



POLSKA TRADYCJA SMAKU  
**SYSTEM JAKOŚCI  
WIEPRZOWINY**

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WIEPRZOWINY KULINARNEJ  
I PRZEZNACZONEJ DO WYROBU WĘDLIN.

# Opracował zespół w składzie:

prof. dr. hab. inż. Marek Babicz,

dr inż. Krzysztof Wawrzyniec Borkowski,

mgr Paweł Łyszkowski,

mgr Grzegorz Chwaszczewski,

inż. Janusz Zdanowski,

mgr Adrian Moskwiak.

# SYSTEM JAKOŚCI WIEPRZOWINY

(Tradition And Quality)



# TAQ

Wymagania dotyczące wieprzowiny kulinarnej  
i przeznaczonej do wyrobu wędlin.

## **Spis treści:**

1. Wprowadzenie.....	6
2. Cele Systemu Jakości Wieprzowiny TAQ.....	7
3. Główne cechy konsumpcyjne i technologiczne jakości wieprzowiny produkowanej w Systemie „TAQ”.....	9
4. Administrator i Uczestnicy Systemu.....	10
5. Przystąpienie do Systemu i certyfikacja .....	12
6. Charakterystyka ras ujętych w systemie .....	13
7. Wymagania w zakresie genotypu zwierząt.....	15
8. Pochodzenie i rejestracja świń .....	16
9. Produkcja i bezpieczeństwo pasz .....	17
10. Żywienie tuczników .....	19
11. Wiek i masa ciała tuczników w dniu uboju.....	19
12. Dobrostan tuczników .....	20
13. Profilaktyka weterynaryjna i zdrowie świń .....	22
14. Bioasekuracja .....	23
15. Obrót przed ubojowy .....	24
16. Ubój i obróbka poubojowa .....	26
17. Mięso kulinarne: pakowanie, magazynowanie, transport, sprzedaż.....	28
18. Identyfikowalność.....	29
19. Kontrola jakości tusz i mięsa wieprzowego.....	30
20. Kontrola identyfikowalności.....	31
21. Audyt.....	31
22. Sankcje w przypadku naruszenia regulaminu TAQ.....	32
23. Załączniki.....	34

## **1. WPROWADZENIE**

Jakość wieprzowiny ma obecnie priorytetowe znaczenie. Wynika to z rosnących oczekiwań konsumentów preferujących mięso o określonych walorach odżywczych i sensorycznych, a to z kolei przekłada się na popyt wieprzowego surowca rzeźnego o ustalonych parametrach jakościowych.

Dostępna na rynku wieprzowina nie zawsze spełnia oczekiwania konsumentów w zakresie np. cech organoleptycznych i wartości odżywczej, oraz przetwórców w odniesieniu do jakości technologicznej uwzględniającej podstawowe parametry fizyczne i chemiczne mięsa, jak wodochłonność, pH, udział białka i tłuszczu. Może to wynikać z wielu negatywnych czynników działających w trakcie produkcji wieprzowiny począwszy od pierwszego etapu, tj. uzyskania prosiąt do tuczu, aż do obrotu przed- i poubojowego.

Niewątpliwie najważniejszym elementem w pierwszej fazie produkcji wieprzowiny, który decyduje o jej finalnej jakości, jest właściwy dobór ras. W tym aspekcie rasy: wielka biała polska i polska biała zwisłoucha mają przewagę nad innymi rasami typu mięsnego, jak pietrain, hampshire oraz tucznikami mieszańcami (hybrydowymi), oferowanymi przez firmy hybrydowe.

### **Rasy wielka biała polska i polska biała zwisłoucha:**

- a) mają długoletnią tradycją hodowli,
- b) znacznie łatwiej znoszą działanie czynników stresogennych, co czyni je bardziej odpornymi na choroby,
- c) charakteryzują się doskonałą jakością wieprzowiną.

Ogromne znaczenie w produkcji wieprzowiny ma jakość etyczna, która wynika z:

1. podwyższonego poziomu dobrostanu zapewnianego na wszystkich etapach produkcji (zwiększona powierzchnia kojca dla loch i tuczników od nich pochodzących rezygnacja z obcinania części ogona, utrzymanie grupowe prosiąt, warchlaków i tuczników w grupach nie przekraczających 40 szt.),
2. chowu zrównoważonego w gospodarstwach rodzinnych, co pozwala na ograniczenie negatywnego wpływu produkcji świń na środowisko naturalne.

Opisane elementy zawiera System Jakości Wieprzowiny „TAQ”.

