Poz.1

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Kaszanka jęczmienna**
2.	**Charakterystyka**	Wyrób podrobowy w osłonce naturalnej o średnicy 2,8–3,2 cm odkręcane górą i dołem odcinki określonej długości ok. 20 cm. Poddawany procesowi parzenia. Barwa na przekroju – brunatna, kaszy szara typowa dla użytych surowców, dodatków i przypraw. Na przekroju składniki równomiernie rozłożone; konsystencja ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherzyki powietrza pod osłonką. Składniki: kasza jęczmienna, mięso z głów wieprzowych, podroby wieprzowe, skórki wieprzowe, krew, pieprz, sól nie więcej niż 2,5%, tłuszcz nie więcej niż 40,0%.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $6^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 5 dni

Poz. 2

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Pasztetowa extra**
2.	**Charakterystyka**	Batony w jelitach cienkich, odkręcane i pozostawione w zwojach. Powierzchnia batonu lub związanej pętli, o średnicy na przekroju około 40 mm i długości 40 – 45 cm. jasnoszara, gładka, czysta. Konsystencja dość ścisła, smarowna, jędrna, dopuszcza się pod osłonką niewielką ilość wytopionego tłuszczu; plaster grubości 10 mm nie powinien rozpaść się. Barwa przekroju szaro – kremowa do ciemnoróżowej jednolita w całej masie. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 60%. Zawartość soli nie więcej niż 2,5%. Składniki; mięso z głów wieprzowych, tłuszcz wieprzowy, wątroba wieprzowa, woda, kasza manna (gluten) sól, przyprawy naturalne i ich ekstrakty, zagęstnik E407, substancja konserwująca E250
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $6^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 5 dni

Poz. 3,4

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Salceson wiejski** **Salceson bawarski**
2.	**Charakterystyka**	Produkt w osłonce sztucznej lub naturalnej. Powierzchnia gładka produkt poddany procesowi parzenia w komorze warzelniczej. Nie dopuszcza się rozdzielenie plastra w miejscu łączenia składników. Wszystkie składniki w miarę równomiernie rozłożone. Barwa powierzchni koloru użytych surowców, przypraw i dodatków; przekroju – mozaikowa, charakterystyczna dla użytych surowców, przypraw i dodatków. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw. Składniki; mięso z głów wieprzowych, skórki wieprzowe, woda, sól, przyprawy naturalne. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 35% . Zawartość soli nie więcej niż 3,0%.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $6^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 5 dni

Poz.5

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Parówka cielęca cienka**
2.	**Charakterystyka**	Wędlina drobno rozdrobniona w jelitach naturalnych, odkręcona w odcinki określonej długości ok. 12 cm. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcach batonu, otwory powietrza o średnicy 2mm, konsystencja soczysta. Smak i zapach charakterystyczny dla parówki parzonej z mięsa cielęcego oraz użytych przypraw. Mięso cielęce 60% kasza manna (gluten), ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza Zawartość tłuszczu, %(m/m) nie więcej niż 35,0%. Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż 9,0. Zawartość soli,(NaCL), %(m/m), nie więcej niż 2,5. Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 0,0125% (m/m) Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P205 – nie więcej niż 1,5g na 1kg. gotowego wyrobu..
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 7 dni

Poz. 6

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Parówka drobiowa cienka**
2.	**Charakterystyka**	Wędlina drobno rozdrobniona w jelitach naturalnych, odkręcona w odcinki określonej długości ok. 12 cm. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcach batonu, otwory powietrza o średnicy 2mm, konsystencja soczysta. Smak i zapach charakterystyczny dla parówki parzonej z mięsa cielęcego oraz użytych przypraw. Składniki; mięso drobiowe mechanicznie oddzielone 40%, mięso drobiowe 15%, kasza manna (gluten), ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza) Zawartość tłuszczu, %(m/m) nie więcej niż 35,0%. Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż 9,0. Zawartość soli,(NaCL), %(m/m), nie więcej niż 2,5. Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 0,0125% (m/m) Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P205 – nie więcej niż 1,5g na 1kg. gotowego wyrobu..
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 7 dni

Poz.7

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Parówka wieprzowa (gruba)**
2.	**Charakterystyka**	Wędlina drobno rozdrobniona w jelitach naturalnych, odkręcona w odcinki określonej długości ok. 12 cm. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcach batonu, konsystencja soczysta. Smak i zapach charakterystyczny dla parówki parzonej z mięsa wieprzowego oraz użytych przypraw. Składniki; mięso wieprzowe niemniej niż 50%, kasza manna (gluten), ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza) Zawartość tłuszczu,%(m/m) nie więcej niż 35,0%. Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż 9,0. Zawartość soli,(NaCL), %(m/m), nie więcej niż 2,5. Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 0,0125% (m/m) Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P205 – nie więcej niż 1,5g na 1kg. gotowego wyrobu..
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 7 dni

