

WYMAGANIA DOTYCZĄCE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dom Pomocy Społecznej
37-613 Ruda Różaniecka 53
NIP: 793-13-77-727

(Pieczęć Zamawiającego)

Wspólny Słownik Zamówień : CPV - 1510000-9 -Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne,
CPV - 15110000-2 -Mięso
CPV - 15131130-5 -Wędliny,
CPV - 15131500-0 -Produkty drobiowe.

Część IV MIĘSO I WĘDLINY

Załącznik nr 2/4a do SIWZ

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia
1.	Antrykot- mięso z młodych tusz wołowych. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie, jasnoróżowa do czerwonej, niedopuszczalny kolor ciemnoczerwony. Zapach swoisty, świeży. Konsystencja - jędrna, elastyczna. Obrobiony kulinarnie, bez oznak wskazujących na zaparzenie mięśni.
2.	Biodrówka mięso świeże pochodzące z rozbioru młodych sztuk, z kością. Element obrobiony kulinarnie, odtłuszczony. Powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez przekrwień, pomiażdżonych kości. Nie dopuszcza się oślizłości i nalotu pleśni. Barwa mięśni jasno różowa do czerwonej. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy.
3.	Flak wołowy krojony - (w makaron), blanszowane, suche, w postaci świeżej lub mrożonej (opakowanie jednostkowe ok. 0,50 - 1.0kg) o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego produktu i barwie jasnej, kremowej bez przebarwień. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe itp.
4.	Karkówka wieprzowa bez kości - mięso świeże pochodzące z rozbioru młodych sztuk, bez kości. Element obrobiony kulinarnie, odtłuszczony. Powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez przekrwień, pomiażdżonych kości. Nie dopuszcza się oślizłości i nalotu pleśni. Barwa mięśni jasno różowa do czerwonej. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy.
5.	Kości wieprzowe ze schabu kl. I - pochodzące z rozbioru młodych tusz wieprzowych. Świeże o barwie jasnoróżowej. Powierzchnia czysta nie zakrwawiona. Nie dopuszcza się oślizłości i nalotu pleśni. Zapach swoisty charakterystyczny dla kości świeżych bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.
6.	Lopatka wieprzowa bez kości - mięso świeże obrobione kulinarnie, bez kości, bez skóry i tłuszczu, częściowo wyżyłowane; mięso pochodzące z rozbioru młodych sztuk. Powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, pomiażdżonych kości. Nie dopuszcza się oślizłości i nalotu pleśni. Barwa mięśni jasno różowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy.
7.	Polędwica wieprzowa surowa- mięso świeże pochodzące z rozbioru młodych sztuk, bez kości. Element obrobiony kulinarnie, odtłuszczony. Powierzchnia czysta, sucha do lekko wilgotnej, pozbawiona okrawy tłuszczowej, nie zakrwawiona, bez przekrwień, pomiażdżonych kości. Nie dopuszcza się oślizłości i nalotu pleśni. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie, jasno różowa do czerwonej, . Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, niedopuszczalny odcień szary, zielonkawy lub ciemnoczerwony. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy.
8.	Słonina wieprzowa -bez skóry. W platach lub kawałkach. Barwa biała do jasno – kremowej; niedopuszczalne są odłamki kości, oznaki zjełczenia (żółta barwa) i inne zanieczyszczenia. Zapach swoisty dla tłuszczu wieprzowych.
9.	Smalec- opakowanie: kostka lub baton - wytopiony ze słoniny i tłuszczu drobnego. Barwa biała z odcieniem kremowym o konsystencji ściślej, miękkiej. Zapach swoisty. Brak śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.
10.	Wątroba wieprzowa -jędrna i elastyczna, lekko błyszcząca, barwy brązowo-wiśniowej, powierzchnia wilgotna, dopuszczalne nieznaczne obeschnięcia, niedopuszczalna powierzchnia mokra, obślizła lub ze śladami pleśni. Wątroba powinna być czysta bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia. Woreczek

