



28. WOJSKOWY ODDZIAŁ GOSPODARCZY
08-110 Siedlce , ul. Rotmistrza Witolda Pileckiego 5

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

| LP. | WYSZCZEGÓLNIENIE | DANE |
|-----|--------------------------------------|---|
| 1. | PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA | <i>DOSTAWA MIĘSA DROBIOWEGO ORAZ WĘDLIN Z MIĘSA DROBIOWEGO</i> |
| 2. | PRZEDMIOT PODZIELONY NA TRZY ZADANIA | <ul style="list-style-type: none">• ZADANIE NR 1 GZ SIEDLCE• ZADANIE NR 2 GZ WESOŁA• ZADANIE NR 3 ZZ LOGISTYK IIA - KOPYTÓW• ZADANIE NR 4 GZ SIEDLCE• ZADANIE NR 5 GZ WESOŁA• ZADANIE NR 6 ZZ LOGISTYK IIA - KOPYTÓW |
| 3. | ILOŚĆ | SZCZEGÓŁOWY WYKAZ ODBIORCÓW ZAŁ. NR 4 |
| 4. | CPV | 15112000-6 |
| 5. | WYMOGI TECHNICZNE | <ul style="list-style-type: none">• WYKONAWCA ZOSTAŁ DOPUSZCZONY DO PRODUKCJI LUB OBROTU ARTYKUŁAMI SPOŻYWCZYMI• WYKONAWCA POSIADA ZGŁOSZONĄ DZIAŁALNOŚĆ GOSPODARCZĄ W ZAKRESIE PRODUKCJI, SKŁADOWANIA, KONFEKCJONOWANIA I OBROTU ARTYKUŁAMI ROLNO-SPOŻYWCZYMI DO WOJEWÓDZKIEGO INSPEKTORA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH |
| 6. | USŁUGI DODATKOWE | DOSTAWA, ROZŁADUNEK |

MIĘSO DROBIOWE: ZADANIE NR 1-3.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

FILET Z PIERSI INDYKA

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Określenie produktu

Filet z piersi indyka

Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowy głęboki, bez skóry, bez kości.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

1.1.1 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, jasnorożowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, 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. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

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

1 Wstęp

1.2 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

1.1.2 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 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.

5 Trwałość

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

6 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 próbek.

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

1.3 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 kaczkiej 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

1.1.3 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.

7 Trwałość

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

8 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.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

FILET Z PIERSI KURCZAKA

1 Wstęp

1.4 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

1.1.4 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 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.

9 Trwałość

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

10 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 próbek.

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 ograniczonego 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 MROŻONY

1 Wstęp

1.5 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.

1.6 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

1.1.5 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.

11 Trwałość

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

12 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.

GOLONKA Z INDYKA

1 Wstęp

1.7 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki

przechowywania i pakowania golonki z indyka.

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

1.2 Określenie produktu

Golonka z indyka

Element tuszki indyka – podudzie po odcięciu ok ½ kości piszczelowej; ze skórą

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

1.1.6 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------|--|
| 1 | Wygląd | Golonki 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, różowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, 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.

13 Trwałość

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

14 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 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.

INDYK – TUSZKA

1 Wstęp

1.8 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego indyka - tuszki przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Kurczak - tuszka

Cała tuszka ubitego indyka od którego po uprzednim wykrwawieniu, oskubaniu z piór i wypatroszeniu odcięto głowę i łapy, bez podrobów

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

1.1.7 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|------------|--------------|---|
| 1 | Wygląd | Tuszka cała, bez podrobów, właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, 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, niewielkie niezauważalne stłuczenia i przebarwienia na skórze i mięśniach jeżeli nie znajdują się na piersi lub udach; dopuszczalne jest występowanie na tuszy pojedynczych piór i ich pozostałości, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, bez oznak wcześniejszego zamrażania |
| 2 | Barwa | Barwa mięśni naturalna, różowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, 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.

15 Trwałość

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

16 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.

5.3 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

KURCZAK – TUSZKA

1 Wstęp

1.9 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego indyka - tuszki przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Kurczak - tuszka

Cała tuszka ubitego indyka od którego po uprzednim wykrwawieniu, oskubaniu z piór i wypatroszeniu odcięto głowę i łapy, bez podrobów

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

1.1.8 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------|--|
| 1 | Wygląd | Tusza cała, bez podrobów, właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, 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, niewielkie niezauważalne stłuczenia i przebarwienia na skórze i mięśniach jeżeli nie znajdują się na piersi lub udach; dopuszczalne jest występowanie na tuszy pojedynczych piór i ich pozostałości, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, bez oznak wcześniejszego zamrażania |
| 2 | Barwa | Barwa mięśni naturalna, różowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, 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.

