ŻŁOBEK SAMORZĄDOWY „GRÓJMISIE” ul. Okrężna 1C 05- 600 Grójec

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MINIMALNE WYMAGANIA

CZĘŚĆ III

DOSTAWA

DOSTAWA PRODUKTÓW ZWIERZĘCYCH, MIĘSA, WĘDLIN

CPV	15100000- 9	Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne
	15111000- 9	Mięso wołowe
	15112000- 6	Drób
	15113000- 3	Wieprzowina
	15131100- 6	Produkty mięsno - wędliniarskie

Spis treści

1. CIELĘCINA UDZIEC 3
2. INDYK – FILET Z PIERSI 7
3. INDYK - SKRZYDEŁKO 12
4. KACZKA – FILET Z PIERSI 17
5. KIEŁBASA BIAŁA PARZONA 22
6. KRÓLIK UDZIEC 26
7. KURCZAK UDKO 31
8. KURCZAK – FILET Z PIERSI 36
9 KURCZAK KORPUS Z SZYJĄ I SKRZYDŁEM 41
10. KURCZAK PAŁKA PODUDZIE 46
11. KURCZAK TUSZKA 51
12. PARÓWKI Z INDYKA 56
13. PARÓWKI BEZGLUTENOWE Z SZYNKI (90% MIĘSA WIEPRZOWEGO) 61
14. PASZTET Z GĘSI 65
15. SMALEC WIEPRZOWY 69
16. WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA GOTOWANA KROJONA 74
17. WĘDLINA POLĘDWICA WIEPRZOWA KROJONA 79
18. WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA WĘDZONA 84
19. WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA KONSERWOWA KROJONA 89
20. WĘDLINA DROBIOWA SZYNKA Z INDYKA KROJONA 94
21. WIEPRZOWINA POLĘDWICZKI 99
22. WIEPRZOWINA ŁOPATKA B/K 103
23 WIEPRZOWINA SCHAB B/K 108
24. WIEPRZOWINA SZYNKA KULKA 113
25. WIEPRZOWINA ŻEBERKA 118
26. WOŁOWINA PRĘGA 122
27. WOŁOWINA UDZIEC 127

1. CIELĘCINA UDZIEC

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: cielęcina udziec.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: cielęcina udziec przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

CIELĘCINA UDZIEC

Mięso świeże, schłodzone, nie mrożone, pochodzące z cieląt poddanych badaniu weterynaryjnemu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 1 - Wymagania organoleptyczne

Cielęcina Udziec		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Wygląd ogólny**	Mięso różowe lub jasnoróżowe; powierzchnia mięsa czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, bez śluzu, bez przebarwień, przekrwień i pomiażdżonych kości; niedopuszczalne: oślizgłość, nalot pleśni;
2.	**Konsystencja i struktura**	Jędrna, elastyczna; niedopuszczalne: rozwarstwienia
3.	**Barwa:**	– barwa mięśni: jasnoróżowa do różowej – barwa tłuszczu - dopuszcza się naturalną okrywę tłuszczową – barwa masy wiążącej – rozdrobnienie i układ składników
5.	**Smak i Zapach**	Swoisty, świeży, niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[1] [2]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[3]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

[1] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[2] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[3] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według istniejących norm

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[4]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bez przegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Transport w warunkach chłodniczych, temperatura podczas transportu od -4 st. Celsjusza. Dostawa realizowana środkiem transportu spełniającym wymagania sanitarne dla żywności. Każda dostawa musi posiadać dokument handlowy lub WZ.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[5]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,

[4] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[5] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
- Data pakowania

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

2. INDYK – FILET Z PIERSI

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: indyk – filet z piersi.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: indyk – filet z piersi przeznaczonego do żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-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.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Filet z piersi indyka

Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowy głęboki, bez skóry.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 2 - Wymagania organoleptyczne

Indyk – filet z piersi		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Obróbka**	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien.
2.	**Powierzchnia**	Powierzchnia mięsa czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.
3.	**Czystość**	Czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.
4.	**<u>Barwa:</u> - mięśni**	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.
	- tłuszczu	Jasna
5.	**Konsystencja**	Zwarta, jednolita, bez rozwarstwień. Nie dopuszcza się objawów psucia, gnicia, pleśnienia
6.	**Zapach**	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste.

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[6] [7]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

[6] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[7] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[8]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według istniejących norm

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Określenie wyglądu i barwy:

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

Sprawdzanie zapachu:

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

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

Sprawdzenie masy

Wykonać metodą wagową.

