

1.	Nazwa grupy (produkty)	Filet z kurczaka świeży
2.	Charakterystyka	<p>Uzyskiwane przy rozbiórce tuszki kurczaka. Świeże filety z piersi kurczaka, to mięśnie piersiowe oddzielone od mostka i obojczyka, bez skóry i chrząstek. Charakteryzują się jasnoróżowym kolorem. Są delikatne, soczyste, jędrne, lekkostrawne i nie zawierają tłuszczu. Mięso chude o delikatnej, miękkiej, sprężystej i jędrnej strukturze .</p> <p>Po obróbce termicznej mięso kruche, łatwe do przeżuwania. Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte.</p> <p>Powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.</p> <p>Barwa – jasnoróżowa, bez krwawych wylewów</p> <p>Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy,</p> <p>nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą,</p> <p>krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne,</p> <p>oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,</p> <p>stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,</p> <p>objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane,</p> <p>wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>Opakowanie – plastikowe pojemniki</p> <p>Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	<p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p> <p>Mięso drobiowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych -2°C do -18°C do 7 miesięcy</p>
6.	Transport	Mięso drobiowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	2-3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ćwiartka z kurczaka
2.	Charakterystyka	<p>Mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające udo i podudzie wraz z mięśniami i skórą z miednicą i grzbietem.</p> <p>Ćwiartki całe powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia.</p> <p>Konsystencja – jędrna, elastyczna,</p> <p>Powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.</p> <p>Barwa - jasnoczerwona bez krwawych wylewów</p> <p>Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy,</p> <p>nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą,</p> <p>krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne,</p> <p>oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,</p> <p>stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli pektowej itp.,</p> <p>objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane,</p> <p>wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>Opakowanie – plastikowe pojemniki</p> <p>Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	<p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p> <p>Mięso drobiowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych -2°C do -18°C do 7 miesięcy</p>
6.	Transport	<p>Mięso drobiowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.</p>
7.	Częstotliwość dostaw	2-3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Kurczak świeży
2.	Charakterystyka	<p>Całe tuszki drobiowe po wykrwawieniu, oskubaniu i wypatroszeniu, usunięciu serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz odcięciu łap w stawie skokowym i głowy.</p> <p>Konsystencja – jędrna, elastyczna,</p> <p>Powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez wystających złamań kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.</p> <p>Barwa - jasnoczerwona bez krwawych wylewów</p> <p>Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy,</p> <p>nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą,</p> <p>krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne,</p> <p>oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,</p> <p>stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,</p> <p>objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane,</p> <p>wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>Opakowanie – plastikowe pojemniki</p> <p>Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	<p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p> <p>Mięso drobiowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych -2°C do -18°C do 7 miesięcy</p>
6.	Transport	<p>Mięso drobiowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.</p>
7.	Częstotliwość dostaw	2-3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Kaczka świeża
2.	Charakterystyka	<p>Całe tuszki drobiowe po wykrwawieniu, oskubaniu i wypatroszeniu, usunięciu serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz odcięciu łap w stawie skokowym i głowy.</p> <p>Konsystencja – jędrna, elastyczna,</p> <p>Powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez wystających złamań kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.</p> <p>Barwa - jasnoczerwona bez krwawych wylewów</p> <p>Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy,</p> <p>nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą,</p> <p>krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne,</p> <p>oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,</p> <p>stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,</p> <p>objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane,</p> <p>wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>Opakowanie – plastikowe pojemniki</p> <p>Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	<p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p> <p>Mięso drobiowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych -2°C do -18°C do 7 miesięcy</p>
6.	Transport	<p>Mięso drobiowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.</p>
7.	Częstotliwość dostaw	2-3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Filet z indyka
2.	Charakterystyka	<p>Uzyskiwane przy rozbiórce tuszki indyka. Świeże filety z piersi indyka, to mięśnie piersiowe oddzielone od mostka i obojczyka, bez skóry i chrząstek. Charakteryzują się jasnoróżowym kolorem. Są delikatne, soczyste, jędrne, lekkostrawne i nie zawierają tłuszczu. Mięso chude o delikatnej, miękkiej, sprężystej i jędrnej strukturze .</p> <p>Po obróbce termicznej mięso kruche, łatwe do przeżuwania. Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte.</p> <p>Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte.</p> <p>Powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.</p> <p>Barwa - jasnoczerwona bez krwawych wylewów</p> <p>Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy,</p> <p>nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą,</p> <p>krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne,</p> <p>oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,</p> <p>stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,</p> <p>objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane,</p> <p>wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>Opakowanie – plastikowe pojemniki</p> <p>Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	<p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p> <p>Mięso drobiowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych -2°C do -18°C do 7 miesięcy</p>
6.	Transport	<p>Mięso drobiowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.</p>
7.	Częstotliwość dostaw	2-3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Filet z kaczki