17 Trwałość

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

18 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 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.

5.4 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

MIĘSO Z UDŹCA INDYKA

1 Wstęp

1.10 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mięsa z udźca indyka przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Mięso z udźca indyka

Pozbawione kości i skóry mięso z uda indyka.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

1.1.9 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------|--|
| 1 | Wygląd | Mięso 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 | Charakterystyczna, naturalna, różowa do ciemnoróżowej, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyjskiego, niedopuszczalny zapach obcy oraz zapach świadczący o nieświeżości i zepsuciu |

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.

19 Trwałość

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

20 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. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

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

5.3 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

NOGA Z KURCZAKA

1 Wstęp

1.11 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

1.1.10 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.

21 Trwałość

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

22 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 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.

5.5 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

NOGA Z KURCZAKA MROŻONA

1 Wstęp

1.12 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

1.1.11 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 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.

23 Trwałość

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

24 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.

PODUDZIE Z KURCZAKA

1 Wstęp

1.13 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

1.1.12 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 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.

25 Trwałość

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

26 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.

5.6 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

PRZEPIÓRKA – TUSZKA MROŻONA

1 Wstęp

1.14 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przepiórki – tuszki mrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przepiórki - tuszki mrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Przepiórka – tuszka mrożona

Cała tuszka ubitej przepiórki od której po uprzednim wykrwawieniu, oskubaniu z piór i wypatroszeniu odcięto głowę i łapy, bez podrobów, poddana procesowi mrożenia IQF.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

1.1.13 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------|---|
| 1 | Wygląd | Tuszka cała, bez podrobów, właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, 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, niewielkie niezauważalne stłuczenia i przebarwienia na skórze i mięśniach jeżeli nie znajdują się na piersi lub udach; dopuszczalne jest występowanie na tuszy pojedynczych piór i ich pozostałości, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; niedopuszczalne ślady oparzelin zamrażalniczych |
| 2 | Barwa | Barwa mięśni naturalna, różowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z przepiórki, 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.

27 Trwałość

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

28 Badania

4.1 Przygotowanie próbek do badań

Tuszki 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.

SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA

1 Wstęp

1.15 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

Skrzydełka 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

1.1.14 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 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.

29 Trwałość

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

30 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 próbek.

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.

5.7 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

UDO Z KACZKI

1 Wstęp

1.16 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

Skrzydełka 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

1.1.15 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------|--|
| 1 | Wygląd | Skrzydełko właściwie umięśnione, prawidłowo wykrawione 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 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.

31 Trwałość

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

32 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 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.

5.8 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

WĄTROBA Z KURCZAKA

1 Wstęp

1.17 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

1.1.16 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.

33 Trwałość

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

34 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.

WĄTRÓBKA Z INDYKA

1 Wstęp

1.18 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wątróbki z indyka 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

Wątróbka z indyka

Wątroba z indyka uzyskana podczas patroszenia tuszki indyczej 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

1.1.17 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 nieswieżości 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.

35 Trwałość

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

36 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.

5.3 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ŻOŁĄDKI Z KURCZAKA

1 Wstęp

1.19 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

1.1.18 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań wg |
|-----|-------------------|--|-----------------|
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej, pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, z usuniętym tłuszczem; Dopuszczalne są: - niewielkie uszkodzenia mięśnia żołądka, - niewielka pozostałość tkanki łącznej i 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 śluzówką. | |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny, naturalny, 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.

37 Trwałość

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

38 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.

DOSTAWA WĘDLIN Z MIĘSA DROBIOWEGO ZADANIE R 4-6.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

BEKON Z INDYKA

1 Wstęp

1.2 Zakres

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

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

1.21 Dokumenty powołane

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

- 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

Bekon z indyka

Wyrób otrzymany z grubo rozdrobnionego mięsa z uda indyczego, z dodatkiem przypraw, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, 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.

1.1.18.1.1.1 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | 1.1.18.1.1.1.1.1 Wymagania | Metody badań według |
|-----|---------------|---|---------------------|
| 1 | Wygląd ogólny | Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, powierzchnia czysta, sucha, niedopuszczalne są zabrudzenia, okopcenia, oślizłość powierzchni, nalot pleśni | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja | Dość ścisła, miękka, soczysta, plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać | |
| 3 | Barwa | Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego; niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa | |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla produktu 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 tłuszczu, g/porcję*, nie więcej niż | 5,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość sodu, mg/porcję*, nie więcej niż | 290 | PN-A-82112 |

*porcja 200-250g

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli

higieny procesu produkcyjnego.

39

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.