[8] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie[9]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[10]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

[9] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[10] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00

3. INDYK - SKRZYDEŁKO

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: indyk - skrzydełko .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: indyk - skrzydełko przeznaczonym w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-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.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych** (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Indyk – skrzydełko – Element tuszki indyczej obejmujący kości – ramieniową, promieniową i łokciową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, cięcia wykonuje się w stawach.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 3 - Wymagania organoleptyczne

Indyk - skrzydełko		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Obróbka**	Odcięty fragment nogi z tuszki indyczej poprzez wycięcie go nożem i oddzielenie od części korpusowej, bez kości i skóry.
2.	**Powierzchnia**	Powierzchnia mięsa czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.
3.	**Czystość**	Czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi
4.	**<u>Barwa:</u>** **- mięśni**	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.
	- tłuszczu	Jasna, bez przebarwień.
5.	**Konsystencja**	Zwarta, jednolita. Nie dopuszcza się objawów psucia, gnicia, pleśnienia.
6.	**Zapach**	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[11] [12]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

[11] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[12] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[13]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według istniejących norm

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Określenie wyglądu i barwy:

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

Sprawdzanie zapachu:

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

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

Sprawdzenie masy

Wykonać metodą wagową.

[13] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[14]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[15]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

[14] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[15] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00

4. KACZKA – FILET Z PIERSI

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: kaczka – filet z piersi.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu: kaczka – filet z piersi przeznaczoną w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży
w jednostkach systemu oświaty.

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-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
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Kaczka filet z piersi

Filet pozyskany z tuszek kaczych poddanych badaniu weterynaryjnemu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 4 - Wymagania organoleptyczne Tabela 5 - Wymagania organoleptyczne

Kaczka – filet z piersi		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Obróbka**	Mięśnie piersiowe nie pozbawione skóry, kości. Pozbawione ścięgien.
2.	**Powierzchnia**	Powierzchnia mięsa czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni.
3.	**Czystość**	Czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.
4.	**<u>Barwa:</u>** **- mięśni**	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.
	- tłuszczu	Jasna, bez przebarwień
5.	**Konsystencja**	Zwarta, jednolita. Nie dopuszcza się objawów psucia, gnicia, pleśnienia
6.	**Zapach**	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa kaczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[16] [17]

[16] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[17] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[18]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według istniejących norm

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Określenie wyglądu i barwy:

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

Sprawdzanie zapachu:

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

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

Sprawdzenie masy

Wykonać metodą wagową.

[18] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[19]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej. Opakowanie jednostkowe powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[20]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

[19] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[20] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00

5. KIEŁBASA BIAŁA PARZONA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: kiełbasa biała parzona.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: kiełbasa biała parzona przeznaczoną w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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 soli kuchennej.
- **PN-A-82059 Przetwory mięsne** – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi.
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Kiełbasa biała

Kiełbasa wieprzowa, biała, 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 Tabeli 1.

Tabela 6 - Wymagania organoleptyczne

Kiełbasa biała parzona		
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**
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 przeświturającymi składnikami farszu, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki
2.	**Wygląd na przekroju:** **- barwa mięsa**	Charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych parzonych
	- barwa tłuszczu	Biała
	- rozdrobnienie i układ składników	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
5.	**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. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste

2.3. Wymagania chemiczne

Według Tabeli 2

Tabela 2 - Wymagania chemiczne

Kiełbasa biała			
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań**

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.[21] [22]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[23]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[24]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

[21] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[22] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*
[23] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*
[24] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[25]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

[25] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

6. KRÓLIK UDZIEC

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: królik udziec .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: królik udziec przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-82112 Mięso i przetwory mięsne** – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- **PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne** – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Królik udziec

Mięso świeże, schłodzone, nie mrożone, pochodzące z królików poddanych badaniu weterynaryjnemu, dokładnie oczyszczone z pozostałości sierści i zanieczyszczeń, bez uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku wody, solanki i substancji zwiększających masę.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 7 - Wymagania organoleptyczne

Królik udziec		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Wygląd ogólny**	Mięso różowe lub jasnoróżowe królicze, powierzchnia mięsa czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, bez śluzu, bez przebarwień, bez oznak psucia, niedopuszczalne mięso wcześniej zamrażane lub rozmrażane.
2.	**Konsystencja i struktura**	Jędrna, elastyczna
3.	**Barwa** **- na powierzchni**	Jasnoróżowa do różowej
	- na przekroju	Wygląd na przekroju – barwa mięsa – barwa tłuszczu – barwa masy wiążącej rozdrobnienie i układ składników
5.	**Smak i Zapach**	Swoisty, świeży, bez obcych zapachów. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[26] [27]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[28]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według istniejących norm

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2.

