

# FILET Z PIERSI INDYKA MROŻONY

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15000000-8	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL0141056
--	--	---

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi indyka mrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi indyka mrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Określenie produktu

#### Filet z piersi indyka mrożony

Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowy głęboki, poddany procesowi mrożenia IQF.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca; dopuszcza się w opakowaniu niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania, niedopuszczalne są oparzeliny mrozowe.
2	Barwa	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczalego tłuszczu.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4 Badania**

### **4.1 Przygotowanie próbek do badań**

Próbki mięsa drobiowego w elementach poddawane rozmrażaniu należy pozostawić w zamkniętym szczelnym opakowaniu jednostkowym, a w przypadku uszkodzenia opakowania, należy je zapakować do nowego, szczelnego opakowania jednostkowego.

Rozmrażanie należy przeprowadzać w wodzie o temperaturze około 30°C lub w powietrzu w temperaturze pokojowej. Rozmrażanie zakończyć w momencie osiągnięcia wewnątrz mięśni temperatury 2°C - 4°C.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### **5.3 Sprawdzanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

#### **5.3.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy świetle naturalnym lub sztucznym nie powodującym zmiany barwy. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.2.

#### **5.3.2 Sprawdzanie zapachu**

Należy wykonać organoleptycznie na próbkach mrożonych. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# FILET Z PIERSI KURCZAKA MROŻONY

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15000000-8	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL0140685
--	--	---

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi kurczaka mrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi kurczaka mrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Określenie produktu

#### Filet z piersi kurczaka mrożony

Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części, poddany procesowi mrożenia IQF.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca; dopuszcza się w opakowaniu niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania, niedopuszczalne są oparzeliny mrozowe.
2	Barwa	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4 Badania**

### **4.1 Przygotowanie próbek do badań**

Próbki mięsa drobiowego w elementach poddawane rozmrażaniu należy pozostawić w zamkniętym szczelnym opakowaniu jednostkowym, a w przypadku uszkodzenia opakowania, należy je zapakować do nowego, szczelnego opakowania jednostkowego.

Rozmrażanie należy przeprowadzać w wodzie o temperaturze około 30°C lub w powietrzu w temperaturze pokojowej. Rozmrażanie zakończyć w momencie osiągnięcia wewnątrz mięśni temperatury 2°C - 4°C.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### **5.3 Sprawdzanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

#### **5.3.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.1.

#### **5.3.2 Sprawdzanie zapachu**

Należy wykonać organoleptycznie na próbkach mrożonych. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.1.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# KABANOSY DROBIOWE

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15000000-8	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL1291572
--	--	---

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kabanosów drobiowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kabanosów drobiowych przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### Kabanosy drobiowe

Kiełbasa drobiowo-wieprzowa, drobnorozdrobniona, wędzona, parzona, suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach baranich cienkich lub białkowych kolagenowych; nie dopuszcza się używania do produkcji kabanosów MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie) i MOM.

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 100g mięsa drobiowego i nie mniej niż 55g mięsa wieprzowego.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Powierzchnia batonów barwy brązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o łącznej długości od 40cm do 60cm przewieszane na kijach wędzarniczych lub odkręcane na odcinki o długości od 18cm do 30cm; niedopuszczalne są zabrudzenia, okopcenia, oślizłość powierzchni, nalot pleśni	PN-A-82062
2	Konsystencja	Dość ścisła, krucha; składniki równomiernie rozmieszczone	
3	Barwa	Mięsa – różowa do ciemnoróżowej Tłuszczu – biała do kremowej	
4	Smak i zapach	Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie mniej niż	20,0	PN-A-04018
2	Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie więcej niż	4,0	PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia kabanosów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.



#### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# KIEŁBASA SZYNKOWA DROBIOWA

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15000000-8	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL1600785
--	--	---

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kielbasy szynkowej drobiowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kielbasy szynkowej drobiowej przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego

### 1.3 Określenie produktu

#### Kielbasa szynkowa drobiowa

Produkt otrzymany z gruborozdrobnionego peklowanego mięsa drobiowego (nie mniej niż 90%), z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny i powierzchnia	Batony w osłonkach sztucznych, białkowych, w kształcie wydłużonego walca, obustronnie klipsowane, o długości od 30cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki	PN-A-82062
2	Barwa	Na przekroju- barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa	
3	Rozdrobnienie i układ składników	Kawałki gruborozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masa wiążącą; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką	
4	Konsystencja	Ścisła, soczysta, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać	
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kielbasy z mięsa drobiowego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	PN-A-82062

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie więcej niż	8,0	PN-ISO 1444
2	Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie mniej niż	18,0	PN-A-04018
3	Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A-82112

