

# SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

### ANTRYKOT WOŁOWY B/K KRĘG.

#### 1 Wstęp

##### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania antrykotu wołowego b/k kręg.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego antrykotu wołowego b/k kręg. przeznaczonego dla odbiorcy.

##### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

##### 1.3 Określenie produktu

###### **Antrykot wołowy b/k kręg.**

Część zasadnicza wołowiny, mięso z górnej części piersiowej ćwierćtuszy przedniej z naturalnie przyległą powięzią podskórną, z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1,5cm odcięte:

- od przodu – po linii między szóstym i siódmym kręgiem piersiowym,
- od tyłu – po linii między ostatnim i przedostatnim kręgiem piersiowym,
- od dołu – po linii odcięcia szpondra;

w skład antrykotu wchodzi mięśnie – najdłuższy grzbietu między szóstym a trzynastym kręgiem piersiowym, górna część mięśni międzyżebrowych zewnętrznych i wewnętrznych; mięso pozbawione kości

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obróbka	Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze – możliwie gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe	PN-A-82000
2	Powierzchnia	Sucha; dopuszczalna lekko wilgotna; gładka, bez pomażdżonych kości, głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni	
3	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	
4	Barwa: - mięśni - tłuszczu	Jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej; dopuszczalne zmatowienie, Biała do jasnożółtej;	PN-A-82000
5	Konsystencja	Jędrna i elastyczna	
6	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **KARKÓWKA WIEPRZOWA B/K**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania karkówki wieprzowej b/k.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego karkówki wieprzowej b/k przeznaczonej dla odbiorcy.

## 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

## 1.3 Określenie produktu

### Karkówka wieprzowa b/k

Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy wzdłuż linii ciec:

- od przodu – po linii oddzielenia głowy,
- od tyłu – po linii oddzielenia schabu, tj. cięciem prostopadłym do kręgosłupa pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym i odpowiadającymi im żebrami,
- od góry – po linii podziału tuszy,
- od dołu – wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i dalej przecinając żebra równoległe do kręgów piersiowych;

następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony kręgu szyjnego; słonina całkowicie zdjęta; w skład karkówki wchodzi główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni	PN-A-82000
2	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	
3	Barwa - mięśni - tłuszczu	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym	
4	Konsystencja	Jędrna i elastyczna	
5	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zapażenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz pociowy lub moczowy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

#### **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia karkówki wieprzowej b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **4 Metody badań**

##### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

##### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

##### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

#### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

##### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# ŁOPATKA WIEPRZOWA B/K

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania łopatki wieprzowej b/k.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego łopatki wieprzowej b/k. przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

### 1.3 Określenie produktu

#### Łopatka wieprzowa b/k

Część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego;  
- od dołu – golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, tak aby kości podramienia i nasada dolna kości ramiennej pozostały przy golonce, a część wyrostka łokciowego kości łokciowej pozostała przy łopatce; mięśnie i otaczające je powięzi nieuszkodzone; następnie całkowicie odkostniona; skóra i słonina całkowicie zdjęta; główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni	PN-A-82000
2	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	
3	Konsystencja	Jędrna i elastyczna	

4	Barwa - mięśni  - tłuszczu	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym	
5	Zapach	Swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# MIĘSO WIEPRZOWE OD SZYNKI B/K DROBNE

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mięsa wieprzowego od szynki b/k drobnego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mięsa wieprzowego od szynki b/k drobnego przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

### 1.3 Określenie produktu

#### Mięso wieprzowe od szynki b/k drobne

Całe skrawki mięsa (kostka lub paski) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej, otrzymane z szynki wieprzowej b/k

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Powierzchnia	Niezakrwawiona, bez opiłków kości, przekrwień; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni	PN-A-82000
2	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	



3	Barwa - mięśni - tłuszczu	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym	
4	Konsystencja	Jędrna i elastyczna	
5	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **SCHAB WIEPRZOWY B/K**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania schabu wieprzowego b/k.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego schabu wieprzowego b/k przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Schab wieprzowy b/k**

Część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy wzdłuż linii cięć:

- od przodu – pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym,
- od góry – po linii podziału tuszy,
- od tyłu – po linii oddzielenia biodrówki, tj. po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej, tak aby część chrząstkowa skrzydła została przy schabie,
- od dołu – po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber;

następnie całkowicie odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzi główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy (tj. polędwiczka wewnętrzna)

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni	PN-A-82000
2	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	
3	Barwa: - mięśni - tłuszczu	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym	
4	Konsystencja	Jędrna i elastyczna	
5	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz pciowy lub moczowy	

## 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **WĄTROBA WIEPRZOWA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wątroby wieprzowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wątroby wieprzowej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Wątroba wieprzowa**

Jeden z elementów podrobów wieprzowych; składa się z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami, pozbawiona woreczka żółciowego

## **2 Wymagania**

## 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Powierzchnia	Gładka, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem	PN-A 82000
2	Struktura	Nieznacznie ziarnista	
3	Czystość	Czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi	
4	Barwa	Brązowowiśniowa	
5	Konsystencja	Jedrna	
6	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy	