FILET Z PIERSI INDYKA WĘDZONY

1 Wstęp

1.22 Zakres

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

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

1.23 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 indyka wędzony

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1.1.18.1.1.2 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | 1.1.18.1.1.2.1.1 Wymagania | 1.1.18.1.1.2.1.2 Metody badań według |
|-----|--|--|--------------------------------------|
| 1 | Wygląd | Filet z piersi indyka bez skóry, przyprawiony, wędzony, parzony; w osłonce, siatce elastycznej lub bez; 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 szarzielona 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.

1.1.18.1.1.3 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.

40 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 Tabelicy 1.

4.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

FILET Z PIERSI KURCZAKA WĘDZONY

1 Wstęp

1.24 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.

1.25 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.

1.1.18.1.1.4 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | 1.1.18.1.1.4.1.1 Wymagania | 1.1.18.1.1.4.1.2 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 szarzielona 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.

1.1.18.1.1.5 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.

41 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 Tabelcy 1.

4.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 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.

KABANOSY DROBIOWE

1 Wstęp

1.2 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.

1.27 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.

1.1.18.1.1.6

1.1.18.1.1.7 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | 1.1.18.1.1.7.1.1 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 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.

1.1.18.1.1.8 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.

42 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.

KIEŁBASA SZYMKOWA DROBIOWA

1 Wstęp

1.28 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.

1.29 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

Kiełbasa szynkowa drobiowa

Produkt otrzymany z gruborozdrobnionego peklowanego mięsa drobiowego (z kurczaka lub indyka) (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

1.1.18.1.1.9 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | 1.1.18.1.1.9.1.1 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 kiełbasy 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.

1.1.18.1.1.10 Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

KRAKOWSKA DROBIOWA

1 Wstęp

1.30 Zakres

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

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

1.31 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 krakowska drobiowa

Produkt otrzymany z gruborozdrobnionego peklowanego mięsa drobiowego z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach białkowych sztucznych, wędzony, parzony, podsuszany; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)
100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 115 g mięsa drobiowego.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

1.1.18.1.1.11 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | 1.1.18.1.1.11.1.1 Wymagania | Metody badań według |
|-----|----------------------------------|---|---------------------|
| 1 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach sztucznych, białkowych, o kształcie wydłużonego walca, obustronnie klipsowane, o długości od 30cm do 40cm i średnicy od 50mm do 60mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu, równomiernie pomarszczona; 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 - jasnoróżowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa | |
| 3 | Rozdrobnienie i układ składników | Kawałki gruborozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masa wiążącą | |
| 4 | Konsystencja | Ścisła, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpaść | |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa drobiowego, wędzonej, parzonej, podsuszanej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.18.1.1.12 Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 8,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 20,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, %(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.

5.3 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

MORTADELA DROBIOWA

1 Wstęp

1.32 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.

1.33 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.

1.34 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.

1.1.18.1.1.13 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | 1.1.18.1.1.13.1.1 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 ściśła, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. | PN-A-82062 |
| 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. | |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.18.1.1.14 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.

43 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.

PARÓWKI Z FILETA Z KURCZAKA

1 Wstęp

1.35 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.

1.36 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.

1.37 Określenie produktu

Parówki z fileta z kurczaka

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.

1.1.18.1.1.15 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | 1.1.18.1.1.15.1 Wymagania | Metody badań według |
|-----|--------------------------|--|---------------------|
| 1 | Wygląd ogólny | Produkt w osłonce niejadalnej, w równych odcinkach 14 – 16 cm, pozostawionych 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.

1.1.18.1.1.16 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 | 2,0 | 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.

44 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.

PASZTET DROBIOWY PIECZONY

1 Wstęp

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 przeznaczonego 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.

1.1.18.1.1.17

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | 1.1.18.1.1.17.1.1 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 | Stać, krajalna (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 | |
| 3 | Barwa - na powierzchni - na przekroju | Beżowa do brązowej, charakterystyczna dla pieczonego produktu Jasnobeżowa do beżowej z odcieniem różowym; niedopuszczalna niejednorodność barwy | PN-A-82107 |
| 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.

1.1.18.1.1.18 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.

SZYNKA DROBIOWA

1 Wstęp

1.38 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.

1.39 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.

1.1.18.1.1.19 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | 1.1.18.1.1.19.1.1 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.

1.1.18.1.1.20 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.

45 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.

5.3 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

SZYNKA Z INDYKA

1 Wstęp

1.40 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.

1.41 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.

1.1.18.1.1.21 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | 1.1.18.1.1.21.1.1 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.

1.1.18.1.1.22 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.

46 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

1.42 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.

1.43 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.

1.1.18.1.1.23 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | 1.1.18.1.1.23.1.1 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.

1.1.18.1.1.24 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.

47 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 Tabelicy 1.

4.4 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

5.4 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.