Określenie wyglądu i barwy:

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

Sprawdzanie zapachu:

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

[26] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[27] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*
[28] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

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

Sprawdzenie masy

Wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[29]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej.

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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bez przegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[30]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,

[29] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[30] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

7. KURCZAK UDKO

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: kurczaka udko przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-82112 Mięso i przetwory mięsne** – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- **PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne** – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Kurczak udko

Element tuszki kurczęcej obejmujący udo oraz podudzie połączone naturalnym stawem kolanowym, pochodzące z rozbioru drobiu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 8 - Wymagania organoleptyczne

Kurczak udko		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Obróbka**	Odcięty fragment nogi z tuszki kurczęcej obejmujący udo oraz podudzie połączone naturalnym stawem kolanowym, łącznie z otaczającymi je mięśniami.
2.	**Powierzchnia**	Powierzchnia mięsa czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi
3.	**Czystość**	wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi
4.	**<u>Barwa:</u>** **- mięśni**	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.
	- tłuszczu	Jasna, bez przebarwień.
5.	**Konsystencja**	Zwarta, jednolita, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą
6.	**Zapach**	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[31]

[31] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Określenie wyglądu i barwy:

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

Sprawdzanie zapachu:

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

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

Sprawdzenie masy

Wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[32]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[33]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

[32] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[33] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

8. KURCZAK – FILET Z PIERSI

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: kurczak - filet z piersi.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: kurczak – filet z piersi przeznaczonego w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-82112 Mięso i przetwory mięsne** – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- **PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne** – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Kurczak – filet z piersi

Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowy głęboki, bez skóry

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 9 - Wymagania organoleptyczne

Kurczak – filet z piersi		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Obróbka**	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien.
2.	**Powierzchnia**	Powierzchnia mięsa czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.
3.	**Czystość**	Czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi
4.	**Barwa:** **- mięśni**	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.
	- tłuszczu	Jasna, bez przebarwień
5.	**Konsystencja**	Zwarta, jednolita. Nie dopuszcza się objawów psucia, gnicia, pleśnienia
6.	**Zapach**	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa kurczęcego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[34] [35]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[36]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Określenie wyglądu i barwy:

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

Sprawdzanie zapachu:

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

---

[34] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

[35] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

[36] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

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

Sprawdzenie masy

Wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[37]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[38]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,

[37] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[38] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00

9 KURCZAK KORPUS Z SZYJĄ I SKRZYDŁEM

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: kurczak korpus z szyją i skrzydłem .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: kurczak korpus z szyją i skrzydłem przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży
w jednostkach systemu oświaty.

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-82112 Mięso i przetwory mięsne** – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- **PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne** – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja
Kurczak korpus z szyją i skrzydłem

Część tuszki ubitego kurczaka, od którego po uprzednim wykrwawieniu, oskubaniu z piór i wypatroszeniu odcięto głowę i łapy, bez podrobów, z szyją i skrzydłem.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 10 - Wymagania organoleptyczne

Kurczak korpus z szyją i skrzydłem		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1	**Wygląd**	Część tuszy, bez podrobów, właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, bez wystających kości, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, niewielkie niezauważalne stłuczenia i przebarwienia na skórze i mięśniach, jeżeli nie znajdują się na piersi lub udach; dopuszczalne jest występowanie pojedynczych piór i ich pozostałości, 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
3	**Zapach**	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.
5.	**Konsystencja**	Zwarta, jednolita, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą
6.	**Zapach**	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[39]

[39] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Określenie wyglądu i barwy:

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

Sprawdzanie zapachu:

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

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

Sprawdzenie masy

Wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[40]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[41]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

[40] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[41] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

10. KURCZAK PAŁKA PODUDZIE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: kurczak pałka podudzie.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: kurczak pałka podudzie przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-82112 Mięso i przetwory mięsne** – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- **PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne** – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Kurczak pałka podudzie

Element tuszki kurczęcej obejmujący kość piszczelową 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 Tabeli 1.