## 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

## **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **WOŁOWINA ZRAZOWA B/K**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wołowiny zrazowej b/k.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wołowiny zrazowej b/k. przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Wołowina zrazowa b/k**

Mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgniętych mięśni

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obróbka	Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze – możliwie gładkie; luźne strzępy mięśni oraz ewentualne odłamki kości, błony, tłuszcz – usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe	PN-A-82000
2	Powierzchnia	Gładka, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni	
3	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	
4	Barwa mięśni	Jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej; dopuszczalne zmatowienie,	
5	Konsystencja	Jędrna i elastyczna	
6	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy	

## 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **ŻEBERKA WIEPRZOWE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żeberek wieprzowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żeberek wieprzowych przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Żeberka wieprzowe**

Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowego półtuszy wzdłuż linii ciec:

- od dołu – po linii biegnącej poniżej dolnej krawędzi mostka i żeber chrząstkowych,
- od przodu – po przedniej krawędzi pierwszego żebra,
- od tyłu – po tylnej krawędzi ostatniego żebra,
- od góry – po linii oddzielenia schabu;

przy odcinaniu od półtuszy boczku wraz z żeberkami – żeberka stanowią pierwsze 4 żebra wraz

z częścią chrząstkową oraz odcinkiem przepołowionego mostka, a także żebra pozostałe



pomiędzy odcięciem od półtuszy boczku z żebrami i schabu; żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu; w skład żeberek wchodzi kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka; główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni	PN-A-82000
2	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń	
3	Konsystencja	Jędrna i elastyczna	
4	Barwa: - mięśni - tłuszczu	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym	PN-A-82000
5	Zapach	Swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

### BALERON

#### 1 Wstęp

##### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania baleronu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego baleronu przeznaczonego dla odbiorcy.

##### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-ISO 1442 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości wody (metoda odwoławcza)
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### Baleron

Wędzonka otrzymana z karkówki wieprzowej peklowanej, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, w osłonce lub bez osłonki, wędzona, parzona

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 118 g karkówki wieprzowej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Wędzonka w kształcie przybliżonym do walca lub prostopadłościanu wynikającym z zastosowania osłonki	PN-A-82062
2	Konsystencja i struktura	Dość miękka, soczysta, krucha	
3	Barwa - na powierzchni - na przekroju - tłuszczu	Brązowa z odcieniem wiśniowym Jasnoróżowa do różowej Biała z odcieniem różowym	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	PN-A-82062

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	15,0	PN-A-04018
2	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	64,0	PN-ISO 1442
3	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	20,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	3,5	PN-ISO 1841-1 lub PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **4 Metody badań**

##### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

##### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

##### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

#### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

##### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **BOCZEK WĘDZONY PARZONY B/K**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania boczku wędzonego parzonego b/k.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego boczku wędzonego parzonego b/k przeznaczonego dla odbiorcy.

## 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami)

- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej

## 1.3 Określenie produktu

### Boczek wędzony parzony b/k

Wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego bez żeberk (nie mniej niż 95%), bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, wędzona, parzona.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu; zewnętrzna powierzchnia boczku może być częściowo lub całkowicie pokryta skórą, albo bez skóry; niedopuszczalne resztki szczeciny	PN-A-82062
2	Konsystencja i struktura	Dość miękka, soczysta, krucha; struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni; niedopuszczalny jest znaczny wyciek soku na przekroju	
3	Barwa: - mięsa - tłuszczu	Różowa Biała z dopuszczalnym odcieniem różowym	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	4,0	PN-A-82112

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem..

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

#### **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **4 Metody badań**

##### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

##### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

##### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

#### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

##### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# KABANOSY

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kabanosów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kabanosów przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1442 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości wody (metoda odwoławcza)
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### 1.3.1

##### Kiełbasa suszona

Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony

#### 1.3.2

##### Kabanos

Kiełbasa suszona (1.3.1) o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia wyprodukowana z mięsa wieprzowego (30% mięsa wieprzowego kl I i 70% mięsa wieprzowego kl II) średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach baranich cienkich lub białkowych kolagenowych; nie dopuszcza się używania do produkcji kabanosów MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie)

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 155 g mięsa wieprzowego.

## 2 Wymagania



## 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o łącznej długości od 40cm do 60cm przewieszane na kijach wędzarniczych lub odkręcane na odcinki o długości od 18cm do 30cm; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 8mm i tłuszczu o średnicy do 5mm	PN-A-82062
2	Konsystencja i struktura	Dość ścisła, krucha	
3	Barwa	Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu; Mięsa – ciemnoróżowa do czerwonej Tłuszczu – biała do kremowej	
4	Smak i zapach	Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	50,0	PN-ISO 1442
2	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	40,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	20,0	PN-A-04018
4	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	4,0	PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia kabanosów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Metody badań

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **KASZANKA Z KASZY GRYCZANEJ**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszanki z kaszy gryczanej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszanki z kaszy gryczanej przeznaczonej dla odbiorcy.

