

LP	Nazwa	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.
1	2	3	4
1	Baleron z indyka	Zawartość mięsa min 70%, zawartość tłuszczu max 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg
2	Boczek surowy	bez żeber, bez skóry, klasy I, świeży, nie mrożony	kg
3	Boczek wędzony	Wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego, bez żeber. Zewnętrzna powierzchnia boczku bez skóry. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki parzonej, średnio słony, bez dodatku sztucznych aromatyzujących związków chemicznych.	kg
4	Ćwiartka z kurczaka	Element tuszki kurczęcej obejmuje kość udową, z otaczającymi je mięśniami. Udziec właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Waga jednostkowa od. 200 g.	kg
5	Filet z indyka	Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.	kg
6	Filet z indyka wędzony	Produkt świeży, co najmniej 70% mięsa.	kg
7	Filet z kurczaka - pojedynczy	Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy bez przylegającej skóry, kości i ścięgien w całości lub podzielony na części, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.	kg
8	Frankfurterki drobiowe	Kielbasa drobiowa średnio rozdrobniona wędzona, parzona. Mięso drobiowe minimum 70%. Niedopuszczalne: zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości, barwa, smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zabrudzenia. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.	kg
9	Kabanosy	zawartość mięsa min 90%, tłuszczu - max. 10% . Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg
10	Karczek wieprzowy bez kości	Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg
11	Kielbasa biała parzona	kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, w składzie min. 68% mięsa, zawartość tłuszczu max. 10%. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg
12	Kielbasa cienka podwawelska	kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, Zawartość mięsa min. 68%, tłuszczu -max.10% . Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg
13	Kielbasa krakowska	Kielbasa wieprzowo-wołowa-wędzona, parzona, grubo rozdrobniona o zawartości mięsa min. 68% . Batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg

14	Kiełbasa szynkowa	Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 70% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona. Batony w osłonkach sztucznych, o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg
15	Kiełbasa śląska	Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 70% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu. Batony w osłonkach o długości od 12cm do 14cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką.	kg
16	Kiełbasa wiejska	kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona i pieczona o zawartości mięsa min. 68%, zawartość tłuszczu max. 10%. Wyrób świeży, nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg
17	Kiełbasa zwyczajna	Kiełbasa podsuszana o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, grubo lub średnio rozdrobniona. Zawartość mięsa min. 68%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g/100g. Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o długości około 30cm; składniki równomiernie wymieszane. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg
18	Kiełbasa żywiecka	Kiełbasa podsuszana o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, grubo lub średnio rozdrobniona. Zawartość mięsa min. 68%, zawartość tłuszczu max. 10%. Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o długości około 30cm; składniki równomiernie wymieszane. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg
19	Kości wieprzowe	pokrępowe/karkowe, co najmniej 3 dni przydatności do spożycia	kg
20	Kości wieprzowe schabowe	kości znajdujące się w schabie, przepołowione kręgi piersiowe od piątego do ostatniego wraz z przyległymi do nich górnymi odcinkami żeber i przepołowione kręgi żeber Kości świeże, nie mrożone, co najmniej 3 dni przydatności do spożycia	kg
21	Kości wieprzowe wędzone	kości wędzone karkowe, schabowe, zapach swoisty dla mięsa wędzonego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych. Porąbane na mniejsze części	kg
22	Kurczak świeży w postaci tuszki drobiowej patroszonej	Kurczak świeży w postaci tuszki drobiowej patroszonej tj. produkt uboju i obróbki poubojowej kurcząt - usunięto narządy wewnętrzne oraz głowę i łapy. Właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.	kg
23	Łopatka cielęca bez kości,	Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, pochodzące z bydła młodego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg

24	Łopatka wieprzowa -mielona	Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, pochodzące z bydła młodego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg
25	Łopatka wieprzowa bez kości,	Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg
26	Łopatka wieprzowa pieczona	Zawartość mięsa min 70%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g/100g; Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw.	kg
27	Łopatka wołowa bez kości,	Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, pochodzące z bydła młodego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg
28	Mielonka tyrolska	Mięso wieprzowe 61%, woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy (w tym: mleko, seler), Wyrób parzony, w przezroczystej, barierowej osłonce, charakterystycznie uformowanej w jednolite pofałdowania na całej powierzchni. Pod osłonką widoczne składniki farszu. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg
29	Mięso gulaszowe z indyka	Klasa I, świeże, nie mrożone, pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi	kg
30	Mięso gulaszowe z kurczaka	Klasa I, świeże, nie mrożone, pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi	kg
31	Mięso mielone z indyka	Klasa I, świeże, nie mrożone, pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi	kg
32	Nogi wieprzowe	Noga wieprzowa przednia odcinana w stawie podkammenno-nadgarstkowym z pozostawieniem kości nadgarstka przy nodze. Występują kości nadgarstka, śródreżca i palców. Noga tylna odcięta powyżej stawu skokowego w ten sposób by guz piętowy kości piętowej pozostał przy nodze nie odsłaniając szpiku kostnego.	kg
33	Ogonówka	smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Zawartość mięsa min. 68%, tłuszczu-max. 10%. Produkt otrzymany z tylnej szynki bez golonki. Kształt nieforemnego stożka. Wyrób świeży, nie mrożony, co najmniej 10 dniowy termin przydatności do spożycia.	kg
34	Ozory wieprzowe	klasy I, świeże, nie mrożony	kg
35	Parówki drobiowe	Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie). Zawartość mięsa z indyka minimum 70%. Produkty w osłonce naturalnej lub sztucznej lub bez osłonki, w równych odcinkach 12 – 16 cm. Smak i zapach charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg

36	Parówki wieprzowe	Zawartość mięsa co najmniej 70%, homogenizowana, wędzona, parzona w osłonce niejadalnej. Produkt świeży, niemrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg
37	Parówki wieprzowe 90% mięsa.	Zawartość mięsa min. 90%, bez dodatku MOM, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży, niemrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg
38	Pasztet drobiowy	Produkt otrzymany z mięsa drobiowego (min. 52 %), z dodatkiem mięsa wieprzowego (min. 7%). Wygląd: drobno rozdrobniona pastowata masa wypełniająca opakowanie, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego tłuszczu i galarety. Barwa bloku: od jasnokremowej do brązowej z odcieniem różowym, lekko szklista; Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja stała w temperaturze 18 °C, pastowata, smarowna w całej masie, zestalona; niedopuszczalna ziarnistość oraz konsystencja zbyt twarda i mazista. Układ i jakość składników: Wszystkie składniki pasztetu drobno rozdrobnione, kutrowane, równomiernie wymieszane z przyprawami.	kg
39	Pasztet wieprzowy	Produkt otrzymany z mięsa wieprzowego (min. 60). Wygląd: drobno rozdrobniona pastowata masa wypełniająca opakowanie, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego tłuszczu i galarety. Barwa bloku: od jasnokremowej do brązowej z odcieniem różowym, lekko szklista; Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja stała w temperaturze 18 °C, pastowata, smarowna w całej masie, zestalona; niedopuszczalna ziarnistość oraz konsystencja zbyt twarda i mazista. Układ i jakość składników: Wszystkie składniki pasztetu drobno rozdrobnione, kutrowane, równomiernie wymieszane z przyprawami. W foremce.	kg
40	Pieczeń cygańska	Produkt blokowy wieprzowo-drobiowy, min. 70% mięsa, drobno rozdrobniony, parzony z dodatkiem białka sojowego, według receptury. Wygląd: drobno rozdrobniona pastowata masa wypełniająca opakowanie, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego tłuszczu i galarety. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg
41	Pieczeń rzymska	Produkt blokowy wieprzowy min. 60%, drobno rozdrobniony, parzony. Wygląd: drobno rozdrobniona pastowata masa wypełniająca opakowanie, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego tłuszczu i galarety. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg
42	Podgardle surowe	część tłuszczowo-mięśniowa szyi świni, świeże, bez obcych zapachów, kolor naturalny, bez śladów krwi, bez gruczołów chłonnych	kg

43	Podudzie trybowane z kurczaka	Produkt świeży, uboju i obróbki poubojowej kurcząt, trybowany. Prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg
44	Podudzie z kurczaka	Produkt świeży, uboju i obróbki poubojowej kurcząt. Prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg
45	Polędwica drobiowa	sól, cukier, przyprawy naturalne. Smak i zapach charakterystyczny dla asortymentu. Zawartość mięsa drobiowego min. 59%. Opakowanie jednostkowe nie uszkodzone. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg
46	Polędwica sopocka	Zawartość mięsa min. 68%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg
47	Polędwica sopocka pakowana próżniowo	Zawartość mięsa min. 68% zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Opakowanie co najmniej 100g.	szt
48	Polędwica z indyka	Wyrób z mięsa indyczego min 57% otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych piersi indyczych, wędzony, parzony. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg
49	Polędwica z warzywami	Wyrób drobiowy, homogenizowany, z warzywami, mięso indyka min. 57%, warzywa konserwowe w różnych proporcjach. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg
50	Polędwiczki wieprzowe	Nienastrzykiwane, klasa 1, świeże. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, z niewielką ilością tłuszczu	kg
51	Porcja rosółowa ze skrzydełkami	Korpus świeży ze skrzydełkami, w postaci tuszki drobiowej patroszonej tj. produkt uboju i obróbki poubojowej kurcząt - usunięto narządy wewnętrzne oraz głowę i łapy. Prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg

52	Rolada z kurczaka	filet z kurczaka 96%, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu.	kg
53	Schab pieczony	Zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Opakowanie co najmniej 100g, Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg
54	Schab pieczony pakowany próżniowo	Zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Opakowanie co najmniej 100g	szt
55	Schab wieprzowy bez kości,	Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiółków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg
56	Schab z majerankiem	Zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw z charakterystyczną otoczką z majeranku	kg
57	Skrzydła z indyka	Element tuszki indyka obejmuje skrzydła, z otaczającymi je mięśniami. Skrzydła właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.	kg
58	Skrzydła z kurczaka	Element tuszki kurczaka obejmuje skrzydła, z otaczającymi je mięśniami. Skrzydła właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.	kg
59	Słonina świeża, surowa, bez skóry, nie mrożona	Słonina świeża, nie mrożona, bez skóry, surowa, tzn. nie poddana żadnym procesom technologicznym z wyjątkiem chłodzenia. Płaty lub kawałki bez skóry o masie nie mniejszej niż 0,5 kg. Powierzchnia nie postrzępiona, bez głębszych nacięć.	kg
60	Szponder wołowy	mięso świeże z kością, nie mrożone, surowe- nie poddane żadnym procesom technologicznym z wyjątkiem chłodzenia, barwy ciemnoczerwonej z nieznacznym przerostem tłuszczu. Powierzchnia gładka bez opiółków kości.	kg
61	Szyje indycze	Klasa I, świeże, nie mrożone, pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi	kg
62	Szynka wędzona	Przetwór mięsny, min. 80% mięsa, bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka peklowany lub solony, wędzony lub nie wędzony, bez kości i skóry. Konsystencja i struktura dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego,	kg
63	Szynka biała pieczona	Szynka biała wieprzowa przygotowana z kawałka mięsa z tylnej ćwiartki świni bez skóry i kości, min. 70% mięsa. Parzona a nie wędzona, koloru białe szarawego. W środku różowa dzięki użyciu soli peklującej do marynaty. Z dodatkiem przypraw. Kilukrotnie parzona, mięso jest miękkie, kruche i soczyste.	kg
64	Szynka drobiowa	Szynka drobiowa przygotowana z filetów z kurczaka 70%. Parzona a nie wędzona. Z dodatkiem przypraw. Kilukrotnie parzona, mięso jest miękkie, kruche i soczyste.	kg
65	Szynka kanapkowa/delikatesowa	Zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Co najmniej 10 dni terminu ważności.	kg

66	Szynka wieprzowa bez kości,	Mięso świeże, surowe bez łał, skóry i tłuszczu pachowego i őródmieśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg
67	Szynka wieprzowa gotowana	Zawartość mięsa min. 70%, wędzona, bez osłonek, o zachowanej strukturze tkankowej, Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy wieprzowej. Peklowana, solona, parzona. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych tj. jednolita barwa, typowy zapach, smak i soczystość. Co najmniej 10 dniowy termin przydatności do spożycia.	kg
68	Szynka wieprzowa zrazowa	Klasa I, őrwieże, nie mrożone, pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi	kg
69	Udziec wołowy zrazowy dolny	klasy I, őrwieży, nie mrożony	kg
70	Udziec z kurczaka	Element tuszki kurczęcej obejmuje kość udową, z otaczającymi je mięśniami, bez grzbietu. Udziec właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Waga jednostkowa min. 200 g.	kg
71	Wątróbka drobiowa	Klasa I, őrwieże, nie mrożone	kg
72	Wieprzowina smalec rulon	100% mięso wieprzowe	kg
73	Łopataka wołowa bez kości	Mięso őrwieże,surowe bez łał,skóry i tłuszczu pachowego.Śródmięśniowego,Pochodzące z bydła młodego,nie nastrzykiwane.Powierzchnia gładka,nie zakrwawiona,nie postrzępiona,bez opiłków kości,bez pomiażdżonych kości i przekrwień.Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej,barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym.lub lekko różowym,konsystencja jędrna i elastyczna.	kg
74	Noga z kurczaka	Element tuszki kurczęcej.Noga właściwie umięśniona,prawidłowo wykrwawiony i odcieknięty,powierzchnia powinna być czysta,wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,zabrudzeń lub krwi.Waga jednostkowa od 250g-do 300g	kg
75	Szynka surowa kulka	mięso őrwieże, surowe bez łał , skóry i tłuszczu pachowego i őródmieśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna	kg
76			

Mięso wieprzowe i wołowe pochodzące z klas EUROP.

Produkty winny być őrwieże, nie mrożone.

Produkty winny posiadać co najmniej 70% terminu przydatności zadeklarowanego przed producenta, chyba że wskazano inaczej.

Produkty mięsne winny spełniać wymagania weterynaryjne określone w przepisach o produktach pochodzenia zwierzęcego; mięso wchodzące w skład produktów mięsnych stanowi mięso, o którym mowa w art. 1 ust. 1; Ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z wystąpieniem afrykańskiego pomoru őrwiń na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz.U. z 2016 r. poz. 1444); nabyte őrwinie wiń po cenach nie niższych niż ceny, o których mowa w art. 1 ust. 1 pkt 4; cyt. ustawy (Dz.U. z 2016 r. poz. 1444); produkty mięsne spełniają szczegółowe wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie art. 4. cyt. Ustawy (Dz.U. z 2016 r. poz. 1444).