

Lp.	Załącznik nr 6 Część 2 Mięso, produkty mięsno-wędliniarskie	Opis produktu, specyfikacja
1.	Kielbaski Pyszne mięso wieprzowe, średnio rozdrobnione parzone	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>
2.	Kielbasa drobiowa Kielbasa drobiowa, wędzona, parzona, grubo-rozdrobniona w osłonce niejadalnej	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: barwa charakterystyczna dla</p>

		<p>zastosowanej technologii , smak i zapach typowy dla tego wyrobu, z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalne zabrudzenia i zapleśnienia oraz uszkodzenia wyrobu, niedopuszczalna barwa świadcząca o przypalaniu oraz nietypowa barwa mięsa na przekroju</p>
3.	<p>Filet z kurczaka wędzony filer z indyka/kurczaka z dodatkiem przypraw parzony oraz wędzony</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: konsystencja mięsa miękka, krucha, soczysta, barwa charakterystyczna dla zastosowanej technologii , smak i zapach typowy dla tego wyrobu, z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalne zabrudzenia i zapleśnienia oraz uszkodzenia wyrobu, niedopuszczalna barwa świadcząca o przypalaniu oraz nietypowa barwa mięsa na przekroju</p>
4.	<p>Frankfurterki krótka, cienka kielbaska ze mielonej wieprzowiny, wędzona, parzona</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu,

		<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: konsystencja mięsa miękka, krucha, soczysta, barwa charakterystyczna dla zastosowanej technologii , smak i zapach typowy dla tego wyrobu, z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalne zabrudzenia i zapleśnienia oraz uszkodzenia wyrobu, niedopuszczalna barwa świadcząca o przypalaniu oraz nietypowa barwa mięsa</p>
6.	<p>Kabanos Kiełbasa suszona wyprodukowana z mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach baranich cienkich lub białkowych kolagenowych</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: Powierzchnia batonów barwy brązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu, konsystencja dość ścisła, krucha, barwa mięsa różowa do ciemno-różowej, barwa tłuszczu biała, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa, przyprawy wyczuwalne</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalne są zabrudzenia, okopcenia, oślizłość powierzchni, nalot pleśni, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p>
7.	<p>Kiełbasa biała surowa średnio rozdrobniona, z mięsa wieprzowego, czasem z dodatkiem mięsa wołowego, w naturalnym, cienkim jelicie wieprzowym.</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby.</p>

		<p>Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: batony w osłonkach naturalnych, powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem, barwa charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych, barwa tłuszczu biała, kawałki średnio rozdrobnione, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego z wyczuwalnymi przyprawami</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalne zawilgocenie osłonki, niedozwolone skupiska jednego składnika, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p>
8.	<p>Kielbasa krakowska Kielbasa wieprzowo-wołowa wędzona, parzona lub podsuszana, grubo rozdrobniona, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i opломbowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: baton w osłonkach sztucznych, osłonka przylegająca do farszu, barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno-różowej, smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego i podsuszanego, wyczuwalne przyprawy</p>

		<p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalna barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni osłonki, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p>
9.	<p>Kielbasa krakowska sucha Kielbasa suszona produkowana z mięsa wieprzowego, ewentualnie z dodatkiem mięsa, wołowego grubo rozdrobnionego oraz tłuszczu wieprzowego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach białkowych sztucznych</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i opломowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: baton w osłonkach sztucznych, osłonka przylegająca do farszu, barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno-różowej, smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego i podsuszanego, wyczuwalne przyprawy</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalna barwa szarozielona, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p>
10.	<p>Kielbasa myśliwska Kielbasa wieprzowo - wołowa średnio-rozdrobniona, suszona, pieczona, wędzona</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i opломowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu,

		<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: baton w osłonkach sztucznych, osłonka przylegająca do farszu, barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno-różowej, smak i zapach właściwy dla mięsa suszonego-wędzonego</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalna barwa szarzielona, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p>
11.	<p>Kielbasa podwawelska Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona w naturalnej osłonce, z chudego mięsa wieprzowego.</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: baton w osłonkach sztucznych, osłonka przylegająca do farszu, barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno-różowej, smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego i podsuszanego, wyczuwalne przyprawy</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalna barwa szarzielona, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p>
12.	<p>Kielbasa śląska Kielbasa czysto wieprzowa, średnio rozdrobniona, przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i</p>