## 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej

## 1.3 Określenie produktu

### Kaszanka z kaszy gryczanej

Wędlina podrobowa, parzona, wyprodukowana z masek i mięsa z głów wieprzowych, surowców podrobowych, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego o łącznej zawartości nie mniejszej niż 55%, kaszy gryczanej (nie mniej niż 20%), z dodatkiem krwi spożywczej, przypraw, bez dodatku MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Wyrób w osłonce naturalnej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni	PN-A-82062
2	Konsystencja i struktura	Dość ścisła, plaster o grubości 10mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników	
3	Barwa - na powierzchni - na przekroju	Szara do brunatnej, nierównomierna Brunatna, typowa dla użytych składników	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, z dodatkiem krwi i kaszy gryczanej wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	40,0	PN-ISO 1444
2	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A-82112

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4 Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# KIEŁBASA BIAŁA PARZONA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kielbasy białej parzonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kielbasy białej parzonej przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### Kielbasa biała parzona

Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, parzona, niewędzona, otrzymana z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 85%), z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM), w osłonkach naturalnych

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
-----	-------	-----------	---------------------

1	Wygląd ogólny i powierzchnia	Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), nie odkręcane w zwojach o długości od 14cm do 16cm końce zawiązane; powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki	PN-A-82062
2	Wygląd na przekroju – barwa mięsa – barwa tłuszczu – rozdrobnienie i układ składników	Charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych parzonych Biała Kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą, równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników	
3	Konsystencja	Dość ścisła, lekko krucha, soczysta po podgrzaniu	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, niewędzonej, z wyczuwalnymi przyprawami (pieprz, majeranek); niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	PN-A-82062

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	24,0	PN-ISO 1444
2	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	12,0	PN-A-04018
3	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

#### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

##### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **KIEŁBASA KRAKOWSKA PARZONA**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kielbasy krakowskiej parzonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kielbasy krakowskiej parzonej przeznaczonej dla odbiorcy.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko

- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### Kiełbasa krakowska parzona

Kiełbasa wieprzowo-wołowa, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), wędzona, parzona, otrzymana z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 65%) i mięsa wołowego (nie mniej niż 15%) z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

**Tabelica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny i powierzchnia	Batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrazowej do ciemnobrazowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki	PN-A-82062
2	Wygląd na przekroju <ul style="list-style-type: none"> <li>- barwa mięsa</li> <li>- barwa tłuszczu</li> <li>- barwa masy wiążącej</li> <li>- rozdrobnienie i układ składników</li> </ul>	Jasnoróżowa do ciemnoróżowej Biała, dopuszczalny odcień różowy Jasnoróżowa Okolo 40% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką	
3	Konsystencja	Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać	



4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	
---	---------------	---	--

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	15,0	PN-ISO 1444
2	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	16,0	PN-A-04018
3	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	2,8	PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kielbasy krakowskiej suchej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kielbasy krakowskiej suchej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### **1.3 Określenie produktu**

#### **1.3.1**

#### **Kielbasa suszona**

Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony

### 1.3.2

#### Kiełbasa krakowska sucha

Kiełbasa suszona (1.3.1) o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, wyprodukowana z grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego kl I (65%) mięsa wieprzowego kl II (15%), mięsa wołowego ściętnistego kl II (10%) oraz tłuszczu wieprzowego (10%), bez dodatku MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach białkowych sztucznych

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 150 g mięsa.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o średnicy od 45mm do 60mm, długości od 25cm do 42cm; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 20mm i tłuszczu o średnicy do 5mm	PN-A-82062
2	Konsystencja i struktura	Ściśła	
3	Barwa	Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu; Mięsa – czerwona do ciemnoczerwonej Tłuszczu – biała z odcieniem kremowym	
4	Smak i zapach	Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	25,0	PN-ISO 1444
2	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	20,0	PN-A-04018
3	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	4,0	PN-ISO 1841-1 lub PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4 Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# KIEŁBASA PARÓWKOWA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kielbasy parówkowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kielbasy parówkowej przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### Kielbasa parówkowa

Kielbasa wieprzowa, drobno rozdrobniona (surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5mm) lub homogenizowana (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane), wędzona, parzona, otrzymana z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 65%), tłuszczu wieprzowego, w tym dopuszczalne podgardle skórowane i emulsja ze skórek, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego wyrobu i innych dozwolonych substancji dodatkowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny i powierzchnia	Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych, o długości od 14cm do 16cm, odkręcane pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu o barwie jasnoróżowej do jasnobrazowej z odcieniem żółtawym; osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki	PN-A-82062
2	Wygląd na przekroju – barwa mięsa – rozdrobnienie i układ składników	Jasnoróżowa Surowce drobno rozdrobnione lub homogenizowane równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety	
3	Konsystencja	Dość ścisła, po podgrzaniu soczysta, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, z lekkim wycuciem przypraw i wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	30,0	PN-ISO 1444
2	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	9,0	PN-A-04018
3	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **KIEŁBASA SALAMI**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kielbasy salami .

