

Centralny Ośrodek Sportu- Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Spale
Al.Prez.I.Mościckiego 6, 9-215 Inowłódz
tel. fax.

KABANOSY DROBIOWE

15131130-5

1.1 Zakres

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kabanosów drobiowych przeznaczonych dla COS OPO w Spale.

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia 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 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- 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.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1831/2003 z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 268 z 24.10.2003, s 1 z późn. zm.);

Kabanosy drobiowe

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 100g mięsa drobiowego i nie mniej niż 69g mięsa wieprzowego.

2 Wymagania

Strona 1 z 25

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Powierzchnia batonów barwy brązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o łącznej długości od 40cm do 60cm przewieszane na kijach wędzarniczych lub odkręcane na odcinki o długości od 18cm do 30cm; niedopuszczalne są zabrudzenia, okopcenia, oślizłość powierzchni, nalot pleśni	PN-A-82062
2	Konsystencja	Dość ścisła, krucha; składniki równomiernie rozmieszczone	
3	Barwa	Mięsa – różowa do ciemnoróżowej Tłuszczu – biała do kremowej	
4	Smak i zapach	Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	20,0	PN-A-04018
2	Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	4,0	PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{1) 2)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³.

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

3 Trwałość

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

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

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.)

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

5.1.2 Opakowania transportowe

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.

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

5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- wykaz składników,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – codziennie od poniedziałku do soboty*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

KIEŁBASA SZYNKOWA DROBIOWA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15131135-0

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kielbasy szynkowej drobiowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kielbasy szynkowej drobiowej przeznaczonej dla COS OPO w Spale.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia 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 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.)
- 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.);

1.3 Definicja

Kiełbasa szynkowa drobiowa

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{4) 5)}.

⁴ 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.)

⁵ 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.)

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁶.

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

3 Trwałość

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

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

5.1.2 Opakowania transportowe

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

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

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

5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- wykaz składników,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – codziennie od poniedziałku do soboty*.

⁶ 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.)

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

KIEŁBASA KRAKOWSKA DROBIOWA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15131135-0

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy krakowskiej drobiowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy krakowskiej drobiowej przeznaczonej dla COS OPO w Spale.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia 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 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.)
- 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.);

1.3 Definicja

Kiełbasa krakowska drobiowa

Produkt otrzymany z grubo rozdrobnionego mięsa z peklowanych filetów drobiowych (nie mniej niż 85%), z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla danego produktu, wędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny i powierzchnia	Batony w osłonkach sztucznych, białkowych, w kształcie wydłużonego walca, obustronnie klipsowane, o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki	PN-A-82062
2	Barwa	Na przekroju- barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa	

3	Rozdrobnienie i układ składników	Kawałki gruborozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką	
4	Konsystencja	Ścisła, soczysta, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać	
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa drobiowego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{7) 8)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁹.

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

3 Trwałość

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

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Znakowanie

5.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

⁷ 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.)

⁸ 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.)

⁹ 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.)

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

5.1.2 Opakowania transportowe

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

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

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

5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- wykaz składników,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – codziennie od poniedziałku do soboty*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

UDKO DROBIOWE WĘDZONE

opis wg słownika CPV

kod CPV

15131500-0

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania udek drobiowych wędzonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego udek drobiowych wędzonych przeznaczonych dla COS OPO w Spale.

1.3 Dokumenty powołane

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

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

1.3 Definicja

Udka drobiowe wędzone

Podudzia z kurczaka ze skórą, z dodatkiem przypraw, parzone oraz wędzone, gotowe do spożycia na zimno lub na ciepło po podgrzaniu.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Podudzie z kurczaka ze skórą, przyprawione, wędzone, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalne zabrudzenia i zapleśnienia oraz uszkodzenia wyrobu
2	Konsystencja i struktura	Konsystencja mięsa miękka, krucha, soczysta
3	Barwa	Barwa charakterystyczna dla zastosowanej technologii, wyrównana w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniu oraz nietypowa barwa mięsa na przekroju
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z mięsa kurczaka, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia, bez obcych smaków i zapachów

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, %, nie mniej niż	18,0	PN-A-04018
2	Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	10,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość soli, %, nie więcej niż	3,0	PN-A-82112

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{10) 11)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹²⁾.

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

3 Trwałość

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

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

¹⁰⁾ 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.)

¹¹⁾ 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.)

¹²⁾ 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 metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

4.4 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

5.1.2 Opakowania transportowe

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.

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

5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
 - wykaz składników,
 - termin przydatności do spożycia,
 - nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania;
 - oznaczenie partii produkcyjnej
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – codziennie od poniedziałku do soboty*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

PARÓWKI DROBIOWE

opis wg słownika CPV
kod CPV

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania parówek drobiowych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego parówek drobiowych przeznaczonych dla COS OPO w Spale.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.
- 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 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- 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.);

1.3 Definicje

Parówka drobiowa

Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z mięsa drobiowego (nie mniej niż 75%) i innych drobiowych surowców mięsno-tłuszczowych, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona, parzona; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie).