Tabela 11 - Wymagania organoleptyczne

Kurczak pałka podudzie		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Obróbka**	Odcięty fragment nogi z tuszki poprzez wycięcie go nożem i oddzielenie od części korpusowej.
2.	**Powierzchnia**	Powierzchnia mięsa czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi
3.	**Czystość**	wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi
4.	**Barwa:** **- mięśni**	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.
	- tłuszczu	Jasna, bez przebarwień.
5.	**Konsystencja**	Zwarta, jednolita, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą
6.	**Zapach**	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[42]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Określenie wyglądu i barwy:

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

Sprawdzanie zapachu:

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

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

[42] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

Sprawdzenie masy

Wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[43]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[44]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

[43] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[44] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

11. KURCZAK TUSZKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: kurczak tuszka.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: kurczak tuszka przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Kurczak tuszka

Całe ciało kurczaka po uboju, oskubaniu z piór i wypatroszeniu, pozbawione głowy i stóp.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 12 - Wymagania organoleptyczne

Kurczak tuszka		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Obróbka**	Tusza cała, bez podrobów, właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, bez wystających kości
2.	**Powierzchnia**	Powierzchnia mięsa czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi
3.	**Czystość**	wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi
4.	**Barwa:** **- mięśni**	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.
	- tłuszczu	Jasna, bez przebarwień.
5.	**Konsystencja**	Zwarta, jednolita, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą
6.	**Zapach**	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[45] [46]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[47]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Określenie wyglądu i barwy:

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

Sprawdzanie zapachu:

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

[45] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[46] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*
[47] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

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

Sprawdzenie masy

Wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[48]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[49]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,

[48] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[49] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00

12. PARÓWKI Z INDYKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: parówki z indyka przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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 soli kuchennej.
- **PN-A-82059 Przetwory mięsne** – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi.
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Parówki z indyka

Drobno rozdrobniony wyrób wędliniarski. Parzony, wytwarzany z mięsa indyczego z dodatkiem przypraw oraz dopuszczalnych substancji technologicznych, umieszczony w osłonce naturalnej lub sztucznej poddany obróbce cieplnej zapewniającej gotowość do spożycia.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 13 - Wymagania organoleptyczne

Parówki z indyka		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Wygląd ogólny**	Kształt cylindryczny, powierzchnia gładka, czysta i sucha lub lekko wilgotna bez uszkodzeń mechanicznych. Osłonka równomiernie wypełniona farszem, ściśle do niego przylegająca bez pęknięć, zmarszczeń i odspojeń.
2.	**Konsystencja i struktura**	Ścisła, soczysta, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać
3.	**Barwa - na powierzchni**	Jednolita, jasnoróżowa do różowej, charakterystyczna dla wyrobu z mięsa indyczego, bez przebarwień, plam, nalotów ani oznak zepsucia.
	- na przekroju	barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa
5.	**Smak i Zapach**	Charakterystyczny dla parówek z mięsa indyczego lub cielęcego, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste

2.3. Wymagania chemiczne

Według Tabeli 2

Tabela 2 - Wymagania chemiczne

Parówki z indyka			
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań**
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.[50] [51]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[52]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-82062

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2.

[50] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[51] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*
[52] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[53]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bez przegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[54]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

[53] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[54] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

13. PARÓWKI BEZGLUTENOWE Z SZYNKI (90% MIĘSA WIEPRZOWEGO)

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: parówki z szynki przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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 soli kuchennej.
- **PN-A-82059 Przetwory mięsne** – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi.
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Parówki z szynki

Drobno rozdrobniony wyrób wędliniarski. Parzony, wytwarzany głownie z mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw oraz dopuszczalnych substancji technologicznych, umieszczony w osłonce naturalnej lub sztucznej poddany obróbce cieplnej zapewniającej gotowość do spożycia.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 14 - Wymagania organoleptyczne

Parówki z szynki		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Wygląd ogólny**	Kształt cylindryczny, powierzchnia gładka, czysta i sucha lub lekko wilgotna bez uszkodzeń mechanicznych. Osłonka równomiernie wypełniona farszem, ściśle do niego przylegająca bez pęknięć, zmarszczeń i odspojeń.
2.	**Konsystencja i struktura**	Ścisła, soczysta, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać
3.	**Barwa - na powierzchni**	jasnoróżowa do różowa
	- na przekroju	barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa
5.	**Smak i Zapach**	Charakterystyczny dla parówek z mięsa wieprzowego, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste

2.3. Wymagania chemiczne

Według Tabeli 2

Tabela 2 - Wymagania chemiczne

Parówki z szynki			
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań**

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.[55] [56]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[57]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-82062

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[58]

[55] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[56] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*
[57] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*
[58] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bez przegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[59]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

[59] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

14. PASZTET Z GĘSI

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: pasztet z gęsi .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: pasztet z gęsi przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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 soli kuchennej.
- **PN-A-82059 Przetwory mięsne** – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi.
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Pasztet z gęsi

Wyrób drobiowy średnio rozdrobniony pieczony, otrzymany z gotowanego mięsa gęsiego (nie mniej niż 69%), wątroby gęsiej (nie mniej niż 10%), 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 Tabeli 1.