Poz. 8

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Winerki – kiełbaski**
2.	**Charakterystyka**	Wędlina w osłonkach sztucznych lub naturalnych, odkręcona w odcinki określonej długości i pozostawione w zwojach. Dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu. Barwa w przekroju charakterystyczna dla użytych surowców, dopuszcza się otwory powietrza, konsystencja soczysta. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej, parzonej z mięsa wieprzowego, tłuszczu oraz użytych przypraw. Mięso wieprzowe 48%, mięso wołowe 20% ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza)
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 9

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Frankfurterki**
2.	**Charakterystyka**	Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, otrzymana z mięsa wieprzowego i wołowego, peklowanego. Wyrób w jelitach baranich, odkręcane w odcinki długości ok. 25 cm. Powierzchnia batonu od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka pomarszczona. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców peklowanych; mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej, parzonej z mięsa wieprzowego i wołowego oraz użytych przypraw. Mięso wieprzowe 48% mięso wołowe 20% ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza)
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 10

1.	Nazwa grupy (produkty)	**Boczek wędzony**
2.	**Charakterystyka**	Boczek wieprzowy 100% bez kości poddany procesowi wędzenia, Peklowany. Kształt typowy dla boczku forma prostokąta, długość 25 – 50 cm szerokość 10 – 20cm, grubości 3 – 6 cm, bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Barwa mięsa od różowej do czerwonej, tłuszczu biała do kremowo szarej. Zapach i smak charakterystyczne dla mięsa i tłuszczu peklowanego, wędzonego, dodanych surowców uzupełniających i substancji dodatkowych. W przekroju plastra o grubości 3 mm, struktura dość ścisła niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku oraz pozostałości kości. Skład surowcowy; boczek wp. bez kości 100 %. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 4%. Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 0,0125% (m/m).Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P205 – nie więcej niż 1,5g na 1kg gotowego wyrobu. Do spożycia po obróbce termicznej.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $6^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 11

1.	Nazwa grupy (produkty)	**Boczek faszerowany**
2.	**Charakterystyka**	Zrolowany płat boczku z farszem mięsnym o długości 25 – 40 cm, bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Barwa mięsa od różowej do czerwonej, tłuszczu biała do kremowo szarej powierzchnia sucha pokryta przyprawami. Zapach i smak charakterystyczne dla mięsa i tłuszczu peklowanego, wędzonego, parzonego i dodanych surowców uzupełniających i substancji dodatkowych. W przekroju plastra o grubości 3 mm, struktura dość ścisła z widocznym farszem niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku oraz pozostałości kości. Skład surowcowy; boczek wp. bez kości 70%. Mięso mielone z przyprawami Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 4. Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 0,0125% (m/m).Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P205 – nie więcej niż 1,5g na 1kg gotowego wyrobu.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 12

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Baleron gotowany – sopel**
2.	**Charakterystyka**	Produkt wędzony, parzony, wyprodukowany z peklowanego karczku bez kości. Kształt typowy dla mięśnia karczku zawieszonego na pętelkę, powierzchnia czysta, lekko wilgotna o długości do 30 cm i przekroju do 12 cm. Barwa na przekroju od różowej do czerwonej, tłuszczu biała z odcieniem różowym. Struktura plastra dość ścisła na plastrze grubości 3 mm nie powinien się rozpadać, dopuszcza się nieznacznie rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni . Smak i zapach charakterystyczne dla wędzonki peklowanej, parzonej oraz dodanych surowców uzupełniających i substancji dodatkowych. Skład surowca – karczek b/k 100 %, przyprawy. Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż 30,0. Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż 14,0. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 4,0. Zawartość azotanow i azotynow w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 0,0125% (m/m).Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanow w przeliczeniu na P205 – nie wiecej niż 1,5g na 1kg gotowego wyrobu.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 13

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Kabanosy**
2.	**Charakterystyka**	Kiełbasa średnio rozdrobniona podsuszona. Kiełbasa otrzymana z mięsa wieprzowego (100g produktu otrzymanego z min 120g mięsa wieprzowego), wędzona, parzona w jelicie baranim lub z warchlaków długości 20–30 cm. o średnicy do 20mm, barwa powierzchni od brązowej do ciemnobrązowej, konsystencja ścisła, osłonka pomarszczona ściśle przylegająca do masy mięsnej. Barwa mięsa ciemnoróżowa do czerwonej, tłuszczu biała do kremowej. Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż 40,0. Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż 20,0. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 3,5. Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 0,0125% (m/m).Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P205 – nie zawiera tych związków gotowym produkcie. ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza)
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 21 dni

Poz.14

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Salami**
2.	**Charakterystyka**	Wędlina średnio rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, wołowego peklowanego i tłuszczu. Batony ze skórką w różnych posypkach (np. papryka czerwona, zielona, pieprz, czosnek, cebula) Na przekroju surowce równomiernie rozłożone. Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju charakterystyczna dla użytych surowców peklowanych; mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy parzonej z mięsa wieprzowego i wołowego oraz użytych przypraw i dodatków. Mięso wieprzowe 33%, mięso wołowe 32%, zawartość białka nie mniej niż 18%, tłuszczu nie mniej niż 35%, soli nie mniej niż 4%
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 21 dni