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kielbasy salami przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### Kiełbasa salami

Kiełbasa wyprodukowana z drobnorozdrobnionego mięsa wieprzowego, mięsa wołowego i tłuszczu wieprzowego z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, surowa, wędzona, dojrzewająca, suszona: nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

100g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 100g mięsa wieprzowego i 30g mięsa wołowego.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny i powierzchnia	Postać batonów w osłonkach, osłonka równomiernie pomarszczona, ściśle przylegająca do masy mięsnej, czysta, sucha	PN-A-82062
2	Wygląd na przekroju – barwa mięsa – barwa tłuszczu – rozdrobnienie i układ składników	Czerwona do ciemnoczerwonej Biała do kremowej Składniki drobno rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników	
3	Konsystencja	Ścisła, plastry grubości 1 mm nie powinny się rozpadać	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wędlin tego rodzaju z wyczuwalną kompozycją naturalnych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	



## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	45,0	PN-ISO 1444
2	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	20,0	PN-A-04018
3	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	4,0	PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **KIEŁBASA SZYMKOWA DROBIOWA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kielbasy szynkowej drobiowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kielbasy szynkowej drobiowej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Kielbasa szynkowa drobiowa**

Produkt otrzymany z gruborozdrobnionego peklowanego mięsa drobiowego (nie mniej niż 90%), z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

## **2 Wymagania**

## 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny i powierzchnia	Batony w osłonkach sztucznych, białkowych, w kształcie wydłużonego walca, obustronnie klipsowane, o długości od 30cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki	PN-A-82062
2	Barwa	Na przekroju- barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa	
3	Rozdrobnienie i układ składników	Kawałki gruborozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masa wiążącą; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką	
4	Konsystencja	Ścisła, soczysta, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać	
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kielbasy z mięsa drobiowego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	PN-A-82062

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie więcej niż	8,0	PN-ISO 1444
2	Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie mniej niż	18,0	PN-A-04018
3	Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A-82112

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1. Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **KIEŁBASA SZYMKOWA WIEPRZOWA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kielbasy szynkowej wieprzowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kielbasy szynkowej wieprzowej przeznaczonej dla odbiorcy.

## 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

## 1.3 Określenie produktu

### Kielbasa szynkowa wieprzowa

Kielbasa wieprzowa, wyprodukowana z grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni szynki wieprzowej pozbawionej okrywy tłuszczowej (nie mniej niż 90%), z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzona, parzona; nie dopuszcza się użycia MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny i powierzchnia	Batony w osłonkach sztucznych, o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki	PN-A-82062

2	Wygląd na przekroju – barwa mięsa – rozdrobnienie i układ składników	Jasnoróżowa do ciemnoróżowej Nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką	
3	Konsystencja	Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	10,0	PN-ISO 1444
2	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	13,0	PN-A-04018
3	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **KIEŁBASA ŚLĄSKA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kielbasy śląskiej .

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kielbasy śląskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### Kiełbasa śląska

Kiełbasa czysto wieprzowa, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), otrzymana z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 85%), z dodatkiem tłuszczu wieprzowego, przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego wyrobu i innych dozwolonych substancji dodatkowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie(MOM).

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny i powierzchnia	Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 12cm do 14cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrazowej z prześwitami składników pod osłonką; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki	PN-A-82062
2	Wygląd na przekroju – barwa mięsa – barwa tłuszczu – barwa masy wiążącej – rozdrobnienie i układ składników	Różowa do ciemnoróżowej Biała Różowa Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką	
3	Konsystencja	Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

#### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	28,0	PN-ISO 1444



2	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	14,0	PN-A-04018
3	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

#### **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **4 Metody badań**

##### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

##### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

##### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

#### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

##### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# KIEŁBASA ZWYCZAJNA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kielbasy zwyczajnej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kielbasy zwyczajnej przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### Kielbasa zwyczajna

Kielbasa wieprzowo-wołowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5 mm do 20 mm), otrzymana z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 70%), mięsa wołowego (nie mniej niż 8%) i tłuszczu wieprzowego, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego wyrobu i innych dozwolonych substancji dodatkowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny i powierzchnia	Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 35cm do 40cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki	PN-A-82062
2	Wygląd na przekroju – barwa mięsa – barwa tłuszczu – barwa masy wiążącej – rozdrobnienie i układ składników	Różowa do ciemnoróżowej Biała Różowa Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką	
3	Konsystencja	Ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	28,0	PN-ISO 1444
2	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	11	PN-A-04018
3	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	2,7	PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Metody badań

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **KIEŁBASA ŻYWIECKA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kielbasy żywieckiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kielbasy żywieckiej przeznaczonej dla odbiorcy.

## 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-ISO 1442 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości wody (metoda odwoławcza)
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

## 1.3 Określenie produktu

### 1.3.1

#### Kiełbasa podsuszana

Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, podsuszany

### 1.3.2

#### Kiełbasa żywiecka

Kiełbasa podsuszana (1.3.1) o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie trwania całego procesu, wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego kl I (20%), mięsa wieprzowego kl II (20%), mięsa wołowego nieścięgnistego kl I (20%) i mięsa wołowego ścięgnistego kl II (25%) oraz tłuszczu twardego (15%), bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach sztucznych.

100g produktu wyprodukowano z nie mniej niż 125 g mięsa.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
-----	-------	-----------	---------------------

1	Wygląd ogólny	Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o długości około 30cm; składniki równomiernie wymieszane	PN-A-82062
2	Konsystencja i struktura	Dość ścisła	
3	Barwa	Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu; Mięsa – ciemnoróżowa do czerwonej Tłuszczu – biała do kremowej	
4	Smak i zapach	Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego i podsuszanego; przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	60,0	PN-ISO 1442
2	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	35,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	16,0	PN-A-04018
4	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	3,5	PN-ISO 1841-1 lub PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **OGONÓWKA**

## **1 Wstęp**

### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ogonówki.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogonówki przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### **1.3 Określenie produktu**

### 1.3.1

#### Wędzonka

Przetwór mięsny bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowany lub solony, wędzony lub nie wędzony, suszony, surowy, parzony, pieczony

### 1.3.2

#### Ogonówka

Wędzonka (1.3.1) otrzymana z peklowanych mięśni pośladkowych wieprzowych (nie mniej niż 90%) wraz z zakończeniami mięśnia najdłuższego grzbietu i części mięśnia dwugłowego uda wraz z okrywą tłuszczową ok. 5mm, wędzona

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Wędzonka w kształcie spłaszczonego stożka, powierzchnia może być z jednej strony pokryta cienką warstwą tłuszczu ok. 5mm	PN-A-82062
2	Konsystencja i struktura	Dość miękka, związanie dobre; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać	
3	Barwa - na powierzchni - na przekroju - tłuszczu	Mięsa brązowa z odcieniem wiśniowym, tłuszczu żółta z odcieniem szarym Różowa do różowoczerwonej, dopuszczalny kolor różowy opalizujący Biała	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wędzonki wieprzowej peklowanej, surowej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość chlorku sodu, % (m/m)	Od 2,5 do 3,5	PN-ISO 1841-1 lub PN-ISO 1841-2



Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4 Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# PARÓWKI Z FILETA Z KURCZAKA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania parówek z fileta z kurczaka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego parówek z fileta z kurczaka przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.

### 1.3 Określenie produktu

#### Parówka drobiowa

Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce niejadalnej, wyprodukowana z mięsa z piersi kurczaka (nie mniej niż 90%) i innych drobiowych surowców mięsno-tłuszczowych, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona, parzona; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
-----	-------	-----------	---------------------

1	Wygląd ogólny	Produkt w osłonce niejadalnej, w równych odcinkach 14 – 16 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu.	PN-A-82062
2	Struktura i konsystencja	Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła.	
3	Barwa	Barwa powierzchni różowa do jasnobrazowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego.	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	PN-A-82062

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	15,0	PN-A-04018
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	17,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	2,1	PN-A-82112

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **PARÓWKI Z SZYNKI**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania parówek z szynki.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego parówek z szynki przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### Parówki z szynki

Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, wędzona, parzona, otrzymana z mięsa z szynki wieprzowej (co najmniej 90%), i innych wieprzowych surowców mięsno-tłuszczowych, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego wyrobu, w osłonce niejadalnej, nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM)

### 2.Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny i powierzchnia	Batony w osłonkach niejadalnych, w odcinkach od 12 cm do 14 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem żółtym; osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscach styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki	PN-A-82062
2	Wygląd na przekroju – barwa mięsa – rozdrobnienie i układ składników	Jasnoróżowa Surowce homogenizowane równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2 mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety	
3	Konsystencja	Dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla parówek z mięsa wieprzowego, wędzonych, parzonych, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

#### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	25,0	PN-ISO 1444
2	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	12,0	PN-A-04018

3	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2
---	---	-----	---------------------------------

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

#### **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **4 Metody badań**

##### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

##### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

##### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

#### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

##### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

# PASZTET WIEPRZOWY PIECZONY

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztetu wieprzowego pieczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztetu wieprzowego pieczonego przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### Pasztet wieprzowy pieczony

Wyrób wieprzowy średnio rozdrobniony pieczony, otrzymany z gotowanego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 69%), wątroby wieprzowej (nie mniej niż 10%), tłuszczu wieprzowego, kaszy manny, z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Wyrób w formie bloku w zależności od użytej formy, powierzchnia boczna i spodnia gładka, wierzch w miarę gładki, wyrównany, lekko pomarszczony; dopuszczalny lekko wklęsły, niedopuszczalne przypalenia, zabrudzenia, oślizgłość, zapleśnienie	PN-A-82062

2	Konsystencja i struktura	Stała, krajalna (plastry o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać), lekko smarowna; niedopuszczalna pastowata i mazista; Jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane z przyprawami; Dopuszczalne nieliczne pęcherzyki powietrzne; niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie cząstki kości, komory powietrzne, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu wewnątrz bloku	PN-A-82062
3	Barwa - na powierzchni - na przekroju	Beżowa do brązowej, charakterystyczna dla pieczonego produktu Szarobeżowa do brązowej z odcieniem różowym; niedopuszczalna niejednorodność barwy	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu pieczonego mięsno-podrobowego z wyczuwalnym smakiem użytych składników i przypraw; niedopuszczalny nietypowy lub obcy posmak i zapach	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	30,0	PN-ISO 1444
2	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	2,5	PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie



## **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **POŁĘDWICA WIEPRZOWA WĘDZONA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania polędwicy wieprzowej wędzonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego polędwicy wieprzowej wędzonej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-ISO 1442 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości wody (metoda odwoławcza)
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

## 1.3 Określenie produktu

### 1.3.1

#### Wędzonka

Przetwór mięsny bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowany lub solony, wędzony lub nie wędzony, suszony, surowy, parzony, pieczony

### 1.3.2

#### Polędwica wieprzowa wędzona

Wędzonka (1.3.1) otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 108 g polędwicy wieprzowej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Wędzonka w kształcie spłaszczonego walca, powierzchnia może być częściowo pokryta cienką warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej	PN-A-82062
2	Konsystencja i struktura	Miękka rozciągliwa; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpaść	
3	Barwa - na powierzchni - na przekroju	Różowa do czerwonej z odcieniem żółtym Różowa do czerwonej	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	18,0	PN-A-04018
2	Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	78,0	PN-ISO 1442
3	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	8,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	3,5	PN-ISO 1841-1 lub PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4 Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# SŁONINA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania słoniny.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego słoniny przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-85800 Słonina
- PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości
- PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
- PN-EN ISO 6885 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby anizydynowej

### 1.3 Określenie produktu

Słonina – podskórna tkanka tłuszczowa zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia (w tym z szynki) i boków świni (w tym z łopatki) ze skórą w formie płatów.

Słonina surowa- słonina nie poddana żadnym procesom technologicznym (z wyjątkiem chłodzenia i mrożenia)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego

Nie dopuszcza się do obrotu słoniny pochodzącej od knurów i późnych kastratów. Słoniny rozmrożonej nie wolno ponownie zamrażać.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt, masa, wymiary	Płaty lub kawałki ze skórą, bez skóry o masie nie mniej niż 0,25kg lub częściowo ze skórą o masie nie mniejszej niż 0,5 kg, szerokość płata słoniny mierzona w najwęższym miejscu nie mniej niż 10cm, a kawałka słoniny nie mniej niż 5cm, grubość słoniny ze skórą mierzona w najcieńszym miejscu, nie mniejsza niż 2cm, a bez skóry nie mniejsza niż 1,5cm	PN-A-85800
2	Barwa powierzchni	Niedopuszczalna barwa żółta, świadcząca o zapoczątkowanym procesie jeliczenia, matowa, biała, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym	
3	Czystość powierzchni	Niedopuszczalne zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni lub zamulenia	
4	Wilgotność powierzchni	W dotyku wyczuwalna wilgotność i lekka lepkość	
5	Obróbka powierzchni	Powierzchnia niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań, dopuszczalne wgłębienia od strony zewnętrznej na skutek mechanicznego skórowania, przekrwienia dopuszczalne jedynie na powierzchni płatów słoniny, w liczbie nie większej niż 4 na jednym płacie, powierzchnia jednego przekrwienia nie powinna przekraczać 4 cm <sup>2</sup> , dopuszczalne ślady tkanki mięśniowej o grubości nie przekraczającej 1mm.	
6	Barwa przekroju poprzecznego	Matowa, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym	
7	Tkanka mięśniowa przekroju poprzecznego	Dopuszczalna jedna warstwa tkanki mięśniowej głębokości nie większej niż 3 mm	
8	Wilgotność przekroju poprzecznego	W dotyku wyczuwalna wilgotność i lekka lepkość	
9	Konsystencja	Jędrna, miękka, odkształcająca się	
10	Smak i zapach	Swoisty, charakterystyczny dla słoniny surowej	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Liczba kwasowa mg KOH/g nie więcej niż	1,7	PN-EN ISO 660
2	Zawartość nadtlenu meq aktywnego tlenu/kg nie więcej niż	2,4	PN-EN ISO 3960
3	Obecność aldehydów	niedopuszczalna	PN-EN ISO 6885

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **4 Metody badań**

##### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

##### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

##### **4.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

#### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

##### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# SMALEC WIEPRZOWY

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania smalcu wieprzowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego smalcu wieprzowego przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-EN ISO 662 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych
- PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
- PN-EN ISO 3961 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby jodowej
- PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości
- PN-EN ISO 6885 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby anizydynowej
- PN-EN ISO 663 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń nierozpuszczalnych
- PN-EN ISO 3657 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby zmydlenia
- PN-EN ISO 6321 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie punktu topnienia w kapilarze otwartej (punkt płynięcia)
- PN-EN ISO 6320 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie współczynnika załamania światła

### 1.3 Określenie produktu

Smalec – produkt pochodzący z wytopu świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej tkanek tłuszczowych świń. Tkanki tłuszczowe bez kości, skóry, organów wewnętrznych, tchawicy, dużych naczyń krwionośnych, tłuszczu zeszkobanego, zbieranego, zsedymetowanego, wytłoczonego oraz tkanek mięśniowych i krwi. Smalec dla przemysłu spożywczego może zawierać smalec rafinowany, stearynę smalcową i smalec uwodorniony, może również być przedmiotem procesów modyfikacji.