Tabela 15 - Wymagania organoleptyczne

Pasztet z gęsi		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
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
2.	**Konsystencja i struktura**	Stała, krajalna (plastry o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać), lekko smarowna; niedopuszczalna pastowata i mazista; niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie cząstki kości, komory powietrzne, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu wewnątrz bloku
3.	**Barwa** **- na powierzchni**	Beżowa do brązowej, charakterystyczna dla pieczonego produktu
	- na przekroju	Szarobeżowa do brązowej z odcieniem różowym; niedopuszczalna niejednolitość barwy
5.	**Smak i Zapach**	Charakterystyczny dla wyrobu pieczonego gesięgo mięsno-podrobowego z wyczuwalnym smakiem użytych składników i przypraw; niedopuszczalny nietypowy lub obcy posmak i zapach. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste.

2.3. Wymagania chemiczne

Według Tabeli 2

Tabela 2 - Wymagania chemiczne

Pasztet z gęsi			
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań**
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.[60] [61]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[62]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-82062

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

[60] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[61] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*
[62] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

6.1.Pakowanie[63]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bez przegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[64]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 7:00.

[63] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[64] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

15. SMALEC WIEPRZOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: smalec wieprzowy .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: smalec wieprzowy przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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 soli kuchennej.
- **PN-A-82059 Przetwory mięsne** – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi.
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Smalec wieprzowy

Tłuszcz jadalny otrzymywany poprzez wytapianie tkanki tłuszczowej pochodzącej z tuszy wieprzowej oczyszczony z pozostałości białkowych i wody. Przeznaczony do spożycia bezpośredniego oraz do celów kulinarnych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 16 - Wymagania organoleptyczne

Smalec wieprzowy		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Wygląd ogólny**	Produkt o jednolitej, gładkiej powierzchni, barwy białej do kremowej charakterystycznej dla smalcu wieprzowego. Konsystencja w temperaturze pokojowej półstała lub stała, jednolita w całej masie.
2.	**Konsystencja i struktura**	Smalec klarowny, bez rozwarstwiania, zanieczyszczeń mechanicznych oraz obecnych wtrąceń, powierzchnia czysta, bez nalotów, przebarwień i oznak jełczenia.
3.	**Barwa - na powierzchni**	Jasna, biała do kremowo-białej
	- na przekroju	barwa jasna, biała do kremowo-białej, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa
5.	**Smak i Zapach**	Charakterystyczny dla smalcu wieprzowego, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste.

2.3. Wymagania chemiczne

Według Tabeli 2

Tabela 2 - Wymagania chemiczne

Smalec wieprzowy			
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań**
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.[65] [66]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[67]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-82062

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

[65] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
[66] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
[67] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[68]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bez przegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[69]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

[68] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[69] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

16. WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA GOTOWANA KROJONA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: wędlina szynka wieprzowa gotowana krojona.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: wędlina szynka wieprzowa gotowana krojona przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży
w jednostkach systemu oświaty.

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 soli kuchennej.
- **PN-A-82059 Przetwory mięsne** – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi.
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Wędlina szynka wieprzowa gotowana krojona typu np. sołtysówka

Szynka wieprzowa parzona, w siatce niejadalnej. 100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 115 g schabu wieprzowego.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 17 - Wymagania organoleptyczne

Wędlina szynka wieprzowa gotowana krojona		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Wygląd ogólny**	Szynka wieprzpwa w kształcie nieforemnego walca, powierzchnia, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej
2.	**Konsystencja i struktura**	Ścisła
3.	**Barwa - na powierzchni**	Jasnoróżowa do różowej
	- na przekroju	Jasnoróżowa do różowej
5.	**Smak i Zapach**	Charakterystyczny dla szynki z mięsa wieprzowego, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste.

2.3. Wymagania chemiczne

Według Tabeli 2

Tabela 2 - Wymagania chemiczne

Wędlina szynka wieprzowa gotowana krojona			
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań**
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
5.	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.[70] [71]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[72]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2.

