**KONSERWY**

**PASZTET DROBIOWY 300 g** – pasztet z mięsa, skórek i tłuszczu drobiowego, z przyprawami.

###### Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1. | Wygląd ogólny | drobno rozdrobniona masa wypełniająca opakowanie, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego tłuszczu i galarety; składniki równomiernie rozprowadzone w całej masie konserwy |
| 2. | Konsystencja  | zestalona, smarowna, jednorodna w całej masie konserwy; niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie odłamki kości; dopuszczalne sporadyczne grudki o miękkiej konsystencji |
| 3. | Barwa | jasnokremowa do beżowej i różowej z odcieniem brązowym, lekko szklista; niedopuszczalna niejednolitość barwy (z wyjątkiem okolic pęcherza powietrznego) |
| 4. | Smak i zapach | charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.

**Opakowania jednostkowe**

Puszki metalowe z samootwieraczem, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

**KONSERWA MIĘSNA TYPU „TURYSTYCZNA” 300 g** – konserwa z mięsa mieszanego, skórek i tłuszczu, z przyprawami, **min. 50 % mięsa.**

###### Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1. | Wygląd ogólny | kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta |
| 2. | Konsystencja i struktura | dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. |
| 3. | Barwa | charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalna zmiana barwy |
| 4. | Smak i zapach | charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**Cechy dyskwalifikujące – obecność w składzie mięsa oddzielonego mechanicznie**

**Opakowania jednostkowe**

Puszki metalowe z samootwieraczem, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.

**PASZTET DROBIOWY 130 g** – pasztet z mięsa, skórek i tłuszczu drobiowego, z przyprawami.

###### Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1. | Wygląd ogólny | drobno rozdrobniona masa wypełniająca opakowanie, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego tłuszczu i galarety; składniki równomiernie rozprowadzone w całej masie konserwy |
| 2. | Konsystencja  | zestalona, smarowna, jednorodna w całej masie konserwy; niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie odłamki kości; dopuszczalne sporadyczne grudki o miękkiej konsystencji |
| 3. | Barwa | jasnokremowa do beżowej i różowej z odcieniem brązowym, lekko szklista; niedopuszczalna niejednolitość barwy (z wyjątkiem okolic pęcherza powietrznego) |
| 4. | Smak i zapach | charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 9 miesięcy od daty dostawy.

**Opakowania jednostkowe**

Opakowanie typu alupak o pojemności 130 g, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

**Opakowania transportowe**

Pudła tekturowe. Nie dopuszcza się pudeł zamokniętych, zapleśniałych.

**Znakowanie**

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:

* nazwę środka spożywczego;
* dane dotyczące procentowej zawartości składników wsadu;
* datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
* dane identyfikujące, dokument HDI
* masę netto środka spożywczego;
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej;
* klasę jakości handlowej.

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**PASZTET DROBIOWY 100 g** – pasztet z mięsa, skórek i tłuszczu drobiowego, z przyprawami.

###### Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1. | Wygląd ogólny | drobno rozdrobniona masa wypełniająca opakowanie, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego tłuszczu i galarety; składniki równomiernie rozprowadzone w całej masie konserwy |
| 2. | Konsystencja  | zestalona, smarowna, jednorodna w całej masie konserwy; niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie odłamki kości; dopuszczalne sporadyczne grudki o miękkiej konsystencji |
| 3. | Barwa | jasnokremowa do beżowej i różowej z odcieniem brązowym, lekko szklista; niedopuszczalna niejednolitość barwy (z wyjątkiem okolic pęcherza powietrznego) |
| 4. | Smak i zapach | charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 9 miesięcy od daty dostawy.

**Opakowania jednostkowe**

Opakowanie typu alupak o pojemności 100 g, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

**Opakowania transportowe**

Pudła tekturowe. Nie dopuszcza się pudeł zamokniętych, zapleśniałych.

**Znakowanie**

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:

* nazwę środka spożywczego;
* dane dotyczące procentowej zawartości składników wsadu;
* datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
* dane identyfikujące, dokument HDI
* masę netto środka spożywczego;
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej;
* klasę jakości handlowej.

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem