**Załącznik nr 8 do SWZ 14/2024**

# Zadanie nr 7

**MIĘSO I JADALNE SUROWCE RZEŹNE**

# Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

**1. Mięso wieprzowe b/kości kl. I (chude, nieścięgniste) 80% mięsa/ do20% tłuszczu**

Mięso chude, nieścięgniste np. szynka, łopatka, karkówka, bez ścięgien i widocznego tłuszczu. dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 20%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny wymagania (wg standardów UE): woda 75 %, tłuszcz 2%, białko ogólne 20,8 %, białko tkanki łącznej ( kolagenowe) 0,9 %, analityczna zawartość tłuszczu do 15 %

**Tłuszcz zewnętrzny** bez tłuszczu **międzymięśniowy** warstwa do 2 mm **międzytkankowy** dopuszczalny **ścięgnistość** niedopuszczalna **przekrwienie** niedopuszczalne

**Węzły chłonne** niedopuszczalne

**Barwa mięsa** Bladoróżowa do ciemnoczerwonej

**Barwa tłuszczu** Biała z odcieniem różowym lub kremowym

**Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

**Zapach** swoisty dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy, moczu

**2. Schab b/kości i polędwiczki wieprzowe,** Sucha, matowa ( sucha skórka) **barwa** Bladoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienia **przekrój** Lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, barwa typowa;

**konsystencja** Jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych nacięć, błon, tłuszczu.

**Zapach** swoisty dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy, moczu

**Tłuszcz barwa** biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym **konsystencja** Twarda, krucha, łamliwa **zapach** swoisty dla tłuszczu świeżego

**konsystencja** Sprężysta **przekrój** Błyszczący

**Cechy dyskwalifikujące** obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, objawy przymarznięcia, oznaki zamrożenia, zapach płciowy, moczu

**3. Boczek surowy b/s:** Tłuszcz „miękki” z zawartością mięsa z pachwiny, boczku, wymagania ( wg standardów UE): woda 52, 0 %, tłuszcz 58,0%, białko ogólne 7,2 %, białko tkanki łącznej ( kolagenowe) 2,4 %

**4. Golonka ekstra** golonka odcięta od łopatki na wysokości stawu łokciowego tak, aby podramię bez części wyrostka kości łokciowej i bez nasady dolnej kości podramienia pozostało w golonce. **Zapach** swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego **barwa** mięśni jasnoróżowa do czerwonej dopuszcza się zmatowienia, tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym **powierzchnia** czysta, niezakrwawiona, bez przekrwień i zmiażdżonych kości. **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

**5. Żeberka wieprzowe :** część zasadnicza wieprzowiny-odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach: od przodu-po przedniej krawędzi pierwszego żebra, od góry po linii oddzielenia schabu, od tyłu-po tylnej krawędzi ostatniego żebra, od dołu- po linii biegnącej poniżej krawędzi mostka i żeber chrząstkowych. W skład żeberek wchodzą kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka, główne mięśnie międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne. Słonina i skóra całkowicie zdjęta

**6. Gulaszowe wieprzowe**

Mięso chude, nieścięgniste np. szynka, łopatka, karkówka, bez ścięgien i widocznego tłuszczu. dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 20%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny wymagania (wg standardów UE): woda 75 %, tłuszcz 2%, białko ogólne 20,8 %, białko tkanki łącznej ( kolagenowe) 0,9 %, analityczna zawartość tłuszczu do 15 %

**7. Gulaszowe wołowe**

Mięso chude, nieścięgniste np. karczek, łopatka , udziec, pręga, bez ścięgien i widocznego tłuszczu. dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 20%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny wymagania (wg standardów UE): woda 75 %, tłuszcz 2%, białko ogólne 20,8 %, białko tkanki łącznej ( kolagenowe) 0,9 %, analityczna zawartość tłuszczu do 15 %