

Opis wymagań jakościowych dla mięs i wyrobów z mięs

MIĘSO POZYSKANE Z PÓŁTUSZ WIEPRZOWYCH O KLASYFIKACJI „S”

MIĘSO WIEPRZOWE

Karkówka bez kości kl. I: mięso wieprzowe, odcięte z odcinka szyjnego, głównie mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu.

Konsystencja: jędrna, elastyczna

Zapach: swoisty dla mięsa świeżego

Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej

Powierzchnia: bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych nacięć

Transport: pakowne w pojemniku typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0 st. C do 4 st. C.

Kości wieprzowe: kości karkowe, schabowe

Zapach: swoisty dla mięsa świeżego

Barwa: biała do jasnokremowej

Powierzchnia: bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych nacięć

Transport: pakowne w pojemniku typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0 st. C do 4 st. C.

Łopatka bez kości kl. I: mięso wieprzowe, bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego, od dołu golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, całkowicie pozbawiona kości. W skład łopatki bez golonki wchodzi: główne mięśnie łopatki – nadgrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy, trójgłowy.

Konsystencja: jędrna, elastyczna

Zapach: swoisty dla mięsa świeżego

Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej

Powierzchnia: bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych nacięć

Transport: pakowne w pojemniku typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0 st. C do 4 st. C.

Schab z kością kl. I: mięso wieprzowe, odcięte od półtuszy z odcinka piersiowo - lędźwiowego bez słoniny, mięsień najdłuższy grzbietu, od przodu pomiędzy 4-5 kręgiem piersiowym, od góry po linii podziału tuszy, od tyłu po linii oddzielenia biodrówki, od dołu po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu najdłuższego mięśnia grzbietu do żeber.

Konsystencja: jędrna, elastyczna

Zapach: swoisty dla mięsa świeżego

Barwa mięśni: jasnoróżowa do ciemnoróżowej

Powierzchnia: bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych nacięć

Transport: pakowne w pojemniku typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0 st. C do 4 st. C.

Szynka bez kości (szynkówka wieprzowa) kl.I: mięso wieprzowe, odcięte z tylnej części półtuszy bez nogi głównie mięśnie, półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladkowe, brzuchaty

Konsystencja: jędrna, elastyczna

Zapach: swoisty dla mięsa świeżego

Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej

Powierzchnia: bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych nacięć

Transport: pakowne w pojemniku typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0 st. C do 4 st. C.

Ślonina bez skóry: tłuszcz z mięsa wieprzowego, płat bez skóry, pozyskana z grzbietu tylnej części tułowia i boków świni

Zapach: swoisty dla mięsa świeżego

Barwa: biała do jasnokremowej

Powierzchnia: bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych nacięć

Transport: pakowne w pojemniku typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0 st. C do 4 st. C.

MIĘSO DROBIOWE

Powierzchnia: elementy właściwie umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, linie cięcia równe, gładkie, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg

Konsystencja: jędrna, elastyczna

Zapach: swoisty dla mięsa świeżego

Barwa : charakterystyczna, naturalna dla danego gatunku drobiu

Transport: pakowne w pojemniku typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0 st. C do 4 st. C.

WĘDLINY KLASA „I”

świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych wg zamówienia wagowego.

WARUNKI DOSTAW I REKLAMACJI

Poszczególne zamówienia będą składane przez Zamawiającego telefonicznie faksem, drogą elektroniczną z potwierdzeniem przyjęcia zamówienia. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć towar do siedziby Zamawiającego własnym transportem w godzinach 6.00-7.00, na własny koszt i własne ryzyko. Do obowiązku Wykonawcy należy wniesienie dostarczonych produktów do stołówki lub kuchni. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w stosunku do danego asortymentu lub całości dostawy. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonego towaru, reklamacja zostanie zgłoszona telefonicznie. Wykonawca zobowiązuje się do jego wymiany na towar wolny od wad w ciągu 2 godzin od powzięcia informacji o zgłoszonej reklamacji, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego. Transport artykułów winien być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne (w tym dotyczące czynności związane z załadunkiem i rozładunkiem).