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, %, nie mniej niż	13,0	PN-A-04018
2	Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	20,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość soli, %, nie więcej niż	2,5	PN-A-82112

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{13) 14)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁵⁾.

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

3 Trwałość

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

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

5.1.2 Opakowania transportowe

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.

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

5.2 Znakowanie

¹³ 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.)

¹⁴ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1831/2003 z dnia 16 grudnia 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2003, s 16 z późn. zm.)

¹⁵ 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.)

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- wykaz składników,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – codziennie od poniedziałku do soboty*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

SZYNKA DROBIOWA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15131135-0

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szynki drobiowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki drobiowej przeznaczonego dla COS OPO w Spale.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.
- PN-A-82059 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi.
- 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.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1831/2003 z dnia 22 października 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 31 z 29.1.2003, s 1 z późn. zm.);
- 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.);

1.3 Definicja

Szynka drobiowa

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{16) 17)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁸⁾.

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

3 Trwałość

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

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

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.)

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.)

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

5.1.2 Opakowania transportowe

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

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

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

5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- wykaz składników,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania;
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – codziennie od poniedziałku do soboty*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

SZYNKA Z PIERSI INDYKA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15131135-0

2 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szynki drobiowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu

handlowego szynki drobiowej przeznaczonego dla COS OPO w Spale.

1.2 Dokumenty powołane

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

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

1.3 Definicja

Szynka z piersi indyka

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{19) 20)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²¹⁾.

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

3 Trwałość

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

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

5.1.2 Opakowania transportowe

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.

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

5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- wykaz składników,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,

¹⁹⁾ 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.)

²⁰⁾ 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.)

²¹⁾ 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.)

- ### 5.3 Przechowywanie

6 Częstotliwość dostaw

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

Strona 18 z 25

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

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, %, nie mniej niż	18,0	PN-A-04018
2	Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	5,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość soli, %, nie więcej niż	2,0	PN-A-82112

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²²⁾ ²³⁾.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁴.

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

3 Trwałość

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

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowania jednostkowe

²² 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.)

²³ 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.)

²⁴ 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.)

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

5.1.2 Opakowania transportowe

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

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

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

5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

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

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – codziennie od poniedziałku do soboty*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

FILET Z PIERSI INDYKA WĘDZONY

opis wg słownika CPV
kod CPV

15131135-0

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania

i pakowania fileta z piersi indyka wędzonego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi indyka wędzonego przeznaczonego dla COS OPO w Spale.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.

- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.
- PN-A-82059 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi.
- 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 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)**

1.3 Definicja

Filet z piersi indyka wędzony

Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych indyczych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, wędzony, parzony nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie).

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Pojedynczy filet z piersi indyka peklowany, wędzony, parzony	PN-A-82062
2	Struktura i konsystencja	Ścisła, soczysta, krucha.	
3	Barwa	Barwa powierzchni jasnobrązowa z odcieniem żółtym	
4	Smak i zapach	Smak zbliżony do smaku naturalnego mięsa indyczego z delikatną nutą i posmakiem wędzenia.	

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, %, nie mniej niż	18,0	PN-A-04018
2	Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	10,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość soli, %, nie więcej niż	3,0	PN-A-82112
4	Zawartość skrobi, %, nie więcej niż	2,0	PN-A-82059

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{25) 26)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁷⁾.

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

3 Trwałość

²⁵ 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.)

²⁶ **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)**

²⁷ 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 szynki z indyka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania powinny stanowić pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu

z żywnością, zamknięte pokrywą i opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

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

5.2 Znakowanie

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- wykaz składników,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – codziennie od poniedziałku do soboty*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

PASZTET DROBIOWY

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki

przechowywania i pakowania mortadeli drobiowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mortadeli drobiowej przeznaczonej dla COS OPO w Spale.

1.2 Dokumenty powołane

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

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

1.3 Definicje

Pasztet drobiowy

Pasztet wyprodukowany ze zmielonego mięsa drobiowego (nie mniej niż 65%) i innych drobiowych surowców mięsno-tłuszczowych, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego produktu, nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Produkt w odpowiednich formach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu; bez zabrudzeń i ciał obcych.	PN-A-82062
2	Struktura i konsystencja	Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ściśła, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać.	
3	Barwa	Na przekroju – barwa ciemno beżowa do jasnego brązu, charakterystyczna dla pasztetów mięsnych.	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla pasztetów mięsnych, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{28) 29)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁰⁾.

²⁸ 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.)

²⁹ 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.)

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

3 Trwałość

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

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

5.1.2 Opakowania transportowe

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

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

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

5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- wykaz składników,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6 Częstotliwość dostaw

³⁰ 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.)

Sugerowana realizacja dostaw – codziennie od poniedziałku do soboty*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.