<p>dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność</p>	<p>opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: baton w osłonkach naturalnych, osłonka ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalna barwa szarozielona, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p>
<p>13. Kielbasa żywiecka wyprodukowana z mięsa wieprzowego i wołowego średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach sztucznych</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, barwa właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu, smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, podsuszanego; przyprawy wyraźnie wyczuwalne</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalna barwa szarozielona, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników,</p>

		<p>niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p>
<p>14.</p>	<p>Metka kielbasa półsurowa, drobno mielona , mięso wołowe</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu, konsystencja ścisła</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalne są zabrudzenia, nalot pleśni, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p>
<p>15.</p>	<p>Mortadela kielbasa wieprzowa homogenizowana, parzona, osłonka niejadalna</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>

		<p>b)wymagania klasyfikacyjne: smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu, konsystencja ścisła</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalne są zabrudzenia, nalot pleśni, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p>
16.	<p>Parówki z szynki wędlina drobno-mielona</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: Produkt w osłonce naturalnej lub sztucznej, masa jednolita, barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, smak i zapach charakterystyczny dla parówek z mięsa wieprzowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami;</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
17.	<p>Polędwica sopocka otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników,

		<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: kształt spłaszczonego walca, powierzchnia pokryta warstwą tłuszczu, konsystencja miękka, rozciągliwa, barwa różowa do czerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy surowej</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalne są zabrudzenia, nalot pleśni, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p>
18.	<p>Polędwica wiśniowa otrzymana z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu, wyczuwalne przyprawy</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalne są zabrudzenia, nalot pleśni, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p>
19.	<p>Schab pieczony produkt wieprzowy, pieczony, naturalne przyprawy</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez</p>

		<p>obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: smak, zapach i barwa charakterystyczna dla danego wyrobu, konsystencja dość ścisła, wyczuwalny zapach przypraw, surowce równomiernie rozprowadzone</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalna zmiana barwy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, niedopuszczalne miejsca niedopieczzone</p>
20.	<p>Szynka gotowana wyprodukowana z kawałka szynki wieprzowej, peklowana i gotowana</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: smak, zapach i barwa charakterystyczna dla danego wyrobu, konsystencja dość ścisła, kształt nieforemnego walca, konsystencja stała, w środku lekko różowa</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalna zmiana barwy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, niedopuszczalne skupiska mięsa</p>
21.	<p>Szynka konserwowa wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej z dodatkiem substancji</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych</p>

	<p>dotatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie i surowców zwiększających wodochłonność. Zawartość mięśni z szynki wieprzowej nie mniej niż 85%.</p>	<p>przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: smak, zapach i barwa charakterystyczna dla danego wyrobu, konsystencja dość ścisła, c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalna zmiana barwy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p>
22.	<p>Szynka tradycyjna wyprodukowana z mięsa wieprzowego, parzona</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: smak, zapach i barwa charakterystyczna dla danego wyrobu, konsystencja dość ścisła, zwięzła, mało elastyczna, lekko wilgotna c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalna zmiana barwy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, niedopuszczalne oznaki pleśni</p>

23.	<p>Szynka wędzona wyprodukowana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzona</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z wyczuwalnymi przyprawami, konsystencja dość ścisła, dopuszczalna marmurkowatość, barwa mięsa na powierzchni jasnobrązowa do brązowej na przekroju różowa do ciemno-różowej,</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: nie dopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p>
24.	<p>Schab własnego wyrobu wyrób ze schabu, peklowany, wędzony lub pieczony</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym</p>

		<p>prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: smak i zapach właściwy dla mięsa , wyczuwalne przyprawy, barwa mięsa brunatno-ciemna</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalna barwa szarzielona, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p>
25.	<p>Salami Mięso wieprzowe, drobno rozdrobnione, surowe, dojrzewające, suszone, wędzone</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: smak, zapach i barwa charakterystyczna dla danego wyrobu, konsystencja ścisła, zwięzła,</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalna zmiana barwy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, niedopuszczalne oznaki pleśni</p>
26.	<p>Schab krotoszyński wyrób wieprzowy, naturalna osłonka,</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników,

