

Część I – wędliny wieprzowe :		
<i>L.p.</i>	<i>Nazwa Artykułu (opis przedmiotu zamówienia)</i>	<i>Szacunkowa maksymalna ilość w okresie trwania umowy (kg)</i>
1.	Metka cebulowa- wyrób surowy drobno rozdrobniony, gotowy do spożycia w ostonce niejadalnej Skład: mięso wieprzowe min. 60%	400
2.	Kiełbasa zwyczajna- Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wysoko wydajna, wędzona, parzona, pęta w ostonce naturalnej Skład: mięso wieprzowe min. 60%	4 000
3.	Kiełbasa biała parzona- Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona wysokowydajna, parzona, pęta w ostonce naturalnej Skład: mięso wieprzowe min. 60%	1 200
4.	Kiełbasa mortadela- Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, baton w ostonce niejadalnej Skład: mięso wieprzowe min. 50%	2 800
5.	Kiełbasa piwna- Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, baton w ostonce niejadalnej Skład: mięso wieprzowe min. 60%	3 300
6.	Kiełbasa śląska- Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, pęta w ostonce naturalnej Skład: mięso wieprzowe min. 55%	4 500
7.	Kiełbasa pasztetowa podwędzana- wędlina podrobowa, wieprzowa, parzona, pęta w ostonce naturalnej lub sztucznej Skład: mięso wieprzowe min. 40%, wątroba wieprzowa min. 30%	600
8.	Pieczeń rzymska – Pieczeń , min. 60 % mięsa-wyrób z mięsa wieprzowego z dodatkiem naturalnych przypraw, w kształcie bochenka, pieczona 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.	1 000
9.	Kiełbasa parówkowa – Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, pęta w ostonce naturalnej Skład: mięso wieprzowe min. 50%	3 000
10.	Kaszanka (baton) – wyrób w ostonie poliamidowej: powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, w kształcie batonu, o średnicy na przekroju powyżej 100 mm i długości 40 – 50 cm. Barwa ciemno- brunatna, kasza szara z odcieniem brunatnym. Konsystencja ścisła, dobrze	2 000

	<p>związana.</p> <p>Skład: mięso i maski z głów wieprzowych, podgardle, wątroba wieprzowa, płuca wieprzowe, skórki wieprzowe, krew, kasza jęczmienna.</p>	
11.	<p>Polędwica szkolna-</p> <p>Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, baton w osłonce nie jadalnej</p> <p>Skład: mięso wieprzowe min 65%</p>	1 800
12.	<p>Smaczek konserwowy-</p> <p>wyrób garmazeryjny drobno rozdrobniony wieprzowy, baton w osłonce nie jadalnej</p> <p>Skład: mięso wieprzowe min 50%</p>	1 000
13.	<p>Salceson biały-</p> <p>Wędlina podrobowa. Wyrób z mięsa wieprzowego (z głów wieprzowych), surowców wieprzowych, niemięśnych oraz przypraw, zanurzonych w aromatycznej galaretkie, w osłonce sztucznej, parzony. Na przekroju produktu</p> <p>widoczne kawałki surowców oraz miejscowo przyprawy, pod osłonką dopuszczalna niewielka ilość wytopionego tłuszczu. Konsystencja zwięzła, elastyczna, smak produktu wyrazisty, wśród przypraw dominuje aromat</p> <p>pieprzu oraz czosnku</p>	600
14.	<p>Salceson czarny-</p> <p>Wędlina podrobowa. Wyrób z mięsa wieprzowego z głów wieprzowych (min. 40% mięsa z głów), oraz przypraw, w osłonce sztucznej. Przekrój wyrobu ciemny, na tle którego widoczne są kawałki mięs.</p> <p>Konsystencja zwięzła, elastyczna, smak delikatny, wyczuwalny aromat</p> <p>przypraw.</p>	600
15.	<p>Smalec kanapkowy –</p> <p>wyrób surowy drobno rozdrobniony z widocznymi fragmentami mięsa (min 5%) oraz smażonej cebuli z dodatkiem przypraw, gotowy do spożycia w osłonce niejadalnej</p> <p>Skład: tłuszcz wieprzowy min. 46%</p>	800
Część II – mięso wieprzowe i podroby oraz tłuszcz zwierzęcy:		
1.	<p>Wątroba wieprzowa - (świeża)</p> <p>podroby wieprzowe o wadze przeciętnej od 2 do 3 kg, barwa ciemnoczerwona. Wątroba schłodzona, niemrożona. Kształt i wielkość jednolita pod względem gramatury i wyglądu.</p>	1 800
2.	<p>Łopatką wieprzowa b/k-</p> <p>Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń</p>	600
3.	<p>Karkówka b/k-</p> <p>Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń</p>	200
4.	<p>Mięso wieprzowe mielone –</p> <p>Elementy mięsa wieprzowego pochodzące z części zasadniczych półtuszy wieprzowej, zawartość tłuszczu do 30%, pakowane w worki vac max. po 5 kg.</p>	2 000