Poz. 15

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Rolada schabowa**
2.	**Charakterystyka**	Produkt wędzony, parzony, wyprodukowany z peklowanego schabu bez kości owiniętego peklowanym boczkiem bez skóry, sznurowany. Kształt nieforemnego walca, powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Barwa mięsa od różowej do czerwonej, tłuszczu biała z odcieniem różowawym. Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia schabu i boczku. Zapach i smak charakterystyczny dla wędzonki peklowanej, wędzonej, parzonej oraz dodanych surowców uzupełniających i substancji dodatkowych. Mięso schab b/k 38%, boczek wp. 38% zawartość białka niemniej niż 18%, tłuszczu nie mniej niż 35%, soli nie mniej niż 4%
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 16, 62

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Schab po bawarsku**
2.	**Charakterystyka**	Produkt pieczony, otrzymany z nie peklowanego schabu bez kości. Kształt nieforemnego walca, powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Okrywa tłuszczu do 0,2 cm.barwa mięsa szara, miejscami może być różowa, tłuszczu biała z odcieniem różowym Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła. Zapach i smak charakterystyczny dla wędliny nie peklowanej oraz dodanych surowców uzupełniających i substancji dodatkowych. Schab wp. 85% zawartość białka niemniej niż 18%, tłuszczu nie mniej niż 35%, soli nie mniej niż 4%
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 17

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Pasztet wieprzowy– pieczony**
2.	**Charakterystyka**	Wędlina podrobowa – w foremkach aluminiowych o wadze ok. 0,5kg. Wędlina otrzymana z mięsa wieprzowego i drobiowego, pieczona. Barwa powierzchni jasnobrązowa do brązowej, konsystencja dość ścisła. Barwa na przekroju jasnoróżowa do różowej, związanie dobre plastry grubości 5mm nie powinny się rozpadać. Pasztet wieprzowy min 40% mięsa wp. zawartość tłuszczu nie więcej niż 60%
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz.18,20

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Kiełbasa toruńska** **Kiełbasa śląska**
2.	**Charakterystyka**	Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, otrzymana z mięsa wieprzowego i wołowego, peklowanego. Batony w jelitach wieprzowych cienkich, odkręcane w odcinki od 20 cm – 40 cm.w zależności od gatunku wędliny tworzą zwoje. Powierzchnia batonu od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka pomarszczona. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców peklowanych; mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej, parzonej z mięsa wieprzowego i wołowego oraz użytych przypraw. Toruńska mięso wieprzowe 50% mięso drobiowe 12 % Śląska mięso wieprzowe 45% Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż 28,0. Zawartość białka, % (m/m), nie więcej niż 13,0. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 2,7. Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 0,0125% (m/m).Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P205 – nie więcej niż 1,5g na 1kg gotowego wyrobu.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz.19

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Kiełbasa podwawelska**
2.	**Charakterystyka**	Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, otrzymana z mięsa wieprzowego i wołowego, peklowanego. Batony w jelitach wieprzowych cienkich, pozostawione w zwojach, odkręcane w odcinki od 35 cm–45 cm.i średnicy 28–32mm. Powierzchnia batonu od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka pomarszczona. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców peklowanych; mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej, parzonej z mięsa wieprzowego i drobiowego oraz użytych przypraw. Mięso wieprzowe 67%, mięso drobiowe 8 % ekstrakty(gorczyca seler) cukry(laktoza) Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż 30,0. Zawartość białka, % (m/m), nie więcej niż 8,0. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 3,0. Zawartość azotanow i azotynow w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 0,0125% (m/m).Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanow w przeliczeniu na P205 – nie wiecej niż 1,5g na 1kg gotowego wyrobu
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 21

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Kiełbasa ze wsi**
2.	**Charakterystyka**	Kiełbasa średnio rozdrobniona podsuszana. Kiełbasa otrzymana z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona. Farsz nadziany w naturalne jelita wieprzowe, barwa powierzchni brązowa, konsystencja ścisła, osłonka pomarszczona ściśle przylegająca do masy mięsnej. Barwa mięsa ciemnoróżowa do czerwonej, tłuszczu biała do kremowej, związanie dobre plastry grubości 2mm nie powinny się rozpadać. Mięso wieprzowe 45%, mięso wołowe 15% ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza)
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 22

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Kiełbasa jałowcowa**
2.	**Charakterystyka**	Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona. Kiełbasa jałowcowa zrobiona jest ze starannie wyselekcjonowanych kawałków chudego mięsa. Ma wyraźny aromat jałowca. Jest kiełbasą o ścisłej konsystencji i jasnoróżowej barwie mięsa. Suszona w specjalnych, klimatyzowanych pomieszczeniach. Uformowana w wianki o długości zewnętrznej ok. 35 – 45 cm. Składniki; mięso wp. kl.I II 50% i mięso wołowe kl.I II 15% czosnek świeży, jałowiec. Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż 42,0. Zawartość białka, % (m/m), nie więcej niż 8,0. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 3,0
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz.23