## 2 Wymagania

## 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Surowiec do produkcji smalcu powinien pochodzić ze zwierząt rzeźnych uznanych przez Inspekcję Weterynaryjną za zdadne do spożycia bez zastrzeżeń.

Do produkcji smalcu wyborowego stosuje się sadło, słoninę, tłuszcz drobny, tłuszcz z pachwiny, tłuszcz z podgardla.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa w temperaturze 18-20 °C	Biała do białej z odcieniem jasnoniebieskim lub jasnokremowym	pkt. 5.2
2	Konsystencja w temperaturze 18-20 °C	Stać, miękka, smarowna	
3	Struktura w temperaturze 18-20 °C	Jednorodna, gładka, dopuszczalna lekka kaszkowatość	
4	Smak i zapach w temperaturze 18-20 °C	Charakterystyczny dla określonego rodzaju tłuszczu i sposobu wytopu, wolny od obcych zapachów i posmaków, dopuszczalny lekko skwarkowy	

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Liczba kwasowa mg KOH/g nie więcej niż	1,1	PN-EN ISO 660
2	Zawartość nadtlenków meq aktywnego tlenu/kg nie więcej niż - przed składowaniem - po składowaniu - w obrocie	2,0 4,0 6,0	PN-EN ISO 3960
3	Obecność aldehydów	niedopuszczalna	PN-EN ISO 6885
4	Zawartość wody oraz wody i substancji lotnych % nie więcej niż	0,25	PN-EN ISO 662
5	Zawartość zanieczyszczeń % nie więcej niż	0,02	PN-EN ISO 663
6	Liczba zmydlania	192-203	PN-EN ISO 3657
7	Liczba jodowa	45-70	PN-EN ISO 3961
8	Temperatura topnienia° C	28-40	PN-EN ISO 6321
9	Współczynnik załamania światła	1,450-1,461 w temp. 40° C	PN-EN ISO 6320

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.



Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### **5 Metody badań**

#### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Smak, zapach, barwę, strukturę i konsystencję należy ocenić organoleptycznie w temperaturze około 20°C.

Próbkę do badań organoleptycznych należy podzielić na dwie części. Jedną część przeznaczyć do oceny barwy, struktury i konsystencji, a drugą po zmieszaniu w przypadku niejednorodnej próbki, do oceny smaku i zapachu.

Próbki umieszczamy na szklanych płytkach o rozmiarach 20x20cm. Można stosować płytki z mlecznobiałego szkła. Zespół oceniających powinien składać się z co najmniej 3 osób. Jednorazowo należy oceniać nie więcej niż 10 próbek.

Ocenę barwy, konsystencji i struktury przeprowadzamy przy świetle C lampy do porównywania barw (światło zbliżone do dziennego) lub w rozproszonym świetle dziennym, w dobrze oświetlonym pomieszczeniu, w temperaturze 18-20 °C. Pomieszczenie powinno być wolne od obcych zapachów.

Barwę - ocenić wzrokowo, przez oględziny.

Strukturę tłuszczu - oceniać doustnie.

Konsystencję - oceniać przez naciśnięcie i rozsmarowanie.

Smak i zapach - ocenić przez wachanie i wzięcie do ust niewielkiej ilości tłuszczu. Przed oceną każdej następnej próbki należy odświeżyć usta płynem lub produktem neutralnym smakowo.

Oceniając produkt należy używać określeń:

- barwa: biała do białej z odcieniem jasnoniebieskim lub jasnokremowym, biała z odcieniem szarym, jasnokremowa, żółta
- konsystencja: stała, twarda, miękka, krucha, oleista, smarowna, rozsypująca się
- struktura: gładka, kaszkowata

– smak i zapach: charakterystyczny, charakterystyczny z posmakiem i zapachem skwarkowym, wędzankowym, tłuszczu solonego, tłuszczu otokowego, przypalony, obojętny, starego tłuszczu, zjełczały, tranowaty.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania transportowe powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# SZYNKA DROBIOWA

## 1 Wstęp

### 1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szynki drobiowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki drobiowej przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.
- PN-A-82059 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi.

### 1.3 Określenie produktu

#### Szynka drobiowa

Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych (nie mniej niż 85%), bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta.	PN-A-82062
2	Konsystencja	Dość ścisła, soczysta, krucha.	
3	Barwa	Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego.	PN-A-82062
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	18,0	PN-A-04018
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	8,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	3,0	PN-A-82112
4	Zawartość skrobi, %(m/m) nie więcej niż	2,0	PN-A-82059

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia szynki drobiowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **SZYNKA WIEPRZOWA GOTOWANA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szynki wieprzowej gotowanej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki wieprzowej gotowanej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-ISO 1442 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości wody (metoda odwoławcza)
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej

### 1.3 Określenie produktu

#### Szynka wieprzowa gotowana

Wędzonka otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzona, parzona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność.