5.	<p>Podgardle wędzone – wędzonka otrzymana z peklowanego podgardla wieprzowego ze skórą lub bez skóry, wędzona, surowa, półtrwała kształt zbliżony do trójkąta; na stronie zewnętrznej elementu mogą być ślady pieczęci; barwa powierzchni właściwa dla tłuszczu, skóry i mięsa wieprzowego, peklowanego, wędzonego; niedopuszczalne resztki szczeciny; powierzchnia bez strzępów i zacięć barwa: mięsa od różowej do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała do białoróżowej; układ mięsa i tłuszczu naturalny charakterystyczne dla wędzonki surowej, wyraźnie słony, wyczuwalny smak i zapach wędzenia</p>	250
6.	<p>Słonina – element wieprzowy bez kości, odcięty z półtuszy, zawierający głównie tłuszcz, bez ścięgien i tkanki łącznej. Barwa biała. Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, bez opiłków kości.</p>	800
Część III – wędliny drobiowe:		
1.	<p>Kiełbasa mielona drobiowa – średnio rozdrobniona, parzona, baton w osłonce niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: Mięso drobiowe min. 60 % tłuszcz do 18 %, bez dodatku produktów wieprzowych</p>	1 000
2.	<p>Mortadela drobiowa – Kiełbasa drobiowa homogenizowana, parzona, baton w osłonce niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: Mięso drobiowe min. 60% tłuszcz do 18 %, bez dodatku produktów wieprzowych</p>	1 900
3.	<p>Wędlina czysto drobiowa – 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, 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.</p>	600
4.	<p>Serdelki drobiowe – produkt homogenizowany, parzony, pęta w osłonce naturalnej lub sztucznej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: mięso drobiowe min 75% tłuszcz do 15 %, bez dodatku produktów wieprzowych</p>	1 600
5.	<p>Baton drobiowy – produkt blokowy, średnio rozdrobniony, parzony, baton w osłonce niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: mięso drobiowe min. 60%, tłuszcz do 15%</p>	1 500
6.	<p>Połędwica królewska drobiowa – produkt homogenizowany, parzony, baton w osłonce niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: mięso drobiowe min. 70%, tłuszcz do 15%, bez dodatku</p>	700

	produktów wieprzowych	
7.	<p>Szynkówka drobiowa - 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 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 konsystencja ścisła, 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</p>	700
Część IV – mięso i podroby drobiowe		
1.	<p>Wątroba drobiowa- Świeża, oczyszczona, pozbawiona błon i żółci</p>	2 000
2.	<p>Ćwiartka z kurczaka(świeża) – Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń</p>	1 500
3.	<p>Serca drobiowe – element podrobowy z kurczaka, cały, winien być właściwie ukształtowane, oczyszczone, zapach świeży i swoisty dla podrobów drobiowych, barwa jasno – różowa.</p>	800
4.	<p>Żołądki drobiowe – element podrobowy z kurczaka, cały, winien być właściwie ukształtowane, oczyszczone, zapach świeży i swoisty dla podrobów drobiowych, barwa ciemno – brązowa.</p>	800
5.	<p>Udo trybowane z kurczaka bez skóry Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, bez kości i skóry poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń.</p>	1 400

Towar, o którym mowa powyżej musi być odpowiednio opakowany (opakowanie do kontaktu z żywnością), powinien być odpowiednio opisany: nazwa artykułu, dane producenta, waga opakowania, skład, termin przydatności do spożycia lub data produkcji z opisany terminem ważności – opis powinien dotyczyć danej dostawy.

STARSZY INSTRUKTOR ds. ZYMNOŚCIOWYCH
DZIAŁU KWATER MISTRZOWSKIEGO
Zakładu Karłego w Barczewie
chor. Adam Wardzyński