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Kiełbasa myśliwska**
2.	**Charakterystyka**	Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona. Kiełbasa myśliwska zrobiona jest ze starannie wyselekcjonowanych kawałków chudego mięsa. Ma wyraźny aromat mocnej wędzonki. Jest kiełbasą o ścisłej konsystencji i jasnoróżowej barwie mięsa. Suszona w specjalnych, klimatyzowanych pomieszczeniach. Uformowana w wianki o długości zewnętrznej ok. 35–50 cm. Składniki; mięso wp. kl. I II 50% i mięso wołowe kl. I II 15%, czosnek świeży. Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż 42,0. Zawartość białka, % (m/m), nie więcej niż 8,0. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 3,0
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 24

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Kiełbasa wiejska**
2.	**Charakterystyka**	Kiełbasa średnio rozdrobniona podsuszana. Kiełbasa otrzymana z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona. Farsz nadziany w naturalne jelita wieprzowe, barwa powierzchni brązowa, konsystencja ścisła, osłonka pomarszczona ściśle przylegająca do masy mięsnej. Barwa mięsa ciemnoróżowa do czerwonej. Składniki; Mięso wieprzowe 92%, sól, przyprawy naturalne.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 25

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Kiełbasa biała surowa**
2.	**Charakterystyka**	Kiełbasa średnio rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego i wołowego, peklowanego. Batony w jelitach wieprzowych cienkich, odkręcone w odcinki o długości ok. 14 cm. do 16 cm i średnicy 32 – 36mm. Powierzchnia batonu wilgotna, typowa dla kiełbasy nie wędzonej i nie parzonej. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców peklowanych; mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy surowej z mięsa wieprzowego i wołowego oraz użytych przypraw i dodatków. Mięso wieprzowe 50%, mięso wołowe 18% ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza) Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż 28,0. Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż 12,0. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 2,5
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 4 dni

Poz.26

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Kiełbasa biała grilowa**
2.	**Charakterystyka**	Kiełbasa średnio rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego i wołowego, peklowanego. Batony w jelitach wieprzowych cienkich, odkręcone w odcinki o długości ok. 14 cm.do 16 cm i średnicy 32 – 36mm. Powierzchnia batonu sucha, typowa dla kiełbasy nie wędzonej i nie parzonej w ziołowej posypce Na przekroju surowce równomiernie rozłożone. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców peklowanych; mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy surowej z mięsa wieprzowego i wołowego oraz użytych przypraw i dodatków. Mięso wieprzowe 50%, mięso wołowe 18% ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza). Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż 28,0. Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż 12,0. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 2,5.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 4 dni

Poz.27

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Kiełbasa ogniskowa**
2.	**Charakterystyka**	Kiełbasa średnio rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego (łopatka) i drobiowego. Batony w jelitach wieprzowych cienkich, odkręcone w odcinki o długości ok. 14 cm.do 16 cm i średnicy 28–32mm. Powierzchnia batonu wilgotna, typowa dla kiełbasy nie wędzonej i nie parzonej. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego oraz użytych przypraw i dodatków. Mięso wieprzowe 50%, mięso drobiowe 15% Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż 28,0. Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż 12,0. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 2,5.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 4 dni

Poz. 28

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Kiełbasa żywiecka**
2.	**Charakterystyka**	Wędlina grubo rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego i wołowego, peklowanego. Batony w osłonkach białkowych, klipsowane o długości od 35 cm do 45 cm i średnicy od 65mm do 80mm Powierzchnia batonu od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka pomarszczona, kształt właściwy dla użytej osłonki. Na przekroju surowce równomiernie rozmieszczone. Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Układ składników – około 40% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, rozmieszczone związane masą wiążącą dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców peklowanych; mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej, parzonej z mięsa wieprzowego i wołowego oraz użytych przypraw. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%, mięsa wołowego nie miej niż 15%.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 4 dni

Poz. 29

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Kiełbasa piwna**
2.	**Charakterystyka**	Wędlina średnio rozdrobniona, wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego i wołowego. Batony w osłonkach białkowych, klipsowane. Powierzchnia batonu gładka, kształt właściwy dla użytej osłonki. Na przekroju surowce równomiernie rozmieszczone. Plastry grubości 4 mm nie powinny się rozpadać, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców peklowanych; mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej, parzonej z mięsa wieprzowego oraz użytych przypraw i dodatków. Mięso wieprzowe 56%, mięso wołowe 20%.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 30, 64