System spełnia zasadę identyfikowalności, czyli możliwości dokładnego prześledzenia kolejnych etapów produkcji wieprzowiny w łańcuchu „od pola do stołu” oraz wiarygodności, czemu służą samokontrolę jednostek biorących udział w produkcji.

System wspiera działalność gospodarstw rodzinnych, o skali produkcji nie przekraczającej 2000 tuczników rocznie, co pozwala na ograniczenie:

- a) negatywnego wpływu na środowisko naturalne,
- b) negatywnych reakcji grup społecznych nie związanych z produkcją świń.

Oryginalność Systemu Jakości Wieprzowiny „TAQ” dotyczy wykorzystania ras świń: wielkiej białej polskiej i polskiej białej zwisłouchej, o ustalonej tradycji hodowli, charakterystycznej wartości hodowlanej i użytkowej, chowu w optymalnych warunkach dobrostanu z maksymalnym ograniczeniem wpływu czynników stresogennych, co pozwala na uzyskanie wysokiej jakości wieprzowiny kulinarnej oraz mięsa i tłuszczu przydatnych do produkcji wysokojakościowych wędlin. Dzięki wykluczeniu użycia w tuczu przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotyków i zastosowaniu żywienia tuczników bez udziału pasz GMO wzrasta również poczucie bezpieczeństwa części konsumentów w zakresie spożycia pozyskiwanego mięsa i jego przetworów w Systemie TAQ.

## **2. CELE SYSTEMU JAKOŚCI WIEPRZOWINY „TAQ”**

Celem wdrożenia Systemu Jakości Wieprzowiny „TAQ”, zwanego dalej „Systemem” jest produkcja wieprzowiny wysokiej jakości organoleptycznej i odżywczej.

Wszyscy uczestnicy Systemu TAQ są zobowiązani do spełnienia ogólnie obowiązujących, w kraju, w którym produkują, odpowiednich i obowiązujących przepisów i wymagań w zakresie hodowli, chowu, zdrowia zwierząt, dobrostanu, kontroli i certyfikacji, zasad przetwórstwa i wprowadzania produktów pochodzenia zwierzęcego do obrotu.

Zapisy Systemu TAQ w żaden sposób nie zwalniają nikogo ze spełnienia wymagań horyzontalnych i ogólnie obowiązujących. Zapisy Systemu TAQ nie modyfikują tych wymagań ani ich nie zastępują. Dla lepszego zrozumienia obowiązujących wymagań, w niektórych miejscach są cytowane lub wymieniane przepisy – jeżeli ulegną one zmianie to obowiązują wersje zmienione nawet jeżeli system odwołuje się do konkretnego wydania.

System w niektórych częściach odwołuje się do przepisów krajowych w Polsce. W innych krajach należy ten wymóg czytać *mutatis mutandis* odnosząc się do wymagań w danym kraju w danym zakresie. Aby zminimalizować ryzyko niepoprawnego rozumienia standardowo odnosimy się do horyzontalnych wymagań na poziomie EU.

Zapisy zawarte w Systemie TAQ należy traktować jako uzupełnienie ww. wymagań horyzontalnych i ogólnie obowiązujących.

Wieprzowina w Systemie pozyskiwana jest z tuczników czystorasowych lub mieszańców ras: wielkiej białej polskiej (wbp) i polskiej białej zwisłouchej (pbz). Wszystkie podmioty w systemie spełniają odpowiednie wymagania w zakresie bezpieczeństwa żywności odnośnie produkcji, przetwarzania i dystrybucji zgodnie z aktami prawnymi UE, w tym: rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1, z późn. zm.), rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie higieny środków spożywczych* (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.), rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego* (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.), rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. *w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych* (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.). Dodatkowo obowiązują krajowe<sup>1</sup> przepisy wydane w ramach ww. rozporządzeń.

System zapewnia również wysoką jakość etyczną wieprzowiny poprzez chów tuczników w podwyższonych warunkach dobrostanu, bez użycia przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotyków, przy maksymalnym ograniczeniu czynników stresogennych, z zastosowaniem w żywieniu tuczników pasz niemodyfikowanych genetycznie.

---

<sup>1</sup> W Polsce obowiązują w tym zakresie m.in. przepisy ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132, z późn. zm.) i ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2020 r. poz. 1753, z późn. zm.) oraz rozporządzeniach wykonawczych wydanych na podstawie ww. ustaw.