		<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: smak i zapach właściwy dla mięsa wieprzowego,</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalna barwa szarzielona, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p>
27.	<p>Schab od szwagra wyrób wieprzowy, parzony</p>	<p>a)opakowanie: Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nazwę produktu, <input type="checkbox"/> wykaz składników, <input type="checkbox"/> termin przydatności do spożycia, <input type="checkbox"/> nazwę dostawcy – producenta, adres, <input type="checkbox"/> warunki przechowywania, <input type="checkbox"/> oznaczenie partii produkcyjnej, <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: smak, zapach i barwa charakterystyczna dla danego wyrobu, konsystencja dość ścisła, zwięzła, mało elastyczna, lekko wilgotna</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalna zmiana barwy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, niedopuszczalne oznaki pleśni</p>
28.	<p>Boczek wędzony parzony Wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego bez żeberk, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, wędzona, parzona</p>	<p>a)opakowanie: skrzynki plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych . Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania</p>

		<p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: świeży, zapach i smak swoisty dla tego rodzaju mięsa</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: nie dopuszcza się produktu uszkodzonego mechanicznie, zanieczyszczonego, ze śladami zepsucia, z obcym zapachem lub smakiem, z jakąkolwiek oznaką nieświeżości, niedopuszczalne resztki szczeciny, niedopuszczalny jest znaczny wyciek soku na przekroju,</p>
29.	<p>Podgardle Mięśniowa część tuszy wieprzowej z szyi ,</p>	<p>a)opakowanie: skrzynki plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych . Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: świeży, zapach swoisty charakterystyczny dla tego rodzaju mięsa świeżego barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej , barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, powierzchnia czysta bez przekrwień</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: nie dopuszcza się produktu uszkodzonego mechanicznie, zanieczyszczonego, ze śladami zepsucia</p>
30.	<p>Schab b/k Mięso pozyskiwane z tuszy wieprzowej z odcinka piersiowo – łędźwiowego uzyskany po mechanicznym wyłuszczeniu kości</p>	<p>a)opakowanie: skrzynki plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych . Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: świeży, zapach swoisty charakterystyczny dla tego rodzaju mięsa świeżego barwa jasnoróżowa do czerwonej , powierzchnia czysta bez przekrwień , barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym,</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: nie dopuszcza się produktu uszkodzonego mechanicznie, zanieczyszczonego, ze śladami zepsucia, zaparzenia z obcym zapachem lub smakiem,</p>

		niedopuszczalny zapach płciowy(charakterystyczny dla niewykastrowanych knurów)
31.	Szynka b/k Pozyskiwana z półtuszy wieprzowej z tylnej części mięsnej pośladkowej bez nogi i golonki pozyskana po obróbce mechanicznej wyluskania kości	<p>a)opakowanie: skrzynki plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych .</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b)wymagania klasyfikacyjne: świeży, zapach swoisty charakterystyczny dla tego rodzaju mięsa świeżego barwa jasnoróżowa do czerwonej , powierzchnia czysta bez przekrwień , barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym,</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: nie dopuszcza się produktu uszkodzonego mechanicznie, zanieczyszczonego, ze śladami zepsucia</p>
32.	Wołowina zrazowa Mięso otrzymane z tuszy wołowej najlepsze części mięsa na zrazy to udziec , rostbef lub pierwsza krzyżowa	<p>a)opakowanie: skrzynki plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych .</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b)wymagania klasyfikacyjne: świeży, zapach swoisty charakterystyczny dla tego rodzaju mięsa świeżego barwa czerwona , powierzchnia czysta bez przekrwień , barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym,</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: nie dopuszcza się produktu uszkodzonego mechanicznie, zanieczyszczonego, ze śladami zepsucia</p>
33.	Żeberka paski Produkt pozyskany z półtuszy wieprzowej	<p>a)opakowanie: skrzynki plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych .</p>