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Kiełbasa krakowska sucha**
2.	**Charakterystyka**	Wędlina grubo rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego peklowanego. Batony w osłonkach białkowych, kliprowane długości od 25 cm–35 cm i średnicy od 65mm – 80mm. Powierzchnia batonu od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka pomarszczona, kształt właściwy dla użytej osłonki. Na przekroju surowce równomiernie rozmieszczone. Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Układ składników – około 40% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, rozmieszczone związane masą wiążącą dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców peklowanych; mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej, parzonej z mięsa wieprzowego i wołowego oraz użytych przypraw. Składniki; Mięso wieprzowe (100g produktu otrzymanego z min 112g mięsa wieprzowego) sól, przyprawy naturalne, ekstrakty (gorczyca, seler) cukry (laktoza) Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż 20,0. Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż 12,0. Zawartość soli, (NaCL), %(m/m), nie więcej niż 4.0.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 31, 65

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Kiełbasa krakowska parzona**
2.	**Charakterystyka**	Wędlina grubo rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego peklowanego. Batony w osłonkach białkowych, kliprowane o długości od 35 cm – 45 cm i średnicy od 65mm – 80mm. Powierzchnia batonu gładka od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, kształt właściwy dla użytej osłonki. Na przekroju surowce równomiernie rozmieszczone. Plastry grubości 4 mm nie powinny się rozpadać. Układ składników – około 40% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, rozmieszczone związane masą wiążącą dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców peklowanych; mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej, parzonej z mięsa wieprzowego oraz użytych przypraw. Mięso wieprzowe nie mniej niż 70% .
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{o}C$ do $8^{o}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 32, 66

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Kiełbasa szynkowa wieprzowa**
2.	**Charakterystyka**	Wędlina grubo rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego peklowanego. Batony w osłonkach białkowych, przewiązanych przędzą wzdłuż i w poprzek, końce osłonek związane przędzą. Powierzchnia batonu gładka, barwy od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, kształt właściwy dla użytej osłonki. Plastry grubości 4 mm nie powinny się rozpadać, dopuszcza się rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych mięśni wieprzowych peklowanych. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej, parzonej z mięsa wieprzowego oraz użytych przypraw. Skład surowcowy – wyrób czysto wieprzowy–zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 74%. Produkt wędzony, parzony, grubo rozdrobniony przyprawy. ekstrakty (gorczyca, seler) cukry (laktoza) Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż 15,0. Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż 14,0. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 3,0.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{o}C$ do $8^{o}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min14 dni

Poz. 33

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Pieczeń z serem**
2.	**Charakterystyka**	Produkt pieczony w foremce prostokątnej aluminiowej o wadze ok.05kg. Powierzchnia batonu posypana przyprawami i ozdobną posypką. Konsystencja dość ścisła, plastry grubości 4 mm nie powinny się rozpadać. Nie dopuszcza się wytopionego tłuszczu i galarety na powierzchni spodniej i bocznej. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców peklowanych. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu pieczonego z mięsa wieprzowego oraz przypraw i dodatków. W przekroju widoczny ser żółty. Składniki; Mięso wieprzowe 75%, białko sojowe, ser żółty, ekstrakty (gorczyca, seler) cukry (laktoza) zawartość soli % m/m nie więcej niż 2,5
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 34

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Pieczeń rzymska**
2.	**Charakterystyka**	Produkt pieczony w foremce prostokątnej aluminiowej o wadze ok.05kg. Powierzchnia batonu posypana przyprawami i ozdobną posypką. Konsystencja dość ścisła, plastry grubości 4 mm nie powinny się rozpadać. Nie dopuszcza się wytopionego tłuszczu i galarety na powierzchni spodniej i bocznej. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców peklowanych. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu pieczonego z mięsa wieprzowego oraz przypraw i dodatków. Składniki; Mięso wieprzowe 75%, białko sojowe, ekstrakty (gorczyca, seler) cukry (laktoza) zawartość soli % m/m nie więcej niż 2,5
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 35

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Mortadela**
2.	**Charakterystyka**	Kiełbasa drobno rozdrobniona, homogenizowana, parzona, otrzymana z mięsa wieprzowego. Batony w osłonkach poliamidowych, kliprowane o długości od 35 cm do 40 cm, średnicy od 70 mm do 85 mm. Nie dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców, dopuszcza się otwory powietrza, konsystencja soczysta. Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy parzonej z mięsa wieprzowego, tłuszczu oraz użytych przypraw, ekstrakty (gorczyca, seler) cukry (laktoza) Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż 35,0. Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż 10,0. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 3,0 Mięso wieprzowe 24 %, mięso drobiowe 16%, podgardle, tłuszcz drobny, gorczyca, gałka muszkatołowa.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy coli nieobecne w 0,01g Bezglutenowe laseczki przetrwalnikujące nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 7 dni

Poz.36

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Kurczak gotowany**
2.	**Charakterystyka**	Wędlina z drobiu grubo rozdrobniona, parzona z dodatkiem białka wieprzowego kolagenowego. Składniki: filet z piersi kurcząt nie mniej niż 78%, woda, sól, skrobia modyfikowana, białko wieprzowe kolagenowe. Produkt w osłonce niejadalnej
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 37