### **3. GŁÓWNE CECHY KONSUMPCYJNE I TECHNOLOGICZNE** **WIEPRZOWINY PRODUKOWANEJ W SYSTEMIE „TAQ”**

Wieprzowina produkowana w Systemie posiada unikalną jakość i cechy pożądane przez klientów. Poprzez odpowiedni dobór materiału hodowlanego (rasy: wielka biała polska i polska biała zwisloucha i ich mieszańce), żywienie oparte głównie na zbożach oraz warunki dobrostanu wieprzowinę produkowaną w Systemie cechują korzystne parametry, dzięki którym mięso po obróbce kulinarnej jest kruche, soczyste i smakowite, a jako surowiec jest szczególnie przydatne do produkcji wędlin wysokogatunkowych.

Jakość końcowego produktu charakteryzuje:

- a) wolny od wad jakościowych,
- b) pH<sub>2</sub> 5,5-5,8
- c) wodochłonność 2-5%,
- d) różowo-czerwona barwa,
- e) jasność barwy L\* 44-54
- f) delikatny, lekko wyczuwalny zapach mięsny,
- g) wysoka wartość odżywcza, tj. około 20-22% białka oraz około 2,0-3,5% tłuszczu śródmięśniowego (połędwica i szynka),
- h) optymalna marmurkowatość połędwicy.

Certyfikacja zgodności z ww. wymogami opiera się weryfikacji wyników systemu kontroli wewnętrznej oraz bezpośredniej kontroli tych parametrów przez jednostkę certyfikującą. Każdy z tych parametrów musi być sprawdzony przez jednostkę certyfikującą u co najmniej 10% wszystkich podmiotów w systemie wytwarzających produkt końcowy.

Wieprzowina produkowana w Systemie stanowi:

- a) Wieprzowinę kulinarną - określenie „wieprzowina kulinarna” w Systemie odnosi się do elementów wymienionych w załączniku, każdy z nich w postaci wyrębów anatomicznych lub dzielonych na porcje oraz do mięsa mielonego z ww. elementów (załącznik 1. - SPECYFIKACJA – surowe).

- b) Wieprzowinę, podroby, tłuszcze przeznaczone do wyrobu wędlin (załącznik 2. SPECYFIKACJA – wędliny).

#### **4. ADMINISTRATOR I UCZESTNICY SYSTEMU**

System został opracowany przez zespół autorski w składzie: prof. dr. hab. inż. Marek Babicz, dr inż. Krzysztof Wawrzyniec Borkowski, mgr Grzegorz Chwaszczewski, mgr Paweł Łyszkowski, inż. J. Zdanowski, mgr Adrian Moskwiak. Stowarzyszenie Polska Tradycja Smaku jest właścicielem i administratorem Systemu (zwanym dalej Administratorem). Administrator jest właścicielem znaku towarowego „TAQ”, określa jego regulamin i zasady korzystania.

W Systemie mogą uczestniczyć gospodarstwa/chlewnie zajmujące się produkcją świń w układzie otwartym lub zamkniętym oraz rzeźnie i/lub zakłady przetwórstwa mięsnego, zakłady rozbioru mięsa, jednostki związane z przetwórstwem mięsa, dystrybucją i inne, które złożyły odpowiedni wniosek o przystąpienie do Systemu, zadeklarowały przestrzeganie zasad produkcji wieprzowiny w Systemie oraz gotowość poddania się kontrolom w tym zakresie (zwany dalej Uczestnikiem). Uczestnicy Systemu mogą korzystać ze znaku towarowego „TAQ” zgodnie z zasadami określonymi w Regulaminie znaku.

##### **Obowiązki Administratora Systemu**

- a) Tworzy i modyfikuje, w porozumieniu z zespołem autorskim, oraz upublicznia zasady produkcji wieprzowiny w Systemie.
- b) Ustala regulamin uzyskania znaku towarowego TAQ i wydaje zgodę na jego stosowanie. Opracowuje Księgę Znaku Towarowego TAQ.
- c) Przyjmuje wszelkie uwagi i propozycje zgłaszane przez Uczestników związane z funkcjonowaniem Systemu mające na celu poprawę standardów jego funkcjonowania oraz podnoszenie poziomu zaufania klientów.
- d) Administrator prowadzi i publikuje wykaz upoważnionych Jednostek certyfikujących.
- e) Gwarantuje bezstronność i poufność w zakresie wszelkich działań prowadzonych w jego organizacji oraz informacji uzyskanych w ich wyniku.