	żółciowy usunięty.
11.	Żeberka wieprzowe kl. I paski -mięso z/k pochodzące z rozbioru młodych sztuk (przy żebrach powinna zostać cienka warstwa mięsa od boczku). Pocięte na paski o szerokości ok. 8-10cm. Powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez przekrwień, pomiażdżonych kości. Nie dopuszcza się oślizgłość, nalot pleśni. Barwa mięśni jasno różowa do czerwonej dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy.
12.	Baleron gotowany - Wyrób z karkówki wieprzowej, min 70% mięsa, wędzony, parzony. Powierzchnia czysta, lekko wilgotna o barwie wiśniowej. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna, soczysta, dość ścista. Niedopuszczalne na przekroju: skupiska galarety, wyciek soku i nietypowa barwa mięśni. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
13.	Boczek wędzony - produkt o zawartości surowca mięsno-tłuszczowego nie mniej niż 80%, bez kości i skóry, łuskany - pochodzący z rozbioru młodych sztuk; element obrobiony kulinarnie. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia. Wygląd na przekroju: barwa charakterystyczna dla wędzonek, struktura plastra dość ścista, soczysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
14.	Boczek faszerywany - wędzonka wieprzowa, parzona, wyczuwalny intensywny zapach wędzenia oraz przyprawy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
15.	Kielbasa krakowska parzona - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Batony ok. 1.2 - 1.5kg (średnica przekroju ok. 7-8cm) w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonu o barwie jasnobrażowej do ciemnobrażowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia oraz zawilgocenie powierzchni osłonki, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: – surowce równomiernie rozmieszczone związane masą wiążącą, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
16.	Kielbasa parówkowa serdelowa - wyrób homogenizowany w jelicie wieprzowym, mięso przeważa w składzie, wędzony, parzony, barwa zewnętrzna jasnobrażowa do złotobrażowej. Przekrój jednolity, barwa mięsa jasnorożowa do różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
17.	Kielbasa szynkowa wieprzowa - Produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Batony ok. 1.2 - 1.5kg (średnica przekroju ok. 7-8cm) w osłonkach sztucznych, powierzchnia gładka o barwie jasnobrażowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, aromatyczna. Wygląd na przekroju: barwa mięsa jasnorożowa do ciemnoróżowej, Konsystencja ścista, nie rozpadająca się, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
18.	Kielbasa śląska -produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej, batony wielkości ok.100g, powierzchnia czysta, gładka, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszczalne na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne nieliczne drobne otwory powietrzne. Barwa powierzchni jasnobrażowa do brązowej, na przekroju kielbasy mięsa od bladorożowej do różowej z niewielką ilością tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy wędzonej i parzonej, wyczuwalne użyte przyprawy, w tym pieprz i czosnek. Konsystencja - ścista, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, zanieczyszczenia powierzchni, obecność chrząstek lub odłamków kości. Nieświeży zapach, obcy smak.
19.	Kielbasa toruńska -produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 62%, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Batony wielkości ok. 200-250g w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrażowej z prześwitami składników pod osłonką ściśle przylegająca do farszu. Powierzchnia batonu o barwie jasnobrażowej do ciemnobrażowej. Niedopuszczalne plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia oraz zawilgocenie powierzchni o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: barwa na przekroju jasnorożowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu: biała, masa dobrze związana, surowce drobno rozdrobnione, równomiernie rozłożone, dopuszczalne otwory powietrza niepowiązane ze zmianą barwy. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i

	galarety pod osłonką. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
20.	Kiełbasa wiejska - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%, w osłonkach naturalnych, wędzony i suszony, parzony, średnio rozdrobniona. Niedopuszczalne plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia oraz zawilgocenie powierzchni, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu.
21.	Kiełbasa zwyczajna - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 57%, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Batony wielkości ok. 200-250g w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką ściśle przylegająca do farszu. Powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej. Niedopuszczalne plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia oraz zawilgocenie powierzchni, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: barwa na przekroju jasnoróżowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu: biała, masa dobrze związana, surowce drobno rozdrobnione, równomiernie rozłożone, dopuszczalne otwory powietrza niepołączone ze zmianą barwy. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
22.	Kiełbasa żywiecka - kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona, lekko podsuszana, o wydajności gotowego produktu względem surowca niepeklowanego nie więcej niż 95%. Batony ok. 0.8-1.0kg (średnica przekroju ok. 6cm) w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia oraz zawilgocenie powierzchni osłonki o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, powierzchnia przekroju sucha z widocznymi grubo rozdrobnionymi, równomiernie rozmieszczonymi surowcami. Dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
23.	Kiełbasa biała - produkt o zawartości mięsa nie mniej niż 70% (w tym mięsa wieprzowego 90% i wołowego 10%), średnio rozdrobniona, niewędzona, parzona w naturalnych osłonkach wieprzowych.
24.	Kiełbasa golonkowa - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%, grubo rozdrobniona, produkt z golonki i łopatki wieprzowej, parzona, w osłonce poliamidowej, w kształcie batonów o grubości 32-34cm i średnicy 90mm.
25.	Kaszanka - pakowana w osłonki bezbarwne w kształcie batonu o wielkości ok.1.0 do 1.5kg. Na przekroju barwa ciemno-brunatna z widoczną szarą kaszą z odcieniem brunatnym. Konsystencja ścisła, dobrze związana, nie rozpadająca się. Niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
26.	Lencz - wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 30%, mięso z kurczaka min 20% . drobno rozdrobniona, parzona, w osłonce poliamidowej bezbarwnej – sztucznej, ściśle przylegającej do batonu. Smak i zapach charakterystyczny dla danego wyrobu. Powierzchnia przekroju o średnicy ok. 8cm lekko wilgotna. Składniki mielone średnio rozdrobnione, równomiernie rozłożone, nie rozpadające się. Niedopuszczalne zacieki galarety, obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
27.	Mortadela - wyrób o zawartości mięsa wieprzowego i drobiowego- nie mniej niż 40%, homogenizowany , parzony. Batony wielkości ok. 1.5kg (średnica przekroju ok. 8cm) w sztucznych osłonkach o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej. Osłonka gładka, ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia oraz zawilgocenia powierzchni osłonki. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny. Wygląd na przekroju: Barwa jasno różowa, konsystencja dość ścisła, elastyczna, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowej lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
28.	Parówki drobiowe - wyrób o zawartości mięsa drobiowego nie mniej niż 50%, homogenizowany, parzony. Batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami. Wygląd na przekroju: barwa jasno różowa do różowej, konsystencja dość ścisła, elastyczna, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrza niepołączone ze zmianą barwy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
29.	Pasztet luksusowy (pasztetowa) - produkt z mielonego mięsa wieprzowego nie mniej niż 30%, parzony w osłonce poliamidowej, powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, w