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 118 g mięśni wieprzowych.

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Wędzonka w kształcie nieforemnego walca lub okrągła, powierzchnia pokryta warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej	PN-A-82062
2	Konsystencja i struktura	Dość ściśła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, związanie plastrów o grubości 3mm dobre; dopuszczalna marmurkowatość; nie dopuszczalne złoży tłuszczu wewnętrznego i ścięgien	
3	Barwa - na powierzchni - na przekroju	Mięsa - jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym Tłuszczu – kremowa do jasnobrązowej Mięsa - różowa do ciemnoróżowej Tłuszczu - biała do lekko różowej	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	PN-A-82062

#### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tabelicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	16,0	PN-A-04018
2	Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	80,0	PN-ISO 1442
3	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	10,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	4,0	PN-A-82112

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4 Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# SZYNKA WIEPRZOWA KONSERWOWA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szynki wieprzowej konserwowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki wieprzowej konserwowej przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-A-82059 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82022 Mięso i przetwory mięsne – Konserwy

### 1.3 Określenie produktu

#### **Szynka wieprzowa konserwowa**

Konserwa blokowa (zawartość stanowi jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania), grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona, wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej (nie mniej niż 87%), z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych i dozwolonych substancji dodatkowych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM).

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne



Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta,	PN-A-82056
2	Konsystencja i struktura	Dość ścista, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.	
3	Barwa	Charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalna zmiana barwy	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	PN-A-82056

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	15,0	PN-A-04018
2	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	5,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	3,0	PN-A-82112
4	Zawartość skrobi, % (m/m), nie więcej niż	nie dopuszcza się	PN-A-82059

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **SZYNKA Z INDYKA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szynki z indyka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki z indyka przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.
- PN-A-82059 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi.

### 1.3 Określenie produktu

#### Szynka z indyka

Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych z indyka (nie mniej niż 85%), bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta.	PN-A-82062
2	Struktura i konsystencja	Ścisła, soczysta, krucha.	
3	Barwa	Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa indyczego.	PN-A-82062
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	18,0	PN-A-04018
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	8,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	3,0	PN-A-82112
4	Zawartość skrobi, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-82059

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia szynki z indyka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4 Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

### FILET Z PIERSI KURCZAKA

#### **1 Wstęp**

##### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi kurczaka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi kurczaka przeznaczonego dla odbiorcy.

##### **1.2 Określenie produktu**

###### **Filet z piersi kurczaka**

Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części.

#### **2 Wymagania**

##### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

##### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.
2	Barwa	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

### **2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4 Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.3 Sprawdzanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

##### **4.3.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

##### **4.3.2 Sprawdzanie zapachu**

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpeli;

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **NOGA Z KURCZAKA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania nogi z kurczaka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego nogi z kurczaka przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2 Określenie produktu**

#### **Noga z kurczaka**

Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.

## **2 Wymagania**

## 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;
2	Barwa	Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu.

## 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbek.

#### 4.3.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.



#### **4.3.2 Sprawdzanie zapachu**

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

- a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;
- b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpeli;

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **NOGA Z KURCZAKA MROŻONA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania nogi z kurczaka mrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego nogi z kurczaka mrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

## 1.2 Określenie produktu

### Noga z kurczaka mrożona

Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, pierszelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, poddany procesowi mrożenia IQF.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; dopuszcza się w opakowaniu niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania, niedopuszczalne są oparzeliny mrozowe.
2	Barwa	Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia, dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Badania

### 4.1 Przygotowanie próbek do badań

Próbki mięsa drobiowego w elementach poddawane rozmrażaniu należy pozostawić w zamkniętym szczelnym opakowaniu jednostkowym, a w przypadku uszkodzenia opakowania, należy je zapakować

do nowego, szczelnego opakowania jednostkowego.

Rozmrażanie należy przeprowadzać w wodzie o temperaturze około 30°C lub w powietrzu w temperaturze pokojowej. Rozmrażanie zakończyć w momencie osiągnięcia wewnątrz mięśni temperatury 2°C - 4°C.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

#### **5.3.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.1.

#### **5.3.2 Sprawdzanie zapachu**

Należy wykonać organoleptycznie na próbkach mrożonych. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.1.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# PODUDZIE Z KURCZAKA

## 1 Wstęp

### 1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania podudzia z kurczaka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego podudzia z kurczaka przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Określenie produktu

#### Podudzie z kurczaka

Element tuszki kurczącej obejmujący kości – piszczelową i strzałkową łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Podudzie właściwie umięśnione, prawidłowo wykrawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;
2	Barwa	Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4 Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

##### **4.3.1 Określanie wyglądu i barwy**

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

##### **4.3.2 Sprawdzanie zapachu**

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

- a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;
- b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpeli;

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.3 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.