##### **Obowiązki Uczestnika**

- a) Uczestnik przystępuje do Systemu wypełniając dokument:  
Zgłoszenie udziału w Systemie Jakości Wieprzowiny TAQ, a po przyjęciu uzupełnia i przesyła dokumenty:
- oświadczenie samokontroli,
  - oświadczenie żywieniowe,
  - oświadczenie o przeciwdrobnoustrojowych produktach leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotykach,
- b) Uczestnik Systemu ma obowiązek poinformowania o zmianach w danych przez niego podanych w terminie nie przekraczającym 14 dni.
- c) Uczestnik systemu ma obowiązek przestrzegać wszystkich zasad opisanych w dokumencie „System Jakości Wieprzowiny TAQ”.
- d) Uczestnik ma prawo zgłaszać uwagi co do określonych zapisów dokumentu Systemu, jeżeli mają one na celu poprawę funkcjonowania systemu.
- e) Uczestnik powinien być niezwłocznie powiadomiony o wszelkich zmianach zapisów w dokumencie Systemu, tak aby zmiany te nie wpływały w negatywny sposób na poszczególne etapy.
- f) Produkcja wieprzowiny w systemie jest prowadzona zgodnie z zasadami, normami i wymogami: wzajemnej zgodności cross compliance, dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), dobrej praktyki rolniczej (GAP), bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), systemu HACCP, z zachowaniem aktualnie obowiązujących przepisów z zakresu bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego. Każdy uczestnik systemu ma obowiązek ich przestrzegania.
- g) Uczestnikowi Systemu przysługuje prawo do odwołania od decyzji jednostki certyfikującej. Odwołania, skargi i reklamacje na działalność Jednostki Certyfikującej składane są bezpośrednio do Jednostki Certyfikującej z kopią do wiadomości do Administratora.
- h) Uczestnik Systemu przekazuje dane o wielkości swojej produkcji (mięsa i wędlin) w systemie TAQ Administratorowi i Jednostce Certyfikującej, w celu sporządzenia wymaganych sprawozdań.
- i) Każdy z uczestników Systemu TAQ jest zobowiązany do wdrożenia w gospodarstwie / w zakładzie systemu monitoringu zużycia wody oraz systemu monitoringu emisji gazów cieplarnianych w tym zużycia energii elektrycznej oraz stosowanego paliwa. Administrator Systemu może określić wymagania w zakresie takich monitoringów.

## **5. PRZYSTĄPIENIE DO SYSTEMU I CERTYFIKACJA**

1. W celu przystąpienia do Systemu, zainteresowany podmiot zobowiązany jest zgłosić taki zamiar w formie pisemnej do Administratora Systemu, który prowadzi rejestr otrzymanych zgłoszeń oraz uzyskać certyfikat wydany przez Jednostkę Certyfikującą.
2. Proces produkcji wieprzowiny, jej jakość i bezpieczeństwo oraz identyfikowalność w Systemie są weryfikowane przez jednostki certyfikujące posiadające osobowość prawną oraz odpowiednią akredytację zgodnie z normą 17065 udzieloną: przez krajową jednostkę akredytującą wyznaczoną zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 765/2008 z dnia 9 lipca 2008 r. ustanawiającym wymagania w zakresie akredytacji i nadzoru rynku odnoszące się do warunków wprowadzania produktów do obrotu i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 339/93 (np. Polskie Centrum Akredytacji,) lub w przypadku krajów poza UE przez jednostkę akredytującą co najmniej uznaną w ramach porozumienia International Accreditation Forum Multilateral Recognition Arrangement (IAF MLA).
3. Jednostka certyfikująca musi uzyskać akceptację Administratora Systemu.
4. Administrator Systemu podaje do wiadomości uczestników Systemu wykaz upoważnionych Jednostek certyfikujących.
5. Od dnia 30 czerwca 2026 r. jednostki certyfikujące muszą wystąpić o akredytację, o której mowa w pkt 2 w zakresie dedykowanym systemowi TAQ. Do dnia 30 czerwca 2026 r. dopuszcza się również jednostki certyfikujące posiadające akredytacje w zakresie systemu QAFP lub zakresie certyfikacji produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w kategorii „Zwierzęta gospodarskie i nieprzetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego” oraz w kategorii „Przetworzone produkty rolne, w tym produkty akwakultury, do wykorzystania jako żywność”.
6. Jednostka certyfikująca przeprowadza kontrolę każdego z uczestników Systemu minimum raz w roku. Termin kontroli wyznaczany jest z uwzględnieniem analizy ryzyka wystąpienia niezgodności.
7. Jednostka certyfikująca wystawia certyfikat uczestnikowi Systemu po stwierdzeniu spełnienia wszystkich wymagań zapisanych w Systemie Jakości Wieprzowiny „TAQ”.
8. Po uzyskaniu pozytywnego wyniku oceny dokonanej przez Jednostkę certyfikującą podmiot zgłaszający podpisuje umowę z Administratorem na uczestnictwo w systemie,

która określi prawa i obowiązki Uczestnika Systemu oraz zasady stosowania znaku i oznaczania produktów zgodnie z Regulaminem Stosowania Znaku oraz Księgą Znaku.

