia 100g gotowego produktu zużyto min. 140g surowego surowca mięsa łopatki lub szynki wieprzowej |

**Poz.38 –szynka konserwowa**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **szynka konserwowa** |
| **Opis produktu** | Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso wieprzowe kl. I pochodzące tylko z trybowania szynek . Wyrób spełniający następujące parametry; produkt blokowy grubo rozdrobniony z wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z receptura i procesem technologicznym dla szynki konserwowej |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | produkt o charakterystycznym smaku konserwy, grube batony w osłonce poliamidowej, w kształcie foremnego bloku, konsystencja ścisła, plaster grubości 1,5 mm nie może się rozpadać, |
| **Składniki** | zawartość białka nie mniej niż 14%, tłuszczu nie więcej niż 20% |

**Poz.39 –szynka mielona drobiowa**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **szynka mielona drobiowa** |
| **Opis produktu** | wyprodukowana z peklowanych lub nie peklowanych surowców drobiowych(kurczak lub indyk) grubo rozdrobnionych, z dodatkiem przypraw, wędzona poddana obróbce cieplnej, blok lub gruba wędlina; , |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | konsystencja ścisła, plastry 1,5 mm nie mogą się rozpadać, produkt bez widocznego tłuszczu wewnętrznego i ścięgien |
| **Składniki** | Mięso drobiowe min. 45%, woda, sól, przyprawy naturalne |

**Poz.40 –szynka mielona wieprzowa**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **szynka mielona wieprzowa** |
| **Opis produktu** | Wyrób parzony, w osłonce poliamidowej, wyprodukowana z mięsa średnio rozdrobnionego, wieprzowego, peklowanego, parzona; nadziewana w osłonkę sztuczną o średnicy 9,5cm formowany w kształt bloku o długości bloku 25-30cm; |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | powierzchnia sucha, gładka, czysta, folia ściśle przylegająca do mięsa. Na przekroju widoczne duże kawałki mięsa, konsystencja soczysta, krucha, plasterki 2mm nie powinny się rozpadać; |
| **Składniki** | Mięso wieprzowe min. 45%, woda, sól, przyprawy naturalne |

**Poz.41 –szynka pieczona**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Szynka pieczona** |
| **Opis produktu** | szynka wieprzowa przeszyta sznurkiem tworzącym pętelkę. Wyrób parzony i zapiekany. |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Powierzchnia czysta, sucha.  Struktura dość ścisła;  Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Mięso wieprzowe min. 92%, sól, przyprawy naturalne |

**Poz.42 –szynka prasowana**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Szynka prasowana** |
| **Opis produktu** | szynka wieprzowa przeszyta sznurkiem tworzącym pętelkę. Wyrób parzony i zapiekany. |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Powierzchnia czysta, sucha.  Struktura dość ścisła;  Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Mięso wieprzowe min. 90%, sól, przyprawy naturalne |

**Poz.43 –szynka swojska**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Szynka swojska** |
| **Opis produktu** | szynka wieprzowa przeszyta sznurkiem tworzącym pętelkę. Wyrób parzony i zapiekany. |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Powierzchnia czysta, sucha.  Struktura dość ścisła;  Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| **Składniki** | Mięso wieprzowe min. 95%, sól, przyprawy naturalne |

**Poz.44 –szynka tostowa**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Szynka tostowa** |
| **Opis produktu** | wyprodukowana z peklowanych lub nie peklowanych surowców drobiowych(kurczak lub indyk) grubo rozdrobnionych, z dodatkiem przypraw, wędzona poddana obróbce cieplnej, blok lub gruba wędlina; , |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | konsystencja ścisła, plastry 1,5 mm nie mogą się rozpadać, produkt bez widocznego tłuszczu wewnętrznego i ścięgien |
| **Składniki** | Mięso z piersi kurcząt (88%), woda, skrobia ziemniaczana, sól, aromaty, ekstrakty przypraw, |

**Poz.45 –szynka wędzona**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Szynka wędzona** |
| **Opis produktu** | wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni szynki wieprzowej bez kości, bez golonki, bez ogonówki, z zewnętrzną pozbawiona warstwy tłuszczu, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego, parzona, wędzona; |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | wędzonka w kształcie foremnego lub nieforemnego walca,  na powierzchni bez warstw tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej  Konsystencja i struktura dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, związanie plastrów o grubości 3 mm dobre; dopuszczalna  marmurkowatość.  Barwa  -na powierzchni brązowa  -na przekroju mięsa różowa do ciemnoróżowej  -tłuszczu mięsa biała do lekko różowej  Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, parzonego, wędzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| **Składniki** | na 100g gotowego produktu zużyto min. 140 g produktu mięsnego mięśni szynki wieprzowej. |