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Kąski drobiowe wędzone**
2.	**Charakterystyka**	Kawałki filetu drobiowego poddane procesowi wędzenia. Konsystencja – jędrna, elastyczna, Powierzchnia – czysta, gładka Barwa – lekko brązowa charakterystyczna dla dymu wędzarniczego Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego i dymu wędzarniczego Skład surowcowy; Filet drobiowy 100% .
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – plastikowe pojemniki Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Kąski drobiowe wędzone przechowywane w warunkach chłodniczych w t temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Kąski drobiowe wędzone należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 38

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Udko z kurczaka wędzone**
2.	**Charakterystyka**	Udka będące kością udową, kością piszczelową i kością strzałkową włącznie z przylegającymi mięśniami. Udka powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia. Konsystencja – jędrna, elastyczna, Powierzchnia – czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań. Barwa – lekko brązowa charakterystyczna dla dymu wędzarniczego Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego i dymu wędzarniczego
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – plastikowe pojemniki Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Udka wędzone przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Udka wędzone należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz.39

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Filet z indyka wędzony**
2.	**Charakterystyka**	Wędzonka indycza parzona. Wędzonka otrzymana z filetu indyczego, wędzona, parzona. Barwa mięsa blado różowa do różowej, częściowo pokryta warstewką tłuszczu. Zapach i smak charakterystyczne dla wędzonki oraz dodanych przypraw. Mięso filet z indyka 95%, ekstrakty (gorczyca, seler) cukry (laktoza)
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 40

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Polędwica cygańska**
2.	**Charakterystyka**	Produkt wędzony, parzony, wyprodukowany z peklowanego schabu bez kości. Kształt nieforemnego walca, powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Barwa mięsa od jasnoróżowej do ciemnoróżowej. Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła. Zapach i smak charakterystyczne dla wędzonki peklowanej, wędzonej, parzonej oraz dodanych przypraw. Mięso wieprzowe – schab 75%, ekstrakty (gorczyca, seler) cukry (laktoza) Zawartość tłuszczu,%(m/m) nie więcej niż 6,0. Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż 15,0. Zawartość soli, (NaCL), %(m/m), nie więcej niż 4,0.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane Nie dopuszcza się wyrobu wysokowydajnego.
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 41

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Polędwica sopocka**
2.	**Charakterystyka**	Produkt wędzony, parzony, wyprodukowany z peklowanego schabu bez kości. Kształt nieforemnego walca, powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Okrywa tłuszczu do 0,2 cm. Barwa mięsa od jasnoróżowej do ciemnoróżowej. Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła. Zapach i smak charakterystyczne dla wędzonki peklowanej, wędzonej, parzonej oraz dodanych przypraw. Mięso wieprzowe – schab 86%, ekstrakty (gorczyca, seler) cukry (laktoza) Zawartość tłuszczu, %(m/m) nie więcej niż 6,0. Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż 15,0. Zawartość soli, (NaCL), %(m/m), nie więcej niż 4,0.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane Nie dopuszcza się wyrobu wysokowydajnego.
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 42

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Polędwica surowa**
2.	**Charakterystyka**	Produkt wędzony, nie parzony, wyprodukowany z peklowanego schabu bez kości. Kształt nieforemnego walca, powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Okrywa tłuszczu do 0,2 cm. Barwa mięsa od jasnoróżowej do ciemnoróżowej. Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła. Zapach i smak charakterystyczne dla wędzonki peklowanej, wędzonej, nie parzonej oraz dodanych przypraw. Mięso wieprzowe 100% Zawartość tłuszczu,%(m/m) nie więcej niż 6,0. Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż 15,0. Zawartość soli,(NaCL), %(m/m), nie więcej niż 4,0.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane Nie dopuszcza się wyrobu wysokowydajnego.
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz.43

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Polędwica wędzona z kurczaka**
2.	**Charakterystyka**	Produkt wyprodukowany z mięsa drobiowego kurcząt bez kości w przeważającej części rozdrobniony na cząstki o wielkości powyżej 20 mm. Polędwica w osłonce poliamidowej z nadrukiem koloru złotego Kształt nieforemnego walca, ok. 25 cm, średnicy ok. 73 mm., powierzchnia czysta, osłonka przylegająca do farszu. Barwa mięsa blado kremowa. Konsystencja soczysta, jędrna. Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła. Zapach i smak charakterystyczne dla wędzonki peklowanej, wędzonej oraz dodanych przypraw. Mięso filet kurczaka nie mniej niż 60%
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 44, 56

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Szynka delikatesowa**
2.	**Charakterystyka**	Wyrób otrzymany z zespołów mięśni szynki, sznurowana, peklowana, wędzona, parzona. Powierzchnia czysta, wilgotna. Barwa mięsa różowa do czerwonej. Układ mięśni i tłuszczu zgodny z budową anatomiczną szynki. Okrywa zewnętrzna tłuszczu do 2 cm. Plastry grubości 4 mm nie powinny się rozpadać, dopuszcza się rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni. Zapach i smak charakterystyczne dla szynki peklowanej, wędzonej, parzonej i dodanych surowców uzupełniających i substancji dodatkowych. Mięso wieprzowo – wołowe nie mniej niż 70%
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 45, 57

