

**WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DOSTARCZANYCH DO ODDZIAŁÓW****MIĘSO, WĘDLINY I PRODUKTY MIĘSNE****I. Wymagania ogólne**

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy przygotowywaniu posiłku. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym. Mięso i wędliny muszą być świeże, nie mrożone.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania środków spożywczych oraz po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
4. Materiał opakowaniowy i transportowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego, sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego.

Wymagania jakie musi spełnić dostawca i dokumenty, którymi musi dysponować:

- Mięso i wędliny dostarczane w czystych, odrębnie zamkniętych pojemnikach przeznaczonych do przewozu mięsa i wędlin, przy utrzymaniu odpowiedniej dla tego rodzaju towaru temperatury podczas transportu.
- Mięso i produkty mięsne zaopatrzone w etykiety identyfikujące producenta, wskazujące datę ważności i numer partii
- Świadectwo nadzoru weterynaryjnego zakładu, z którego pochodzi mięso i surowce rzeźne
- Oświadczenie o wdrożeniu zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności
- Dokument dopuszczający do transportu żywności samochody transportowe dostawcy
- Decyzja PPIS lub PIW zezwalającą na działalność w zakresie produkcji i obrotu żywnością, zatwierdzającą zakres prowadzonej działalności

II. Wymagania szczegółowe		III. Wymagania jakościowe
Asortyment	Cechy sensoryczne	Skład / Rodzaj produktu
<b>Filet z indyka, z kurczaka</b>	barwa bladnoróżowa, pozbawione skóry i kości; bez krwawych wylewów; zapach charakterystyczny dla gatunku mięsa, bez obcych zapachów świadczących o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje	posiada certyfikat jakości żywności QAFP
<b>Gulaszowe indycze</b>	barwa bladnoróżowa, konsystencja jędrna, elastyczna; zapach charakterystyczny, bez obcych zapachów świadczących o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje	posiada certyfikat jakości żywności QAFP
<b>Kurczak - tuszka bez podrobów</b>	dobrze wykształcone tuszki, skóra na całej powierzchni pozbawiona pierza, matowa; zapach charakterystyczny dla gatunku mięsa, bez obcych zapachów świadczących o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje	posiada certyfikat jakości żywności QAFP
<b>Schab wieprzowy bez kości, szynka wieprzowa, mięso pieczeniowe</b>	barwa bladnoróżowa do czerwonej; konsystencja jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje; zapach charakterystyczny dla danego mięsa	posiada certyfikat jakości żywności QAFP
<b>Udziec cielęcy bez kości, udziec indycki, udko z kurczaka</b>	skóra sucha, matowa, konsystencja jędrna, elastyczna; zapach charakterystyczny, nie dopuszcza się wylewów krwawych, bez obcych zapachów świadczących o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje	posiada certyfikat jakości żywności QAFP
<b>Łopatka wieprzowa bez kości</b>	mięso świeże, bez wylewów krwawych; barwa naturalna, charakterystyczna dla tego rodzaju mięsa, nie dopuszcza się obcych zapachów świadczących o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje	posiada certyfikat jakości żywności QAFP
<b>Mięso mielone wieprzowe i z indyka</b>	barwa bladnoróżowa do czerwonej; drobnomielone; zapach charakterystyczny dla danego mięsa; nie dopuszcza się obcych zapachów świadczących o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje	posiada certyfikat jakości żywności QAFP

<b>Kielbasy, parówki</b>	powierzchnia czysta, sucha, bez nalotów, plam i przebarwień; bez obcych barw i przebarwień w przekroju; smak i zapach delikatny; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości; brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni	posiada certyfikat jakości żywności QAFP
<b>Wędliny, szynki, polędwice</b>	powierzchnia przekroju wędlin lekko wilgotna; smak oraz zapach charakterystyczny dla danego gatunku. Niedopuszczalny smak i zapach obcy mogący świadczyć o nieświeżości	posiada certyfikat jakości żywności QAFP