**Poz.46 –szynka z piersi indyka**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Szynka z piersi indyka** |
| **Opis produktu** | wyprodukowana z peklowanych lub nie peklowanych surowców drobiowych(filet kurczak lub indyk) z dodatkiem przypraw, wędzona poddana obróbce cieplnej, blok lub gruba wędlina; |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | konsystencja ścisła, plastry 1,5 mm nie mogą się rozpadać, produkt bez widocznego tłuszczu wewnętrznego i ścięgien, |
| **Składniki** | mięso drobiowe 59% (w tym: filet z kurczaka 47%, pierś z indyka 12%), woda, sól, aromaty, ekstrakty przypraw, |

**Poz.47 –szynka zapiekana**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Szynka zapiekana** |
| **Opis produktu** | wyrób spełniający następujące parametry: wędzonka wieprzowa, wędzona oraz parzona, nie substytut |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | produkt soczysty, bez wyraźnego wycieku, niedopuszczalne złogi tłuszczu, barwa produktu złocista; |
| **Składniki** | Mięso wieprzowe min. 92%, sól, przyprawy naturalne |

**Poz.48 –wędlina szynkowa**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Wędlina szynkowa** |
| **Opis produktu** | kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl.I i 15% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu. |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | batony w osłonkach sztucznych, o długości od 30 cm  do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm;  powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej  do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do  farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy  na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.  Wygląd na przekroju  barwa mięsa - jasnoróżowa do ciemnoróżowej  rozdrobnienie i układ składników- nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką  Konsystencja ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się  rozpadać  Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak  i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| **Składniki** | nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność |

**Poz.49 –wędlina śląska**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Wędlina śląska** |
| **Opis produktu** | kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich o średnicy do 32mm), o długości od 12cm do 14cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie  jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz  zawilgocenie powierzchni osłonki  Wygląd na przekroju  barwa mięsa- różowa do ciemnoróżowe  barwa tłuszczu- biała  barwa masy wiążącej- różowa, średnio rozdrobnione równomiernie rozdrobnienie i układ składników- rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod o Konsystencja-ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu.  Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy słonką |
| **Składniki** | Mięso wieprzowe min. 67%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne , nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność |

**Poz.50 –wędlina toruńska**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Wędlina toruńska** |
| **Opis produktu** | kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu, surowcowego), wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 30cm do 40cm, o średnicy użytej osłonki, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod  osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami.  Wygląd na przekroju  barwa mięsa -różowa do ciemnoróżowe  barwa tłuszcz- biała, dopuszczalny odcień różowy  rozdrobnienie i układ składników – około 80% kawałków średnio rozdrobnionych związanych z masą wiążącą, składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju,  dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska  jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu i galarety pod osłonka  Konsystencja - ścisła, dość krucha, dobre związanie składników plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać.  Smak i zapach - charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa  peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszonej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| **Składniki** | Mięso wieprzowe min. 67%,, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne,  nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność |

**Poz.51 –wędzonka krotoszyńska**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Wędzonka krotoszyńska** |
| **Opis produktu** | Kompozycja schabu bez kości z pozostawioną częścią boczku. wędzonka surowa, sporządzona z części grzbietowej, środkowej półtuszy bekonowej lub białej bez kości i skóry z przylegającą słoniną, peklowana i wędzona. Kształt zbliżony do prostokąta. Barwa mięsa brązowa z odcieniem wiśniowym, tłuszczu żółta z odcieniem szarym lub jasnobrązowym |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Soczysta konsystencja i wiśniowy kolor uzyskany dzięki procesowi peklowania i wędzenia. Barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu biała ( dopuszczalny odcień  opalizujący).Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Grubość warstwy słoniny nie jest dyskwalifikująca wyrób jeśli nie przekracza 20 mm. Nie dopuszczalne są szare plamy –niepełne przepeklowanie  Zapach i smak charakterystyczny dla wędzonki surowej wyraźnie słony. Wędzenie wyraźnie wyczuwalne. |
| **Składniki** |  |

**Poz.52 –wędzonka zbójecka**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Wędzonka zbójecka** |
| **Opis produktu** | Ciemna wiśniowa, krucha szynka z elementów górnej zrazowej o anatomicznym kształcie |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Soczysta konsystencja i wiśniowy kolor uzyskany dzięki procesowi peklowania i wędzenia. Barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu biała ( dopuszczalny odcień  opalizujący).Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Zapach i smak charakterystyczny dla wędzonki surowej wyraźnie słony. Wędzenie wyraźnie wyczuwalne. |
| **Składniki** |  |

