

oznaczenie sprawy : MZZ.263.4.2021.Ż

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe dla jaj kurzych i jaj przepiórczych
będących przedmiotem zamówienia:**

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
1	Jaja kurze przeznaczone do bezpośredniego spożycia, pozyskiwane z ferm będących pod nadzorem weterynaryjnym.	<p>Jaja konsumpcyjne (rynkowe) - jaja całe (w skorupkach). Muszą one spełniać następujące podstawowe wymagania:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wysokość komory powietrznej do 6 mm; – komora powietrzna: nieruchoma; – nieuszkodzona naturalnie czysta skorupa [dopuszczalne nieduże przybrudzenie]; – zapach: swoisty brak obcych zapachów; – skorupa: niepopękana, o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta i nieczyszczona; – białko: przejrzyste, klarowne, gęste, bez obcych ciał; – żółtko: słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu słabo ruchliwe, powracające do położenia centralnego, bez obcych ciał; – tarczka zarodkowa: niewidoczna <p>1 – jaja z chowu wolno wybiegowego (kury znoszą jaja na grzędach, ale mają stały dostęp do wybiegu na świeżym powietrzu)</p> <p>Klasy wagowej: L - jaja duże - 63,1 do 73 g</p> <p>Klasa jakościowa (świeżości) jaj – klasy A</p>

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
2	Jaja przepiórcze przeznaczone do bezpośredniego spożycia, pozyskiwane z ferm będących pod nadzorem weterynaryjnym.	<p>Jaja konsumpcyjne (rynkowe) - jaja całe (w skorupkach). Muszą one spełniać następujące podstawowe wymagania:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wysokość komory powietrznej do 3 mm; – komora powietrzna: nieruchoma; – nieuszkodzona naturalnie czysta skorupa [dopuszczalne nieduże przybrudzenie]; – zapach: swoisty brak obcych zapachów; – skorupa: niepopękana, o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta i nieczyszczona; – białko: przejrzyste, klarowne, gęste, bez obcych ciał; – żółtko: słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu słabo ruchliwe, powracające do położenia centralnego, bez obcych ciał; – tarczka zarodkowa: niewidoczna <p>Klasa jakościowa (świeżości) jaj – klasy A</p>

Wymagania chemiczne – zawartość zanieczyszczeń i pestycydów w produkcie zgodna z aktualnie obowiązującym prawem – Rozporządzenie WE nr 369/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni.

Wymagania mikrobiologiczne – zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem - Rozporządzenie Komisji WE nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

oznaczenie sprawy : MZZ.263.4.2021.Ż

Trwałość – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.

Pakowanie – opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Wytłaczanki (jednorazowe papierowe) na 10 lub 30 sztuk, winny być umieszczane w opakowaniu transportowym zwrotnym, jaja ułożone w wytłaczankach tępym końcem ku górze. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie – na każdej skorupie musi widnieć kod producenta, ma być łatwo widoczny, czytelny. Na zewnętrznej stronie opakowania winien widnieć : kod zakładu pakowania, klasa jakości, klasa wagowa, data minimalnej trwałości, metoda chowu kur.

Warunki transportowe – muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, temperatura przewozu jaj i w momencie odbioru dostawy 8-13⁰C, potwierdzenie zachowania łańcucha chłodniczego.

W celu ograniczenia występowania salmonelli w żywności pochodzenia Zwierzęcego, producent musi wdrożyć programy kontroli zwalczania Salmonelli zgodnie z rozporządzeniem WE nr 2160/2003r. z 17 listopada 2003r.

Każda dostawa opatrzona HDI – zgodnie z Ustawą z dnia 16.12.2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz Rozporządzeniem WE nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 stycznia 2004r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.