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1. Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# NOGA Z KURCZAKA MROŻONA

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15000000-8	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL0591161
--	--	---

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania nogi z kurczaka mrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego nogi z kurczaka mrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.2 Określenie produktu

#### Noga z kurczaka mrożona

Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, pierszelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, poddany procesowi mrożenia IQF.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	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; dopuszcza się w opakowaniu niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania, niedopuszczalne są oparzeliny mrozowe.
2	Barwa	Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia, dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4 Badania**

### **4.1 Przygotowanie próbek do badań**

Próbki mięsa drobiowego w elementach poddawane rozmrażaniu należy pozostawić w zamkniętym szczelnym opakowaniu jednostkowym, a w przypadku uszkodzenia opakowania, należy je zapakować do nowego, szczelnego opakowania jednostkowego.

Rozmrażanie należy przeprowadzać w wodzie o temperaturze około 30°C lub w powietrzu w temperaturze pokojowej. Rozmrażanie zakończyć w momencie osiągnięcia wewnątrz mięśni temperatury 2°C - 4°C.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

#### **5.3.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.1.

#### **5.3.2 Sprawdzanie zapachu**

Należy wykonać organoleptycznie na próbkach mrożonych. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.1.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# PARÓWKI Z FILETA Z KURCZAKA

Opis wg słownika CPV Kod CPV 15000000-8	JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	Indeks materiałowy JIM: 8905PL1975954
---	---	--

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania parówek z fileta z kurczaka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego parówek z fileta z kurczaka przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.

### 1.3 Określenie produktu

#### Parówka drobiowa

Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce niejadalnej, wyprodukowana z mięsa z piersi kurczaka (nie mniej niż 90%) i innych drobiowych surowców mięsno-tłuszczowych, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona, parzona; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne



Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Produkt w osłonce niejadalnej, w równych odcinkach 14 – 16 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu.	PN-A-82062
2	Struktura i konsystencja	Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła.	
3	Barwa	Barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego.	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	PN-A-82062

## **2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	15,0	PN-A-04018
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	17,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	2,1	PN-A-82112

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4 Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# SZYNKA DROBIOWA

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15000000-8	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL1866055
--	--	---

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szynki drobiowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki drobiowej przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.
- PN-A-82059 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi.

### 1.3 Określenie produktu

#### Szynka drobiowa

Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych (nie mniej niż 85%), bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	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.	PN-A-82062
2	Konsystencja	Dość ścisła, soczysta, krucha.	
3	Barwa	Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego.	PN-A-82062
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami	

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	18,0	PN-A-04018
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	8,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	3,0	PN-A-82112
4	Zawartość skrobi, %(m/m) nie więcej niż	2,0	PN-A-82059

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia szynki drobiowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# SZYNKA Z INDYKA

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15000000-8	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL0000084
--	--	---

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szynki z indyka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki z indyka przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.
- PN-A-82059 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi.

### 1.3 Określenie produktu

#### Szynka z indyka

Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych z indyka (nie mniej niż 85%), bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	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.	PN-A-82062
2	Struktura i konsystencja	Ścisła, soczysta, krucha.	
3	Barwa	Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa indyczego.	PN-A-82062
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami	

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	18,0	PN-A-04018
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	8,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	3,0	PN-A-82112
4	Zawartość skrobi, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-82059

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia szynki z indyka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.



# WĄTROBA Z KURCZAKA

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15000000-8	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL0000325
--	--	---

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wątroby z kurczaka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wątroby z kurczaka przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.2 Normy powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-86523 Produkty drobiarskie. Podroby drobiowe.

### 1.3 Określenie produktu

#### Wątroba z kurczaka

Wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań wg
1	Wygląd zewnętrzny	Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu.	PN-A-86523
2	Barwa	Beżowa do brunatnowiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej.	

3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	
---	--------	---	--

## **2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4 Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według normy podanej w Tablicy 1.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# ŻOŁĄDKI Z KURCZAKA

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15000000-8	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL0000326
--	--	---

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żołądków kurczaka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żołądków kurczaka przeznaczonych dla odbiorcy..

### 1.2 Normy powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-86523 Produkty drobiarskie. Podroby drobiowe.

### 1.3 Określenie produktu

#### Żołądki kurczaka

Żołądki z kurczaka uzyskane podczas patroszenia tuszki kurczęcej i pozbawione części niejadalnych.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań wg
1	Wygląd zewnętrzny	Żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu.	PN-A-86523
2	Barwa	Naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta	

		jasnobeżową słuzówką.	
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	

## 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według normy podanej w Tablicy 1

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.