	kształcie batonu o wielkości ok. 1.0kg i średnicy przekroju ok. 8cm, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: barwa kremowa z lekkim odcieniem szarości, jednolita w całej masie. Konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
30.	Paszтет pop. pieczony - produkt z mielonego mięsa wieprzowego nie mniej niż 40 %, drobno rozdrobniony, pieczony w foremkach, o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Na przekroju barwa szaro kremowa do różowej, jednolita w całej masie. Konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
31.	Pieczeń wieprzowa rzymska - produkt z mielonego mięsa wieprzowego nie mniej niż 58 %, średnio rozdrobniona, parzona, powierzchnia lekko pofalowana z widoczną posypką, pakowana w formie. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
32.	Połędwica wieprzowa wędzona - wyrób ze schabu wieprzowego nie mniej niż 70%, wędzony, parzony o powierzchni czystej i suchej oraz smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Barwa powierzchni złoto pomarańczowa. Produkt soczysty, kruchy, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku. Plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, połędwice uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
33.	Połędwica z indyka - miodowa - Wyrób o zawartości mięsa indyczego nie mniej niż 52%, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych indyczych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno - tłuszczowych, nie wędzony, parzony. Wygląd ogólny: produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 - 40cm i średnicy około 100mm, powierzchnia czysta. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju - jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa indyczego. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami.
34.	Salceson włoski - wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 53%, w osłonce bezbarwnej w kształcie batonu o wielkości od 0.8 do 1.2kg. Osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Barwa na przekroju szaroróżowa właściwa dla użytych składników mięsno- tłuszczowych. Konsystencja soczysta, nie rozpadająca się, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.
35.	Serdelki śniadaniowe -wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 25%, homogenizowany, parzony. Batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem złocistym o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami. Wygląd na przekroju: barwa różowa do jasnobrązowej, konsystencja dość ścisła, elastyczna, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrza niepołączone ze zmianą barwy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
36.	Szynka z indyka - wyrób o zawartości mięsa indyczego nie mniej niż 60%, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych indyczych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno- tłuszczowych, nie wędzony, parzony, w siatce formującej. Wygląd ogólny: produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30- 40cm i średnicy około 100mm, powierzchnia czysta. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju - jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa indyczego. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami.
37.	Szynka wieprzowa wędzona - wędzonka - wyrób z szynki wieprzowej nie mniej niż 70% mięsa, o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej szynki; bez otoczki tłuszczowej; mięsień bezosłonkowy (Np. bez folii) szynka w siatce formującej, wędzona, parzona; niedopuszczalne występowanie niezwiązanej solanki; średnica przekroju nie może przekraczać 120mm;nie dopuszcza się porcjowania szynki. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami.
38.	Szynka z kurczaka - wyrób o zawartości mięsa z kurczaka min 70%, otrzymany z całej lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, wędzony, parzony, produkt w sztucznej osłonce, w formie batonu o średnicy od 10cm do 13 cm i długości od 50cm do 60cm.
39.	Wołowina zrazowa extra - Mięso pochodzące z rozbioru bydła, bez kości. Uzyskany z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca po ściągnięciu tłuszczu i błony ścięgniętych mięśni. Świeże o przyjemnym mięsnym zapachu. Barwa mięsa ciemnoczerwona.
40.	Rolada drobiowa - wyrób w kształcie batonów o zawartości mięsa z kurczaka nie mniej niż 50%.

41.	Filet z indyka wędzony - wyrób z piersi indyczej, peklowany, poddany wędzeniu i parzeniu, o zawartości mięsa z indyka nie mniej niż 80%.
42.	Salceson drobiowy - wyrób wyprodukowany z peklowanego mięsa drobiowego z dodatkiem żelatyny wieprzowej, nadziewany w osłonki sztuczne o zawartości mięsa z kurczaka nie mniej niż 53%.
43.	Galaretka drobiowa - mięso drobiowe z kurczaka min 28%, studzinina pasteryzowana z mięsa i surowca drobiowego, w opakowaniach 150g-180g.
44.	Galaretka wieprzowa - mięso wieprzowe min 33%, studzinina pasteryzowana z mięsa wieprzowego w opakowaniach 150g-180g.
45.	Szynka wieprzowa b/k - "kulka ogonówka" - mięso wp. surowe pozbawione ścięgien i tłuszczu,
46.	Ozory wieprzowe - ozory wp. bez zanieczyszczeń. konsystencja jędrna, elastyczna, podłużny kształt. Zapach swoisty charakterystyczne dla ozorów. Powierzchnia pokryta delikatnymi brodawkami, lekko wilgotna, błyszcząca bez ponacinań.