

Nr sprawy: 04/2021/ZP	Załącznik nr 4 do Ogłoszenia o Zamówieniu
Nazwa towaru	Opis
Boczek surowy	bez żeber, bez skóry, klasy I, świeży, nie mrożony
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.
Cielęcina b/k	mięso świeże – nie mrożone, udziec, cielęcina zadnia,
Golonka przednia	Golonkę odcina się od góry od szynki na wysokości 1/3 kości goleni, licząc w dół od stawu kolanowego, a od dołu po linii odcięcia nogi tylnej, tj. powyżej stawu skokowego, tak by guz kości piętowej pozostał przy nodze, a szpik kostny nie był odsłonięty.
Karczek wieprzowy bez kości	Mięso świeże, surowe bez fald, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, bez pomażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.
Karkówka wieprzowa b/k	(mięso świeże – nie mrożone), część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna,
Kości wieprzowe	pokrępowe/karkowe, co najmniej 3 dni przydatności do spożycia
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
Łopátka cielęca bez kości,	Mięso świeże, surowe bez fald, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, pochodzące z bydła młodego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, bez pomażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.
Łopátka wieprzowa bez kości,	Mięso świeże, surowe bez fald, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, bez pomażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.
Łopátka 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.
Łopátka wołowa bez kości,	Mięso świeże, surowe bez fald, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, pochodzące z bydła młodego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, bez pomażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.
Nogi wieprzowe	Noga wieprzowa przednia odcinana w stawie podkammeno-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.
Ogonówka	Zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt otrzymany z tylnej szynki bez golonki. Kształt nieforemnego stożka. Wyrób świeży, nie mrożony, co najmniej 10 dniowy termin przydatności do spożycia.
Podgardle surowe	część tłuszczowo-mięsowa szyi świni, świeże, bez obcych zapachów, kolor naturalny, bez śladów krwi, bez gruczołów chłonnych
Połędwiczki wieprzowe	Nienastrykiwane, klasa 1, świeże. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, z niewielką ilością tłuszczu

Schab wieprzowy bez kości,	Mięso świeże, surowe bez fald, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, 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.
Słonina świeża	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.
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 opilków kości.
Szynka wieprzowa	(min. 90% mięsa), bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy
Szynka wieprzowa bez kości,	Mięso świeże, surowe bez fald, 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.
Szynka wieprzowa zrazowa	Klasa I, świeże, nie mrożone, pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi
Udziec wołowy zrazowy dolny	klasy I, świeży, nie mrożony