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Szynka wiejska**
2.	**Charakterystyka**	Szynka otrzymana z zespołów mięśni szynki, uformowana za pomocą sznurka (sznurowanie szpagatem) podawana procesowi wędzenia i parzenia. Kształt walca, powierzchnia z charakterystycznym wzorem. Barwa na przekroju różowa do czerwonej. Układ mięśni zgodny z budową anatomiczną szynki. Plastry grubości 4 mm nie powinny się rozpadać. Zapach i smak właściwe dal szynki peklowanej, wędzonej, parzonej i dodanych przypraw. Mięso wieprzowe nie mniej niż 75% – 80% Skład surowcowy – szynka wieprzowa b/k bez golonki do produkcji wędzonek – 100% przyprawy, ekstrakty (gorczyca, seler) cukry (laktoza). Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż 8,0. Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż 14,0. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 4,0.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $6^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz.46, 58

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Szynka tradycyjna gotowana**
2.	**Charakterystyka**	Szynka otrzymana z zespołów mięśni szynki, uformowana za pomocą siatki termokurczliwej zamykanej klipsem podawana procesowi wędzenia i parzenia. Barwa na przekroju różowa do czerwonej. Układ mięśni zgodny z budową anatomiczną szynki. Plastry grubości 4 mm nie powinny się rozpadać. Zapach i smak właściwe dala szynki peklowanej, wędzonej, parzonej i dodanych przypraw. Mięso wieprzowe nie mniej niż 65% – 70% Skład surowcowy – szynka wieprzowa b/k bez golonki do produkcji wędzonek – 100% przyprawy, ekstrakty (gorczyca, seler) cukry (laktoza) Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż 25,0. Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż 14,0. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 3,0.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $6^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz.47

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Szynka cygańska**
2.	**Charakterystyka**	Szynka otrzymana z zespołów mięśni szynki, uformowana za pomocą sznurka (sznurowanie szpagatem) podawana procesowi wędzenia i parzenia. Kształt walca, powierzchnia z delikatną posypką. Barwa na przekroju różowa do czerwonej. Układ mięśni zgodny z budową anatomiczną szynki. Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Zapach i smak właściwe dal szynki peklowanej, wędzonej, parzonej i dodanych przypraw. Mięso wieprzowe nie mniej niż 75% – 80% Skład surowcowy – szynka wieprzowa b/k bez golonki do produkcji wędzonek – 100% przyprawy, ekstrakty (gorczyca, seler) cukry (laktoza) Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż 8,0. Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż 14,0. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 4,0.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 48, 59

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Szynka konserwowa**
2.	**Charakterystyka**	Produkty parzone, wyprodukowane z mięsa wieprzowego peklowanego z dodatkiem przypraw i surowców uzupełniających. Batony w osłonkach poliamidowych bezbarwnych – sztucznych, kliprowane o długości 38 cm, średnicy 12 cm. Powierzchnia batonu gładka, kształt właściwy dla użytej osłonki i formy. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytego mięsa peklowanego; mięso od bladoróżowej do ciemnoczerwonej. Plasterki grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, nie dopuszcza się rozdzielenie plastra konsystencja ścisła. Smak i zapach charakterystyczny dla wędliny parzonej z mięsa wieprzowego oraz dodanych przypraw i surowców uzupełniających. Mięso wieprzowe nie mniej niż 87 – 90% Skład surowcowy: przyprawy, ekstrakty (seler, gorczyca), cukry (laktoza), białko sojowe. Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż 20,0. Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż 14,0. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 3,0.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz.49

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Szynka królewska**
2.	**Charakterystyka**	Produkty parzone, wyprodukowane z mięsa wieprzowego peklowanego z dodatkiem przypraw i surowców uzupełniających. Batony w osłonkach sztucznych, kliprowane. Powierzchnia batonu gładka, kształt właściwy dla użytej osłonki i formy. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytego mięsa peklowanego; mięso od bladoróżowej do ciemnoczerwonej. Plasterki grubości 4 mm nie powinny się rozpadać, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra. Smak i zapach charakterystyczny dla wędliny parzonej z mięsa wieprzowego oraz dodanych przypraw i surowców uzupełniających. Mięso wieprzowe nie mniej niż 75%.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 50, 67

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Szynka – ogonówka**
2.	**Charakterystyka**	Wędzonka wieprzowa parzona. Wędzonka otrzymana z części szynki wieprzowej peklowanej bez kości, wędzona, parzona. Wędzonka osznurowana wzdłuż i w poprzek; barwa mięsa różowa do blado czerwonej, barwa tłuszczu biała do jasno żółtej, częściowo pokryta warstewką tłuszczu. Mięso wieprzowe nie mniej niż 87 – 90% Skład surowcowy : przyprawy, ekstrakty (seler, gorczyca), cukry (laktoza), białko sojowe Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż 10,0. Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż 14,0. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 4,0.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 51, 61