2.	Charakterystyka	<p>Uzyskiwane przy rozbiórce tuszki kaczki. Świeże filety z piersi kaczki, to mięśnie piersiowe oddzielone od mostka i obojczyka bez skóry i chrząstek. Charakteryzują się jasnoróżowym kolorem. Są delikatne, soczyste, jędrne, lekkostrawne i nie zawierają tłuszczu. Mięso chude o delikatnej, miękkiej, sprężystej i jędrnej strukturze .</p> <p>Po obróbce termicznej mięso kruche, łatwe do przeżuwania. Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte.</p> <p>Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte.</p> <p>Powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.</p> <p>Barwa – mocno czerwona</p> <p>Smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju mięsa</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy,</p> <p>nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą,</p> <p>krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne,</p> <p>oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,</p> <p>stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli pektowej itp.,</p> <p>objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane,</p> <p>wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>Opakowanie – plastikowe pojemniki</p> <p>Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	<p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p> <p>Mięso drobiowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych -2°C do -18°C do 7 miesięcy</p>
6.	Transport	<p>Mięso drobiowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.</p>
7.	Częstotliwość dostaw	2-3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Wątroba z kurczaka
2.	Charakterystyka	<p>Wątroba - pozyskiwana przy rozbiorze tuszki kury, jest to element podrobowy. Składa się z czterech płatów, pozbawiona woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną, nie zakrwawiona, nieposzarpana. Wątroba ma cienkie, delikatne włókna, jest lekko gąbczasta. Z zewnątrz pokryta przezroczystą, jadalną błoną.</p> <p>Konsystencja – jędrna, elastyczna.</p> <p>Zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięs podrobowych</p> <p>Barwa - szaro-czerwona lub brązowa</p> <p>Powierzchnia – czysta, gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, bez przekrwień, ponacinań.</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	Występowanie pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi; podroby nie poddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów, zapleśnienia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	<p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p> <p>Podroby drobiowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny.</p>
6.	Transport	Podroby drobiowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	2-3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Żołądki z kurczaka
2.	Charakterystyka	<p>Żołądki są to oczyszczone części mięśniowe żołądków kurczaków uzyskane z tuszek kurcząt. Mają szaroczerwoną barwę, twardą konsystencję, łagodny smak oraz średni przerost tłuszczowy. Żołądki całe powinny być właściwie umięśnione, przecięte i oczyszczone z błony wewnętrznej i treści żołądkowej, odcięte na wysokości wpustu i zwieracza żołądka.</p> <p>Konsystencja – jędrna, elastyczna.</p> <p>Zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla żołądków drobiowych świeżych.</p> <p>Barwa – charakterystyczna, ciemnoróżowa do fioletowej.</p> <p>Powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez głębszych ponacinań, lekko wilgotna.</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	Występowanie pozostałości po treści żołądkowej, skrzepów krwi; podroby nie poddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów, zapleśnienia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	<p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p> <p>Podroby drobiowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny.</p>
6.	Transport	Podroby drobiowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	2-3 razy w tygodniu

	Nazwa grupy (produkty)	Podudzie z kurczaka
2.	Charakterystyka	Na podudzie składa się kość piszczelowa i strzałkowa wraz z przylegającymi mięśniami i ścięgnami. Konsystencja – jędrna, elastyczna, Powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa - jasnoczerwona bez krwawych wylewów Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego
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 pektowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Mięso drobiowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych -2°C do -18°C do 7 miesięcy
6.	Transport	Mięso drobiowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	2-3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Skrzydółka z kurczaka
2.	Charakterystyka	<p>Element będący kością ramieniową lub promieniową i kością łokciową włącznie z przylegającymi mięśniami, z ewentualnie usuniętą końcówką skrzydła lub kością śródreżca</p> <p>Konsystencja – jędrna, elastyczna,</p> <p>Powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.</p> <p>Barwa - jasnoczerwona bez krwawych wylewów</p> <p>Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy,</p> <p>nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą,</p> <p>krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne,</p> <p>oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,</p> <p>stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,</p> <p>objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane,</p> <p>wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>Opakowanie – plastikowe pojemniki</p> <p>Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	<p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p> <p>Mięso drobiowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych -2°C do -18°C do 7 miesięcy</p>
6.	Transport	<p>Mięso drobiowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.</p>
7.	Częstotliwość dostaw	2-3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Indyk cały
2.	Charakterystyka	<p>Całe tuszki indycze po wykrwawieniu, oskubaniu i wypatroszeniu, usunięciu serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz odcięciu łap w stawie skokowym i głowy.</p> <p>Konsystencja – jędrna, elastyczna,</p> <p>Powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez wystających złamań kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.</p> <p>Barwa - jasnoczerwona bez krwawych wylewów</p> <p>Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa indyczego</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy,</p> <p>nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą,</p> <p>krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne,</p> <p>oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,</p> <p>stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,</p> <p>objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane,</p> <p>wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>Opakowanie – plastikowe pojemniki</p> <p>Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	<p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p> <p>Mięso z indyka przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych -2°C do -18°C do 7 miesięcy</p>
6.	Transport	Mięso indycze należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	2-3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Porcja rosółowa z kurczaka, indyka, kaczki
2.	Charakterystyka	Całe tuszki drobiowe po wykrwawieniu, oskubaniu i wypatroszeniu, usunięciu serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz głowy, usunięciu mięśni i ud. Konsystencja – jędrna, elastyczna, Powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez wystających złamań kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli pektowej itp., wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Mięso drobiowe przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze 0°C do 4°C przez 24 godziny lub warunkach mroźniczych -2°C do -18°C do 7 miesięcy
6.	Transport	Mięso drobiowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	2-3 razy w tygodniu