		<p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b)wymagania klasyfikacyjne: świeży, zapach charakterystyczny dla tego rodzaju mięsa, barwa jasnoróżowa do czerwonej , powierzchnia czysta bez przekrwień , barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym,</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: nie dopuszcza się produktu uszkodzonego mechanicznie, zanieczyszczonego, ze śladami zepsucia</p>
34.	<p>Bioderko kurczaka udko z kurczęcia pozbawione kości udowej</p>	<p>a)opakowanie: skrzynki plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych .</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b)wymagania klasyfikacyjne: mięso czyste, wolne od substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez wystających kości, bez poważnych stłuczeń, barwa i zapach naturalna, charakterystyczna dla mięsa drobiowego,</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: nie dopuszcza się produktu uszkodzonego mechanicznie, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, niedopuszczalny zapach obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa</p>
35.	<p>Filet z indyka Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części</p>	<p>a)opakowanie: skrzynki plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych .</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania

		<p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: mięso czyste, prawidłowo odcięte i wykrwawione, pozbawione skóry, kości i ścięgien, barwa naturalna charakterystyczna dla mięśni piersiowych, zapach naturalny</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: nie dopuszcza się produktu uszkodzonego mechanicznie, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, niedopuszczalny zapach obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa</p>
36.	<p>Filet z kurczaka część tuszki drobiowej w postaci płatu mięsa powstała wskutek porcjowania tuszy, bez kości i skóry</p>	<p>a)opakowanie: skrzynki plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych .</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b)wymagania klasyfikacyjne: mięso czyste, prawidłowo odcięte i wykrwawione, pozbawione skóry, kości i ścięgien, barwa naturalna charakterystyczna dla mięśni piersiowych, zapach naturalny</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: nie dopuszcza się produktu uszkodzonego mechanicznie, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, niedopuszczalny zapach obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa</p>
37.	<p>Kurczak Cała tuszka, po wykrwawieniu, oskubana z piór</p>	<p>a)opakowanie: skrzynki plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych .</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b)wymagania klasyfikacyjne: tuszki nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, tuszki posiadają dobrą budowę, tkanka mięśniowa pełna, pierś dobrze rozwinięta szeroka, długa i umięśniona, nogi umięśnione</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: nie dopuszcza się produktu</p>

		uszkodzonego mechaniczne, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, niedopuszczalny zapach obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa, nie dopuszcza się widocznych uszkodzeń, stłuczeń i przebarwień
38.	Skrzydółka indyka Element tuszki indyczej obejmujący kość ramieniową, promieniową i łokciową łącznie z otaczającymi je mięśniami	<p>a)opakowanie: skrzynki plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych . Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, bez przebarwień i resztek upierzenia, barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni, zapach naturalny</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: nie dopuszcza się produktu uszkodzonego mechaniczne, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, niedopuszczalny zapach obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa</p>
39.	Skrzydółka kurczaka Element tuszki kurczącej obejmujący kość ramieniową, promieniową i łokciową łącznie z otaczającymi je mięśniami	<p>a)opakowanie: skrzynki plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych . Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, bez przebarwień i resztek upierzenia, barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni, zapach naturalny</p> <p>c)cechy dyskwalifikacyjne: nie dopuszcza się produktu uszkodzonego mechaniczne, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, niedopuszczalny zapach obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa</p>
40.	Szyje z indyka Element tuszki indyka, odcięty prosto u nasady grzbietu, bez	a)opakowanie: skrzynki plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem ,

	<p>skóry</p>	<p>powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych . Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem b)wymagania klasyfikacyjne: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, bez przebarwień i resztek upierzenia, barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni, zapach naturalny c)cechy dyskwalifikacyjne: nie dopuszcza się produktu uszkodzonego mechanicznie, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, niedopuszczalny zapach obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa</p>
41.	<p>Udka kurczaka Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami</p>	<p>a)opakowanie: skrzynki plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych . Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem b)wymagania klasyfikacyjne: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, bez przebarwień i resztek upierzenia, barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni, zapach naturalny c)cechy dyskwalifikacyjne: nie dopuszcza się produktu uszkodzonego mechanicznie, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, niedopuszczalny zapach obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa</p>
42.	<p>Wątróbka drobiowa uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych</p>	<p>a)opakowanie: skrzynki plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych . Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres</p>

-zawartość netto
-warunki przechowywania
-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

b)wymagania klasyfikacyjne: podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby, powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem, barwa beżowa do brunatno-wiśniowej charakterystyczna dla wątroby, zapach naturalny charakterystyczny dla wątroby

c)cechy dyskwalifikacyjne: niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, niedopuszczalny inny kolor niż wymagany