[70] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
[71] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
[72] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[73]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bez przegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[74]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

[73] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[74] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

17. WĘDLINA POLĘDWICA WIEPRZOWA KROJONA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: wędlina polędwica wieprzowa krojona .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: wędlina polędwica wieprzowa krojona przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży
w jednostkach systemu oświaty.

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 soli kuchennej.
- **PN-A-82059 Przetwory mięsne** – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi.

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Polędwica wieprzowa krojona typu np. sopocka

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 Tabeli 1.

Tabela 18 - Wymagania organoleptyczne

Wędlina polędwica wieprzowa krojona		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Wygląd ogólny**	W kształcie spłaszczonego walca, powierzchnia może być częściowo pokryta cienką warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej
2.	**Konsystencja i struktura**	Miękka i rozciągliwa
3.	**Barwa** **- na powierzchni**	Jasnoróżowa do różowej
	- na przekroju	Jasnoróżowa do różowej
5.	**Smak i Zapach**	Charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste.

2.3. Wymagania chemiczne

Według Tabeli 2

Tabela 2 - Wymagania chemiczne

Wędlina polędwica wieprzowa krojona			
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań**
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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[75] [76]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[77]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-82062

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

[75] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[76] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*
[77] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[78]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bez przegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[79]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

[78] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[79] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

18. WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA WĘDZONA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: wędlina szynka wieprzowa wędzona.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: wędlina szynka wieprzowa wędzona krojona przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży
w jednostkach systemu oświaty.

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 soli kuchennej.
- **PN-A-82059 Przetwory mięsne** – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi.
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Szynka wieprzowa parzona, w siatce niejadalnej. 100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 115 g schabu wieprzowego.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 19 - Wymagania organoleptyczne

Wędlina szynka wieprzowa wędzona		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Wygląd ogólny**	W kształcie spłaszczonego walca, powierzchnia może być częściowo pokryta cienką warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej
2.	**Konsystencja i struktura**	Ścisła
3.	**Barwa** **- na powierzchni**	Jasnoróżowa do różowej
	- na przekroju	Jasnoróżowa do różowej
5.	**Smak i Zapach**	Charakterystyczny dla tego rodzaju wędlin, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste.

2.3. Wymagania chemiczne

Według Tabeli 2

Tabela 2 - Wymagania chemiczne

Wędlina szynka wieprzowa wędzona			
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań**
1.	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	9,0	PN-A-04018
2.	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	2,4	PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[80] [81]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[82]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-82062

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

[80] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[81] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*
[82] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[83]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bez przegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[84]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

[83] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[84] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

19. WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA KONSERWOWA KROJONA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: wędlina szynka wieprzowa konserwowa krojona.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: wędlina szynka wieprzowa konserwowa krojonej przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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 soli kuchennej.
- **PN-A-82059 Przetwory mięsne** – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi.
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Wędlina wieprzowa konserwowa krojona

Otrzymana z peklowanych mięśni szynki wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność

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

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 20 - Wymagania organoleptyczne

Wędlina szynka wieprzowa konserwowa krojona		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Wygląd ogólny**	W kształcie spłaszczonego walca, powierzchnia może być częściowo pokryta cienką warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej
2.	**Konsystencja i struktura**	Miękka rozciągliwa
3.	**Barwa** **- na powierzchni**	Jasnoróżowa do różowej
	- na przekroju	Jasnoróżowa do różowej
5.	**Smak i Zapach**	Charakterystyczny dla szynki wieprzowej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste.

2.3. Wymagania chemiczne

Według Tabeli 2

Tabela 2 - Wymagania chemiczne

Wędlina szynka wieprzowa konserwowa krojona			
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań**
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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[85] [86]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[87]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-82062

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

[85] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[86] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*
[87] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[88]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bez przegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[89]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

[88] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[89] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

20. WĘDLINA DROBIOWA SZYNKA Z INDYKA KROJONA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: wędlina drobiowa szynka z indyka krojona.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: wędlina drobiowa szynka z indyka krojona przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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 soli kuchennej.
- **PN-A-82059 Przetwory mięsne** – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi.
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Wędlina drobiowa szynka z indyka krojona

Wyrób mięsny bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej szynki indyczej, peklowany.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 21 - Wymagania organoleptyczne

Wędlina drobiowa szynka z indyka krojona		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Wygląd ogólny**	Wyrób w kształcie lekko spłaszczonego walca, powierzchnia boczna i spodnia gładka, wierzch w miarę gładki, powierzchnia może być częściowo pokryta cienką warstwą tłuszczu, niedopuszczalne przypalenia, zabrudzenia, oślizgłość, zapleśnienie
2.	**Konsystencja i struktura**	Miękka rozciągliwa
3.	**Barwa** **- na powierzchni**	Jasnoróżowa do beżowej
	- na przekroju	Jasnoróżowa do różowej, z dopuszczalnym odcieniem beżowym, niedopuszczalna niejednolitość barwy
5.	**Smak i Zapach**	Charakterystyczny dla wędliny szynkowej krojonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy m.in. kwaśny i gorzki. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste.

