

# FILET Z PIERSI INDYKA MROŻONY

## 1 Wstęp

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15112000-6	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL0141056
--	--	---

### 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, bez skóry, bez kości, 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 obłódkowanie 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 zjełczanego 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 Sprawdzanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

#### **5.2.1 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.

#### **5.2.2 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 oraz

zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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 KACZKI

## 1 Wstęp

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15112000-6	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL1842273
--	--	---

### 1.1 Zakres

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

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

### 1.2 Określenie produktu

#### Filet z piersi kaczki

Element tuszki kaczej obejmujący mięśnie piersiowe z przylegającą skórą, w całości lub podzielone na połowę, bez kości tj. bez mostka i żeber.

## 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 ze skórą, dobrze rozwinięte, umięśnione, pozbawione 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 kośćca.
2	Barwa	Naturalna, ciemnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kaczki, 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 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 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

#### 4.2.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

#### 4.2.2 Sprawdzanie zapachu

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

# FILET Z PIERSI KURCZAKA MROŻONY

## 1 Wstęp

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15112000-6	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL0140685
--	--	---

### 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, bez kości tj. bez mostka i żeber, 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 Sprawdzanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

##### **5.2.1 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.

##### **5.2.2 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 oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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

## 1 Wstęp

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15112000-6	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL0000319
--	--	---

### 1.1 Zakres

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

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

### 1.2 Określenie produktu

#### Filet z piersi kurczaka

Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, bez kości tj. bez mostka i żeber, w całości lub podzielony na części.

## 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, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.
2	Barwa	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego 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 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 Sprawdzanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

#### **4.2.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

#### **4.2.2 Sprawdzanie zapachu**

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

- a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;
- b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpeli;

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

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

### 5.3 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# FILET Z PIERSI KURCZAKA WĘDZONY

## 1 Wstęp

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15131135-0	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL2055616
--	--	---

### 1.2 Zakres

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

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

### 1.3 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

#### Filet z piersi kurczaka wędzony

Filet z piersi kurczaka bez skóry, z dodatkiem przypraw, wędzony, parzony, gotowy do spożycia na zimno  
100g produktu gotowego otrzymano z nie mniej niż 100g fileta z piersi kurczaka.

## 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	Filet z kurczaka bez skóry, przyprawiony, wędzony, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym; powierzchnia czysta, sucha, gładka; niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, oślizgłość oraz uszkodzenia wyrobu	PN-A-82062
2	Konsystencja i struktura	Konsystencja mięsa ścisła, miękka, krucha, soczysta	
3	Barwa - powierzchni - na przekroju	Jasnobrązowa do brązowej, niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniu Jasnoróżowa do różowej, równomierna na przekroju, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa	PN-A-82062
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z mięsa kurczaka, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia, bez obcych smaków i zapachów	

## 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	20,0	PN-A-04018
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	4,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A-82112

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 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 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### 4.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

## 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

# KABANOSY DROBIOWE

## 1 Wstęp

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15131135-0	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL1291572
--	--	---

## 1.4 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.

## 1.5 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 drobiowa, 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).

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 160g mięsa drobiowego.

## 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 jasno brązowej do 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 ściśła, 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, %(m/m), nie mniej niż	20,0	PN-A-04018
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	4,0	PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2

## 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 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 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 oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

# MORTADELA DROBIOWA

## 1 Wstęp

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15131135-0	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL0001834
--	--	---

## 1.6 Zakres

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

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

## 1.7 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.

## 1.8 Określenie produktu

### Mortadela drobiowa

Kiełbasa drobiowa, parzona, homogenizowana (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane), wyprodukowana z mięsa drobiowego (nie mniej niż 65%) i innych drobiowych surowców mięsno-tłuszczowych, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego produktu, 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 sztucznej o długości od 35 – 40 cm i średnicy od 70mm do 85 mm, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach batonów.	PN-A-82062
2	Struktura i konsystencja	Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać.	
3	Barwa	Na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego.	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla mortadeli drobiowej, 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	9,0	PN-A-04018
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	20,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A-82112

### 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 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 oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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

## 1 Wstęp

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15112000-6	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL0591161
--	--	---

### 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, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, cięcia wykonane w stawach, 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 zjełzłego 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.

## 4 Trwałość

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

## 5 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 Oznaczanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

### 5.2.1 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.

### 5.2.2 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 oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

# NOGA Z KURCZAKA

## 1 Wstęp

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15112000-6	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL0992885
--	--	---

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki

przechowywania i pakowania nogi z kurczaka.

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

## 1.2 Określenie produktu

### Noga z kurczaka

Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.

