

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
/Wymagania stawiane do poszczególnych artykułów spożywczych/

artykuł	Wymagania jakościowe
Schab bez kości	Schab wieprzowy bez kości - świeży, pakowany próżniowo, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez warkocza bocznego, barwa mięsa jasnoróżowa, okrojony, bez tłuszczu, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie.
Karkówka bez kości	Kark wieprzowy – pakowany próżniowo, bez kości, świeży, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%, zapach delikatny, charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie.
Szynka bez kości	Szynka wieprzowa b/k surowa, tzw. "kulka", "orzech" – świeża, pakowana próżniowo lub w atmosferze ochronnej, bez skóry, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie.
Łopatka bez kości	Łopatka wieprzowa bez kości, bez skóry - pakowana próżniowo, lub w atmosferze ochronnej; mięso świeże, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%, mięso foremne, bez fałdy skóry i bez tłuszczu pachowego, od dołu golonka odcięta w stawie promieniowo - nadgarstkowym, mięśnie i otaczające je powięzi nieuszkodzone, mięso foremne.
Boczek bez kości	Boczek surowy (wieprzowy) – bez kości, bez skóry, dokładnie oskórowany, zawartość tłuszczu nie więcej niż 25%, świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie, boczek o grubości do 6 cm.
Podgardle	Podgardle surowe wieprzowe – świeże, pakowane próżniowo, bez kości, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa

	świeżego, barwa jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu biało-kremowa lub biało-różowa, mięso elastyczne i jędrne, nie zawiera kości, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie.
Polędwiczki	Polędwiczka wieprzowa - świeża, pakowana próżniowo, mięso bez kości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa ciemnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie.
Żeberka	Żeberka wieprzowe extra - świeże, w formie pasków; z mięsem i bez kośćcówek, mięsne przeznaczone do duszenia, stosunek mięsa do tłuszczu co najmniej 60/40; zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego wieprzowego, barwa jasnoróżowa, miejscami kremowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie.
Słonina	Słonina wieprzowa bez skóry – świeża (niemrożona), podskórna tkanka tłuszczowa z półtuszy wieprzowych, w całości, barwa biała, zapach swoisty, charakterystyczny dla tego typu produktu.
Smalec wieprzowy	Smalec świeży - produkt pochodzący z wytopu świeżej tkanki tłuszczowej półtuszy wieprzowych - oczyszczonej z tkanki mięśniowej. Barwa biała, opakowanie jednostkowe o masie 200-250 g.
Ćwiartka z kurczaka	Ćwiartka z kurczaka składać się ma z udka, podudzia i części pleców/kupra, waga 270-350 g - świeża, powierzchnia czysta, niezakrwiona, gładka, niepostrzępiona, nieposzarpana, zwarta, ze skórą pozbawioną resztek pierza, nie powinna mieć przekrwień oraz głębszych pozacinań, niedopuszczalna obślizgłość. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia.
Filet z kurczaka	filet z piersi - bez tłuszczu, bez skóry, mięso świeże (niemrożone), pakowany próżniowo lub w atmosferze ochronnej, bez zanieczyszczeń, części niejadalnych waga pojedynczej piersi 230-270 g (drobnych kości, chrząstki).
Skrzydółka z kurczaka	skrzydółka - duże porcje min. 100g, zdadne do faszrowania, bez zanieczyszczeń niejadalnych, bez piór, świeże (niemrożone). Powierzchnia czysta, niezakrwiona, gładka, niepostrzępiona, nieposzarpana, zwarta,

	zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego.
Korpusy kurczaka	bez zanieczyszczeń niejadalnych, bez piór, świeże, bez nadmiaru tłuszczu, skrzydełka - duże porcje min. 100g, zdatne do faszerowania, bez zanieczyszczeń niejadalnych, bez piór, świeże (niemrożone). Powierzchnia czysta, niezakrwiona, gładka, niepostrzępiona, nieposzarpana, zwarta, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego.
Noga kaczka	Noga kaczka ze skórą, świeża (niemrożona), waga 180-220g, powierzchnia czysta, niezakrwiona, gładka, niepostrzępiona, nieposzarpana, zwarta, nie powinna mieć przekrwień oraz głębszych pozacinań, bez piór. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego.
Udziec z indyka	Udziec z indyka ze skórą, świeży (niemrożony). Powierzchnia czysta, niezakrwiona, gładka, niepostrzępiona, nieposzarpana, zwarta, nie powinna mieć przekrwień oraz głębszych pozacinań. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego.
Ligawa wołowa	Ligawa - mięso świeże, chude, soczyste o ciemnoczerwonym kolorze mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie. zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego pozbawione nadmiaru powięzi.
Udziec wołowy	Udziec wołowy – świeży, pakowany próżniowo lub w atmosferze ochronnej, bez kości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa ciemnoczerwona, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie.
Parówki drobiowe	Parówki drobiowe - cienkie kiełbaski homogenizowane wyprodukowane w syntetycznej lub naturalnej osłonce, dopuszcza się produkt finalnie pozbawiony osłonki. Produkt uzyskany z mięsa drobiowego, zawartość mięsa drobiowego powyżej 70%, dopuszczony dodatek tłuszczu wieprzowego nie przekraczający 15%., produkt pakowany w atmosferze ochronnej.
Parówki wieprzowe	Parówki wieprzowe - cienkie kiełbaski homogenizowane wyprodukowane w syntetycznej lub naturalnej osłonce dopuszcza się produkt finalnie pozbawiony osłonki. Produkt uzyskany z mięsa wieprzowego, zawartość mięsa powyżej

	85%., produkt pakowany w atmosferze ochronnej.
Kielbasa typ śląska	Kielbasa typ śląska - wyrób wędzony, parzony, średnio rozdrobniony na cząstki 5-20 mm z mięsa wieprzowego, zawartość mięsa min. 75%. Ilość tłuszczu w 100g max. 16 g.