2.3. Wymagania chemiczne

Według Tabeli 2

Tabela 2 - Wymagania chemiczne

Wędlina schab na parze krojony			
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań**
1.	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	10,0	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.[90] [91]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[92]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-82062

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2.

[90] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[91] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*
[92] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[93]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bez przegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[94]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
-

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

[93] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[94] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

21. WIEPRZOWINA POLĘDWICZKI

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: wieprzowina polędwiczki .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: wieprzowina polędwiczki przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Wieprzowina polędwiczki

Element kulinarny mięsa wieprzowego pozyskiwany z części lędźwiowej półtuszy wieprzowej (mięsień biodrowo-wieprzowy) stanowiący naturalny nieprzetworzony kawałek mięsa o delikatnej strukturze włókien przeznaczony do obróbki kulinarnej.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 22 - Wymagania organoleptyczne

Wieprzowina polędwiczki		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Powierzchnia**	Powierzchnia mięsa czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna. Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2.	**Czystość**	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	**Barwa:** **- mięśni**	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
4.	**- tłuszczu**	biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
5.	**Konsystencja**	Jędrna i elastyczna

6.	**Zapach**	Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste.

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[95] [96]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[97]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[98]

[95] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[96] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[97] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[98] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[99]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 7:00

[99] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

22. WIEPRZOWINA ŁOPATKA B/K

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: wieprzowina łopatka b/k .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: wieprzowina łopatka b/k przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Wieprzowina łopatka 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 Tabeli 1.

Tabela 23 - Wymagania organoleptyczne

Wieprzowina – łopatka b/k		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Powierzchnia**	Powierzchnia mięsa czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna. Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2.	**Czystość**	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	**Barwa:** **- mięśni**	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
	- tłuszczu	Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
4.	**Konsystencja**	Jędrna i elastyczna.
5.	**Zapach**	Swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste.

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[100] [101]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[102]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Określenie wyglądu i barwy:

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

Sprawdzanie zapachu:

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

---

[100] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

[101] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

[102] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

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

Sprawdzenie masy

Wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie*[103]*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bez przegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[104]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,

[103] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[104] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00

23 WIEPRZOWINA SCHAB B/K

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: wieprzowina schab b/k.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: wieprzowina schab b/k przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Wieprzowina Schab 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 wchodzą 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 Tabeli 1

Tabela 24 - Wymagania organoleptyczne

Wieprzowina – schab b/k		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Powierzchnia**	Powierzchnia mięsa czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna. Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2.	**Czystość**	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	**Barwa:** **- mięśni**	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
	- tłuszczu	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 oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[105] [106]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[107]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Określenie wyglądu i barwy:

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

Sprawdzanie zapachu:

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

---

[105] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

[106] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

[107] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

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

Sprawdzenie masy

Wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[108]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[109]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,

[108] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[109] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00

24. WIEPRZOWINA SZYNKA KULKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: wieprzowina szynka kulka.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: wieprzowina szynki kulki przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Wieprzowina szynka kulka

Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z części tylnej półtuszy wzdłuż linii cięcia pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, z odciętą golonką na wysokości 1/3 kości goleni licząc w dół od stawu kolanowego; wycięte kręgi kości krzyżowej oraz fałd tłuszczu pachwinowego; tłuszcz z zewnętrznej powierzchni szynki zdjęty (dopuszcza się pozostawienie warstwy tłuszczu o grubości do 2cm); całkowicie odkostniona; w skład szynki wchodzą mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladkowe, brzuchaty bez dolnej części.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 25 - Wymagania organoleptyczne

Wieprzowina szynka kulka		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Powierzchnia**	Powierzchnia mięsa czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna. Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2.	**Czystość**	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	**Barwa:** **- mięśni**	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
	- tłuszczu	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. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste.

