

Opis wymagań jakościowych mięsa i wędlin:

1. Mięso wieprzowe

*gatunek I

*wyrób w 100% uzyskany z wieprzowiny -surowiec bez zawartości substancji konserwujących, dodatków itp.

*produkt wyłącznie świeży (nie mrożony),

*konsystencja -jędrna, elastyczna bez przerostów tłuszczu,

*zapach-charakterystyczny dla mięsa wieprzowego,

*barwa mięśni- jasnoczerwona do ciemnoczerwonej,

*powierzchnia- czysta, gładka, niezakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębokich nacięć, nadmiaru tłuszczu i błon,

*do każdej dostawy dołączona czytelna i trwała metka/etykieta zawierająca minimum informacji: nazwę, datę pakowania/produkcji, datę przydatności do spożycia, wagę, nazwę dostawcy/producenta, szczegółowy skład z wyszczególnieniem zawartych alergenów spożywczych, nr partii, warunki przechowywania,

*minimalny termin przydatności do spożycie (w momencie dostawy) – mięso 72 godziny podroby 48 godz.

Cechy niedozwolone:

*obce posmaki, zapach,

*oślizłość,

*nalot pleśni,

*nie świeży wygląd,

*zmieniona barwa mięsa.

Wędliny mięsne i podrobowe

*gatunek I

*wędliny wyłącznie świeże,

*przy każdej dostawie wyroby muszą być oznaczone czytelną i trwałą metką zawierającą min. informacji: nazwę, datę pakowania/produkcji, datę przydatności do spożycia, wagę, nazwę dostawcy/producenta, szczegółowy skład z wyszczególnieniem zawartych alergenów spożywczych, nr partii, warunki przechowywania,

*termin przydatności do spożycia (w dniu dostawy) -min. 5 dni

Baleron wieprzowy wędzony

Wędzonka otrzymana z peklowanego mięsa z karku wieprzowego, bez kości, wędzony, gotowany, bez osłonki. Konsystencja mięśni dość ścisła, nie może się rozpadać po pokrojeniu w plastry. Mięso może lekko oddzielać się od tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów z mięsa peklowanego, wędzonego i gotowanego. Smak lekko słony z wyczuwalnym wędzeniem. Produkt soczysty. Wędzonka w kształcie nieformowanego walca. Przekrój wyrobu właściwy dla wyrobów z karkówki wieprzowej przerośniętej tłuszczem. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%

Boczek wędzony

Wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego, bez żeberek, bez środków zwiększających objętość i wydajność produktu. Mięso powinno stanowić, co najmniej 30% powierzchni przekroju. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki surowej, zapach wędzenia wyraźnie wyczuwalny, bez dodatku sztucznie aromatyzujących związków chemicznych.

Kiełbasa krakowska

Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Wyrób w osłonce białkowej o średnicy od 60 do 70 mm, o zawartości mięsa wieprzowego minimum 60%. Konsystencja ścisła, plastry nie mogą się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, wędzonej i parzonej. Smak delikatnie słony, wyczuwalne naturalne przyprawy.

Kiełbasa szynkowa

Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 60%. Wyrób w osłonce białkowej o średnicy od 60 do 80 mm. Konsystencja ścisła, plastry nie mogą się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, wędzonej i parzonej. Smak delikatnie słony, wyczuwalne naturalne przyprawy.

Kiełbasa mortadela

Kiełbasa wieprzowa, wędzona lub nie, parzona, drobno rozdrobniona. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniejsza niż 55%. Wyrób w osłonce białkowej o średnicy od 6 do 7 cm. Konsystencja dość ścisła, elastyczna. Pokrojona w plastry nie może się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobów.

Kiełbasa parówkowa

Kiełbasa wieprzowa, wędzona, parzona, drobno rozdrobniona lub homogenizowana. Przygotowana z mięsa wieprzowego w ilości nie mniejszej niż 60% składu surowcowego, bez mięsa drobiowego. Wyrób w osłonkach naturalnych. 70014

Kaszanka cienka

Wyrób podrobowy parzony w osłonce naturalnej, dzielony na części o wadze od 120 do 150 g. Wyrób przygotowany m. in. Podrobów wieprzowych, kaszy gryczanej lub jęczmiennej, naturalnych przypraw. Konsystencja luźna- charakterystyczna dla wyrobów tego rodzaju.

Kiełbasa pasztetowa

Wędlina podrobową, parzoną, w osłonce naturalnej, Wyrób przygotowany m.in. z wątroby wieprzowej, mięsa wieprzowego, tłuszczu wieprzowego. Przyprawiona głównie przyprawami

naturalnymi. Wyrób homogenizowany. Konsystencja krajalno -smarowna. Smak i zapach charakterystyczny dla wędlin podrobowych.

Salceson

Wędlina otrzymana z podrobów wieprzowych, mięsa wieprzowego i przypraw. W osłonce naturalnej. Struktura plastra dość ścisłą

Golonka konserwowa wieprzowa

Wędlina w formie bloku o zawartości mięsa wieprzowego minimum 60%, bez mięsa drobiowego. Konsystencja dość ścisła. Pokrojona w plastry nie może się rozpadać.

Parówki drobiowe

Wyrób drobno rozdrobniony, w osłonce sztucznej, dzielone na części o wadze od 100 do 110 g. Zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 84%. Bez dodatków powodujących zwiększenie objętości po podgrzaniu

Polędwica drobiowa

Wędlina otrzymana z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych kurczaka, Pieczona lub parzona, w formie bloku. Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 70%

Kiełbasa toruńska

Kiełbasa wieprzowa o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70% wsadu surowcowego. Wędlina wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego peklowanego. Wyczuwalny smak przypraw i zapach wędzenia.

Mięso drobiowe

*wyrób w 100% uzyskany z drobiu -surowiec bez zawartości substancji konserwujących, dodatków itp.

*surowiec wyłącznie świeży (nie mrożony),

*konsystencja -jędrna, elastyczna,

*zapach-charakterystyczny dla mięsa drobiowego,

*barwa mięśni- jasnoczerwona,

*powierzchnia- czysta, gładka, niezakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębokich nacięć, nadmiaru tłuszczu i błon

*do każdej dostawy dołączona czytelna i trwała metka/etykieta zawierająca minimum informacji: nazwę handlową, datę pakowania/produkcji, datę przydatności do spożycia, wagę, nazwę dostawcy/producenta, szczegółowy skład z wyszczególnieniem zawartych alergenów spożywczych, nr partii, warunki przechowywania,

*minimalny termin przydatności do spożycie (w momencie dostawy) – min. 5 dni

Cechy niedozwolone:

*obce posmaki, zapach,

- *oślizłość,
- *nalot pleśni,
- *nie świeży wygląd,
- *zmieniona barwa mięsa,

Kurczak świeży cały

Cały kurczak po wykrwawieniu, oskubaniu i wypatroszeniu, bez podrobów. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez wystających złamań kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. waga 1 sztuki od 1,80 kg do 2,30 kg

Filet z piersi kurczaka

Mięso drobiowe, świeże, nie mrożone, uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i tłuszczu mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, zapach naturalny dla mięsa. Drobiowego świeżego.

Ćwiartka z kurczaka

Noga cała kurczaka, obejmująca kość udową, piszczelowa i strzałkową wraz z otaczającymi je mięśniami. Ze skórą, prawidłowo umięśniona, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.