**Poz.53 –wędlina zwyczajna**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Wędlina zwyczajna** |
| **Opis produktu** | kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5 mm do 20 mm), w skład której wchodzi 60% mięsa wieprzowego kl. II, 35% mięsa wołowego kl. IIi 5% tłuszczu wieprzowego w tym dopuszczalne podgardle i emulsja ze skórek |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych  cienkich), o długości od 35cm do 40cm, odkręcane,  tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od  jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki  Wygląd na przekroju  barwa mięsa− różowa do ciemnoróżowej  barwa tłuszczu− biała  barwa masy wiążącej− różowa  rozdrobnienie i układ składników-średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką  Konsystencja-ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się  rozpadać, soczysta po podgrzaniu  Smak i zapach-charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy;  niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| **Składniki** | Mięso wieprzowe min. 67%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne, nie dopuszcza się stosowania składników zwiększających wodochłonność |

**Poz.54 –wędlina żywiecka**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Wędlina żywiecka** |
| **Opis produktu** | przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, podsuszany wyprodukowana z mięsa wieprzowego i wołowego średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach sztucznych |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | powierzchnia batonów barwy brązowej do  ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona;  osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o  długości około 30cm; składniki równomiernie  wymieszane  Konsystencja i struktura dość ścisła  Barwa  właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu;  mięsa –ciemnoróżowa do czerwonej  tłuszczu –biała do kremowej  Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego i podsuszanego; przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| **Składniki** | Zawartość mięsa wieprzowego min. 90% |

**Poz.55 –wieprzowina - karkówka bez kości**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wieprzowina - karkówka bez kości** |
| **Opis produktu** | 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: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | 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  Barwa  -mięśni -jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie,  -tłuszczu -niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy  biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym  Konsystencja jędrna i elastyczna  Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy |
| **Składniki** |  |

**Poz.56 –wieprzowina - łopatka bez kości**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wieprzowina - łopatka bez kości** |
| **Opis produktu** | część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Czystość mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń .  Konsystencja jędrna i elastyczna. Barwa  -mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy  -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 |
| **Składniki** |  |

**Poz.57 –wieprzowina - polędwica świeża**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wieprzowina - polędwica świeża** |
| **Opis produktu** | Element pozyskany z mięśnia biodrowo-udowego pozbawiony całkowicie tkanki tłuszczowej pochodzący z półtusz wieprzowych, z główką lub bez główki. Mizdra niepozacinana. |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni  Czystość  mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń  Barwa  -mięśni ciemnoróżowa, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy  -tłuszczu  biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym  Konsystencja jędrna i elastyczna  Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia;  niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy |
| **Składniki** |  |

**Poz.58 –wieprzowina - golonka peklowana**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wieprzowina - golonka peklowana** |
| **Opis produktu** | małe delikatne pęczki mięśni poprzerastane podwięziami, błonami, zakończone warstwą skóry i tłuszczu; |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | czyste, pozbawione substancji obcych, zabrudzeń, krwi.  Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego  Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej. |
| **Składniki** |  |

**Poz.59 –wieprzowina - schab bez kości**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wieprzowina - schab bez kości** |
| **Opis produktu** | część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy całkowicie odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjęta; |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni  Czystość  mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń  Barwa  -mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie,  niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy  -tłuszczu  biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym  Konsystencja jędrna i elastyczna  Zapach  swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak  zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy |
| **Składniki** |  |

**Poz.60 –wieprzowina - szynka bez kości**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **wieprzowina - szynka bez kości** |
| **Opis produktu** | szynka wieprzowa bez kości , bez skóry, bez golonki, bez słoniny surowa z małym przerostem tłuszczowym, delikatna i soczysta z części górnej kończyny tylnej. |
| **Wymagania organoleptyczne**   * Wygląd ogólny * Struktura i konsystencja * Smak i zapach | Barwa od jasno różowej do czerwonej. Waga jednego kawałka ok. 4 kg, mięso schłodzone. |
| **Składniki** |  |

Nazwy poszczególnych wędlin i wyrobów mięsnych podane w opisie przedmiotu zamówienia przyjęły się na polskim rynku w wyniku długoletniego stosowania norm branżowych i w tym rozumieniu zostały użyte. Normom tym są przypisane różniące się poszczególne wyroby, walory smakowe i jakościowe, przy jednoczesnym obowiązku zastosowania Polskich Norm w zakresie cech zewnętrznych, cech na przekroju, smaku i zapachu, cech charakterystycznych oraz wymagań chemicznych.