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[110] [111]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[112]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Określenie wyglądu i barwy:

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

Sprawdzanie zapachu:

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

---

[110] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

[111] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

[112] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

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

Sprawdzenie masy

Wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie*[113]*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bez przegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[114]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,

[113] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[114] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00

25. WIEPRZOWINA ŻEBERKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: wieprzowina żeberka.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: wieprzowina żeberka przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Wieprzowina żeberka

Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowego półtuszy wzdłuż linii cieć:
- od dołu – po linii biegnącej poniżej dolnej krawędzi mostka i żeber chrząstkowych,
- od przodu – po przedniej krawędzi pierwszego żebra,
- od tyłu – po tylniej 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 wchodzą 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 Tabeli 1.

Tabela 26 - Wymagania organoleptyczne

Wieprzowina żeberka		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Powierzchnia**	Powierzchnia mięsa czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna. Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2.	**Czystość**	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	**Barwa:** **- mięśni**	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
	- tłuszczu	Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
4.	**Konsystencja**	Jędrna i elastyczna
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 oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[115] [116]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[117]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Określenie wyglądu i barwy:

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

Sprawdzanie zapachu:

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

---

[115] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

[116] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

[117] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

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

Sprawdzenie masy

Wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie*[118]*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[119]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,

[118] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[119] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 7:00

26. WOŁOWINA PRĘGA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: wołowiny pręga .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: wołowina pręga przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Wołowina pręga

Otrzymana z części ćwierćtuszy tylnej lub przedniej części udźca, odcięta:
- od przodu – wzdłuż linii biegnącej między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej oraz dalej wzdłuż omięsnej mięśnia czworogłowego uda tak, aby mięśnie brzucha (łaty) pozostały przy części lędźwiowo-brzusznej ćwierćtuszy;
- od dołu – po linii odcięcia goleni tylnej w stawie kolanowym;

następnie całkowicie odkostniona, pozbawiona tłuszczu i błon ścięgnistych; w skład wołowiny ekstra wchodzą mięśnie – dwugłowy uda, półścięgnisty, półbłoniasty, czworogłowy uda, zespół mięśni pośladkowych (powierzchniowy, średni, dodatkowy i głęboki); mięso w regularnych blokach.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1

Tabela 27 - Wymagania organoleptyczne

Wołowina pręga		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Obróbka**	Powierzchnia mięsa czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna. Powierzchnia cięć powstała przy podziale powinna być gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe
2.	**Powierzchnia**	Gładka, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni,
3.	**Czystość**	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
4.	**Barwa:** **- mięśni**	Jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo-wiśniowej; dopuszczalne zmatowienie

	- tłuszczu	Biała do jasnożółtej;
5.	**Konsystencja**	Jędrna i elastyczna
6.	**Zapach**	Swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste.

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[120] [121]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[122]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

[120] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[121] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*
[122] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Określenie wyglądu i barwy:

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

Sprawdzanie zapachu:

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

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

Sprawdzenie masy

Wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie*[123]*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

[123] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[124]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 7:00

[124] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

27. WOŁOWINA UDZIEC

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: wołowina udziec b/k przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.**w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Wołowina udziec

Otrzymana z części ćwierćtuszy tylnej z części udźca, odcięta:
- od przodu – wzdłuż linii biegnącej między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej oraz dalej wzdłuż omięsnej mięśnia czworogłowego uda tak, aby mięśnie brzucha (łaty) pozostały przy części lędźwiowo-brzusznej ćwierćtuszy;
- od dołu – po linii odcięcia goleni tylnej w stawie kolanowym;

następnie całkowicie odkostniona, pozbawiona tłuszczu i błon ścięgnistych; w skład wołowiny ekstra wchodzą mięśnie – dwugłowy uda, półścięgnisty, półbłoniasty, czworogłowy uda, zespół mięśni pośladkowych (powierzchniowy, średni, dodatkowy i głęboki); mięso w regularnych blokach.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1

Tabela 28 - Wymagania organoleptyczne

Wołowina udziec		
L.P.	**Cechy:**	**Wymagania**
1.	**Obróbka**	Powierzchnia mięsa czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna. Powierzchnia cięć powstała przy podziale powinna być gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe
2.	**Powierzchnia**	Gładka, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni,
3.	**Czystość**	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
4.	**Barwa:** **- mięśni**	Jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej; dopuszczalne zmatowienie
	- tłuszczu	Biała do jasnożółtej;
5.	**Konsystencja**	Jędrna i elastyczna
6.	**Zapach**	Swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste.

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[125] [126]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[127]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Określenie wyglądu i barwy:

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

Sprawdzanie zapachu:

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20ºC. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

---

[125] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

[126] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

[127] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

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

Sprawdzenie masy

Wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie*[128]*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie 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. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[129]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,

[128] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[129] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 7:00