## 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;
2	Barwa	Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.
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 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 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

#### **4.2.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

#### **4.2.2 Sprawdzanie zapachu**

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

- a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;
- b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

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

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

# PASZTET DROBIOWY PIECZONY

## 1 Wstęp

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15131135-0	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL1776565
--	--	---

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztetu drobiowego pieczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztetu drobiowego pieczonego przeznaczanego 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-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A 82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

### 1.3 Określenie produktu

#### Pasztet drobiowy pieczony

Wyrób drobiowy średnio rozdrobniony pieczony, otrzymany z gotowanego mięsa drobiowego (nie mniej niż 80%), wątroby drobiowej (nie mniej niż 10%), tłuszczu drobiowego, kaszy manny, z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa 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	Wyrób w formie bloku w zależności od użytej formy, powierzchnia boczna i spodnia gładka, wierzch w miarę gładki, wyrównany, lekko pomarszczony; dopuszczalny lekko wklęsły, niedopuszczalne przypalenia, zabrudzenia, oślizgłość, zapleśnienie	PN-A-82107

2	Konsystencja i struktura	Stała, krawalna (plastry o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać), lekko smarowna; niedopuszczalna mazista; Jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane z przyprawami; Dopuszczalne nieliczne pęcherzyki powietrzne; niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie cząstki kości, komory powietrzne, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu wewnątrz bloku	PN-A-82107
3	Barwa - na powierzchni - na przekroju	Beżowa do brązowej, charakterystyczna dla pieczonego produktu Jasnobeżowa do beżowej z odcieniem różowym; niedopuszczalna niejednorodność barwy	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu pieczonego mięsno-podrobowego z wyczuwalnym smakiem użytych składników i przypraw; niedopuszczalny nietypowy lub obcy posmak i zapach	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	10,0	PN-A 82100
2	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	2,0	

### 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 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 oraz

zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

# PODUDZIE Z KURCZAKA

## 1 Wstęp

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15112000-6	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL1823453
--	--	---

### 1.1 Zakres

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

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

### 1.2 Określenie produktu

#### Podudzie z kurczaka

Element tuszki kurczęcej obejmujący kości – piszczelową i strzałkową łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.

## 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	Podudzie właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, 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;
2	Barwa	Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego 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 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 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

#### **4.2.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

#### **4.2.2 Sprawdzanie zapachu**

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego,



szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpeli;

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

### 5.3 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA

## 1 Wstęp

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15112000-6	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL0663725
--	--	---

### 1.1 Zakres

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

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

### 1.2 Określenie produktu

## Skrzydółka z kurczaka

Element tuszki kurczęcej obejmujący kości – ramieniową, promieniową i łokciową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, cięcia wykonuje się w stawach.

## 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	Skrzydółko właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, bez wystających kości, 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; dopuszczalne na końcach skrzydeł występowanie pojedynczych piór i ich pozostałości
2	Barwa	Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego 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 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 Oznaczanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

#### 4.2.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

#### 4.2.2 Sprawdzanie zapachu

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

- a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;
- b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpeli;

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

#### 5.4 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# SZYNKA DROBIOWA

## 1 Wstęp

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15131135-0	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL1866055
--	--	---

## 1.2 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.

## 1.3 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

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 5 Trwałość

Okres przydatności do spożycia 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 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 oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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

## 1 Wstęp

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15131135-0	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL0000084
--	--	---

### 1.4 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.

### 1.5 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

## 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 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 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 oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

# UDKO DROBIOWE WĘDZONE

## 1 Wstęp

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15131135-0	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL1600804
--	--	---

### 1.6 Zakres

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

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

### 1.7 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-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.

### 1.3 Określenie produktu

#### Uda drobiowe wędzone

Uda z kurczaka ze skórą, z dodatkiem przypraw, wędzone, parzone, gotowe do spożycia na zimno lub na ciepło po podgrzaniu.

## 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	Udo z kurczaka ze skórą, przyprawione, wędzone, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalne zabrudzenia i zapleśnienia oraz uszkodzenia wyrobu
2	Konsystencja i struktura	Konsystencja mięsa miękka, krucha, soczysta
3	Barwa	Barwa charakterystyczna dla zastosowanej technologii, wyrównana w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniu oraz nietypowa barwa mięsa na przekroju
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z mięsa kurczaka, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia, bez obcych smaków i zapachów

### 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	10,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	3,0	PN-A-82112

## **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 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **4.4 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

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

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

### **5.3 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# WĄTROBA Z KURCZAKA

## 1 Wstęp

<b>Opis wg słownika CPV</b> Kod CPV 15112000-6	<b>JM [kg]</b> Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	<b>Indeks materiałowy</b> JIM: 8905PL0000325
--	--	---

### 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 wątroby, bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszczalne są 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; dopuszczalny 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 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według normy podanej w Tablicy 1.

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

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.