

Załącznik nr 2a do zapytania cenowego - wymagania jakościowe

Lp	Nazwa produktu
1	udziec z kurczaka - podobnej wielkości, o wadze do 100 g. - 1 szt., oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla udka z kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi.
2.	Filet z indyka extra – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, z chowu polskiego, nie moczone.
3.	Filet z piersi kurczaka extra, pojedynczy, świeży - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, chów polski, nie moczony.
4.	Karkówka wieprzowa extra, bez kości, świeża - część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubowłóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, produkt obrobiony kulinarnie, mięso z chowu polskiego .
5.	Kiełbasa śląska - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, złocista, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.

6.	Łopátka extra bez kości- część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubowłóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, produkt obrobiony kulinarnie, mięso z chowu polskiego.
7.	Polędwiczki WP extra- mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, chów polski, nie moczony.
8.	Schab extra bez kości - część zasadnicza wieprzowiny -odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach - swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty.
9.	Szynka wieprzowa extra bez kości (kulka) - część zasadnicza wieprzowiny-odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, z chowu polskiego.
10.	Wołowina extra bez kości - tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, z chowu polskiego.

11.	Golonka z indyka oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla golonki indyczej, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi.
12.	Skrzydło z indyka oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla skrzydła indyczego, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi.
13.	Kiełbasa biała surowa smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, biała, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.
14.	Boczek parzony smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, złocista
15.	Szponder wołowy powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny z chowu polskiego.