**Załącznik nr 8 do SWZ 14/2024**

# Zadanie nr 3

# RYBY MROŻONE I PRZETWORY RYBNE

# Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ryby mrożone** | | |
| **Opakowanie, opakowanie transportowe, rodzaj mrożenia** | | opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością  ryby, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości |
| **sposób mrożenia** | | SHP „shatter pack” : oddzielane, poszczególne, układane warstwy filetów foliowymi przekładkami |
| **Zawartość glazury** | | pożądana: 3 – 5 % wagi ryby |
| **Klasa jakości** | | I |
| **wygląd** | | Brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe z lub bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; masa filetu min 300 g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, wysuszka powierzchniowa dająca się łatwo zeskrobać do 10 % powierzchni, a wysuszka głęboka trudna do zeskrobania do 5% powierzchni, |
| **zapach** | | zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny, |
| **Smak i zapach po obróbce** | | Właściwy dla świeżej ryby, bez obcych posmaków i zapachów świadczących o rozpadzie gnilnym białka |
| **tkanka mięsna** | | Po rozmrożeniu sprężysta, do osłabionej, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu, niedopuszczalny zapach rozkładającego się białka |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | | Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |
| **Ryby solone: płaty śledziowe matjasy** | | |
| **Opakowanie,**  **opakowanie transportowe,** | | Wiaderka o poj. 2 lub 5 kg, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte,  prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością filetów |
| **wygląd** | | płaty dobrze umięśnione, oprawione, słabo ( zawartość soli w tkance mięśniowej od 6 do 14 %), zanurzone w solance, filety błyszczące o naturalnym, jasnym zabarwieniu właściwym dla śledzi, całe, nie uszkodzone, oprawienie staranne, płaty równej wielkości, wyrównane w kształcie |
| Smak i zapach | | właściwy dla ryb dojrzałych, bez naleciałości znamionujących początek rozkładu, |
| **tkanka mięsna** | | mięso właściwie związane, sprężyste, bez rozwarstwień i uszkodzeń, |
| solanka | | Solanka – czysta lub lekko mętna o charakterystycznym zapachu cechach, bez objawów zepsucia, |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | | Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |
| **Ryby wędzone: makrela wędzona tuszka, łosoś wędzony** | | |
| **Opakowanie, opakowanie**  **transportowe** | | Kartony zewnętrzne z pergaminem wewnątrz, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim; łosoś opakowanie vac |
| **wygląd** | | tusze ryb powinny mieć właściwy wygląd, tkanka mięsna powinna być odpowiednio jędrna, prawidłowo, równomiernie wywędzona, niedopuszczalne przewędzenie lub niedowędzenie; całe, nie uszkodzone, z odpowiednio przylegającą skórą ;  łosoś: plastry po 2,5-3,5 mm każdy. DRY Salted (suchosolony), całkowicie bez nastrzyku. |
| **Konsystencja** | Zwarta, charakterystyczna, niedopuszczona rozpadająca się konsystencja i tekstura tkanki mięsnej mazista, łosoś: plastry bez brązowego mięśnia. | |
| **Smak i zapach** | smak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych z określonych gatunków ryb, niedopuszczony: smak i zapach mięsa jełki, gorzki, pleśni, gnilny inny obcy, | |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, niedopuszczalne: występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadających  odrażający wygląd, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki np. muchy, szczury itp., obecność plechy pleśni, zawartość metali szkodliwych dla zdrowia powyżej wymagań zawartych w normie | |
| **SKŁAD** | **Paluszki rybne**  filety z ryb białych min 65% – mintaj, – morszczuk panierka sypka max 15% -mąka pszenna, sól [sól – bez substancji zbrylających], papryka mielona, kurkuma, drożdże [drożdże – świeże]), olej słonecznikowy, woda, mąka pszenna, sól [bez substancji przeciwzbrylających] | |