

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

WĘDLINY MIĘSO

Wymagania jakościowe:

1. gatunek I
2. Wyłącznie świeże wyroby posiadające czytelna i trwałą metkę z nazwą, datą pakowania/produkcji, datą przydatności do spożycia, wagą, nazwą dostawcy/producenta, szczegółowym składem zawartych alergenów spożywczych, nr partii, warunkami przechowywania.

Wymagania organoleptyczne:

1. Mięso bez zawartości substancji konserwujących, świeże (nie mrożone), pakowane hermetycznie, konsystencja elastyczna bez przerostów tłuszczu, zapach charakterystyczny dla mięsa bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, barwa mięśni od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, głębokich ponacinań, tłuszczu i błon.
2. **Cechy niedozwolone:**
 - obcy posmak i zapach,
 - oślizgłość,
 - nalot pleśni,
 - nieświeży wygląd zmieniona barwa mięsa,
 - postrzępione mięśnie, głębokie nacięcia.
- wszystkie wyroby muszą posiadać czytelną i trwałą metkę z nazwą, datą pakowania/produkcji, datą przydatności do spożycia, wagą, nazwą dostawcy/ producenta, szczegółowym składem z wyszczególnieniem zawartych alergenów spożywczych, nr partii, warunkami przechowywania,
- minimalny termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - mięso 72 godziny, podroby 48 godzin,

3. Wymagania chemiczne:

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem 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.).

4. Wymagania mikrobiologiczne:

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem 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 z późn. zm.).

5. Warunki transportu:

Produkty powinny być przewożone w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, czystych, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni oraz uszkodzeń mechanicznych specjalnym transportem tj. izotermą lub chłodnią.

Transport powinien się odbywać zgodnie z przepisami prawa Rozporządzenie (WE) 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.4 2004, str. 55).

6. Warunki dostawy:

Dostawa zgodnie z wcześniejszym zamówieniem w godz. 7.00-12.00.