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Szynka dziadziuni**
2.	**Charakterystyka**	Wyrób otrzymany z zespołów mięśni szynki, w siatce formującej, peklowana, wędzona, parzona. Powierzchnia czysta, wilgotna. Barwa mięsa różowa do czerwonej. Układ mięśni i tłuszczu zgodny z budową anatomiczną szynki. Plastry grubości 4 mm nie powinny się rozpadać, dopuszcza się rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni. Zapach i smak charakterystyczne dla szynki peklowanej, wędzonej, parzonej i dodanych surowców uzupełniających i substancji dodatkowych. Mięso wieprzowe 70% Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż 10,0. Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż 14,0. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 4,0.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 52

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Szynka wieprzowa pieczona**
2.	**Charakterystyka**	Szynka otrzymana z zespołów mięśni szynki, poddana procesowi pieczenia w piekarniku. Waga szynki 5 – 8 kg. Barwa na przekroju różowa do czerwonej. Układ mięśni zgodny z budową anatomiczną szynki. Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Zapach i smak właściwe dala szynki peklowanej, wędzonej, parzonej i dodanych przypraw. Mięso wieprzowe 100% Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż 10,0. Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż 16,0. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 4,0.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz.53

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Szynka (mielonka) tyrolska**
2.	**Charakterystyka**	Wędlina wieprzowa średnio rozdrobniona . Produkt blokowy o prostokątnym przekroju o wadze ok. 1,5 kg Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 60% Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 0,0125% (m/m) Zawartość fosforu dodanego w postaci fosforanów w przeliczeniu na P205 – nie więcej niż 1,5g na 1kg. gotowego wyrobu.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $7^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 54

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Szynka zbójnicka**
2.	**Charakterystyka**	Szynka otrzymana z zespołów mięśni szynki, uformowana za pomocą sznurka (sznurowanie szpagatem) udekorowana ciemna posypka poddawana procesowi wędzenia i parzenia. Barwa na przekroju różowa do czerwonej. Układ mięśni zgodny z budową anatomiczną szynki. Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Zapach i smak właściwe dal szynki peklowanej, wędzonej, parzonej i dodanych przypraw. Mięso wieprzowe nie mniej niż 75% – 80% Przyprawy, białko sojowe Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż 8,0. Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż 14,0. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 4,0.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 55, 63

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Wędzonka chłopska**
2.	**Charakterystyka**	Wędzonka otrzymana z części szynki wieprzowej peklowanej bez kości, wędzona, parzona uformowana za pomocą sznurka (sznurowanie szpagatem). Wędzonka osznurowana wzdłuż i w poprzek; barwa mięsa różowa do blado czerwonej, barwa tłuszczu biała do jasno żółtej, pokryta skórą w około 20% oraz częściowo pokryta warstewką tłuszczu. Schab wieprzowy b/k 40%, boczek wieprzowy 36%.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Poz. 60

1.	**Nazwa grupy (produkty)**	**Szynka wędzona**
2.	**Charakterystyka**	Szynka otrzymana z mięśni szynki wieprzowej, uformowana za pomocą sznurka (sznurowanie szpagatem) tradycyjnie wędzona , parzona. Barwa na przekroju różowa do czerwonej. Układ mięśni zgodny z budową anatomiczną szynki. Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Zapach i smak właściwe dla szynki peklowanej, wędzonej, parzonej i dodanych naturalnych przypraw. Mięso wieprzowe nie mniej niż 80%. Przyprawy, białko sojowe Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż 8,0. Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż 14,0. Zawartość soli, (NaCL), % (m/m), nie więcej niż 4,0.
3.	**Cechy dyskwalifikujące**	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, duże zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, nieprawidłowo uformowane
4.	**Materiał opakowaniowy, znakowanie**	Opakowanie – luzem w pojemnikach plastikowych, pakowane VAC, MAP – folia PA/PE Oznakowane zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	**Warunki, sposób przechowywania**	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Wędliny przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze $2^{O}C$ do $8^{O}C$
6.	**Transport**	Wędliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	**Cechy mikrobiologiczne**	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella – nieobecne w 25g Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne w 0,1g Pałeczki z grupy Coli – nieobecne w 0,01g Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące – nieobecne w 0,01g
8.	**Termin przydatności**	Min 14 dni

Wymagania dodatkowe dla wędlin porcjowanych.
Wędliny porcjowane w plastry, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, wyposażonych w łatwe otwieranie umożliwiające szybki dostęp do zawartości bez dodatkowych narzędzi (np. noża, nożyczek itp.). Zawartość każdego opakowania od 60g – 80g.
Ilość porcji będzie podawana w ramach potrzeby przez Zamawiającą.