## **6. CHARAKTERYSTYKA RAS UJĘTYCH W SYSTEMIE**

### **Polska biała zwisloucha (pbz)**

Rasa polska biała zwisloucha wywodzi się od świni nizinnej wielkouchej, utrzymywanej w północnej i środkowej Europie, która wyróżniała się bardzo dobrą jakością nieprzetłuszczonego mięsa i jędrną słoniną. Na przełomie XIX i XX w. rozpoczęto planowe prace selekcyjne i krzyżowanie ze swinia uszlachetnioną niemiecką krajową typu westfalskiego zmierzające do uzyskania krajowej świni zwislouchy. Maciory świni białej zwislouchy wyróżniały się dobrą płodnością, doskonałą mlecznością i troskliwością macierzyńską, a ponadto świni tego typu lepiej znosiły niekorzystne warunki środowiskowe. W latach 30-tych XX w. w Polsce wprowadzono księgi dla rasy białej zwislouchy. Po roku 1945 kontynuowano prace hodowlane nad swinia zwislouchą, przede wszystkim w kierunku poprawy mięsności surowca rzeźnego. W tym celu prowadzono krzyżowanie z rasą niemiecką uszlachetnioną krajową i szwedzką krajową. Rasę zaliczano do wszechstronnie użytkowych, ponieważ w zależności od żywienia można było uzyskać tuczniaki mięsne lub słoninowe. W 1951 r. podjęto uchwałę, usankcjonowaną 2 sierpnia 1956 r. przez Ministra Rolnictwa, o nadaniu rasie nazwy białej zwislouchy, którą w 1962 r. rozszerzono przyjmując nazwę - polska biała zwisloucha. Są to świni w typie mięsnym, szybko rosnące, ale późno dojrzewające, o długim i szerokim grzbiecie. Mają białe umaszczenie (skóra i szcęcina) i charakterystyczne zwisające uszy. Osiągają masę ciała około 250-300 kg. Tuczniaki dobrze wykorzystują pasze gospodarskie i nadają się do chowu w gospodarstwach o półintensywnym systemie produkcji, jakkolwiek ma ona wyższe wymagania żywieniowo-środowiskowe w porównaniu do rasy wielkiej białej polskiej.

### **Wielka biała polska (wbp)**

Historia świń rasy wielkiej białej polskiej sięga lat 70-tych XIX w. Rasa została wytworzona w wyniku krzyżowania prymitywnych świń krajowych: polskiej dużej długouchej i polskiej małej ostrouchy z rasą wielką białą angielską i białą ostrouchą. Świni polskie duże długouche ceniono ze względu na odporność na choroby. Doceniano również jej łatwość opasania się, chowu pastwiskowego oraz twardą, jędrną słoninę i wysokiej jakości mięso. Ten typ wieprzowiny

doskonale nadawał się do produkcji wyrobów trwałych. Cenne cechy świni polskiej małej ostrouchej to: zdrowotność, odporność, niewybredność i niewielkie wymagania pod względem paszy oraz skłonność do tuczenia się. W optymalnych warunkach chowu uzyskiwano od nich wysokiej jakości mięso, o wysokim stopniu marmurkowatości. Typem szlachetnym świni wielkiej białej, mającej udział w powstaniu rasy wielkiej białej polskiej, była rasa biała ostroucha wytworzona z krajowych świń długouchych i wschodnioniemieckich świń krótkouchych krzyżowanych z białymi rasami angielskimi: wielką i średnią białą. W latach 30-tych XX w. w Polsce wprowadzono księgi dla ras: wielkiej białej angielskiej i białej ostrouchej. W grupie świń białych ostrouchych występowała wielka biała ostroucha (pomorska), uznana za odrębną rasę przez Min. Rol. 5 grudnia 1936 r., którą po II wojnie światowej włączono do grupy krajowych świń białych ostrouchych. W 1949 r. w Polsce rozróżniano dwa typy świń wielkich białych: wielkie białe angielskie i krajowe wielkie białe ostrouche. W kolejnych latach podjęto uchwałę o połączeniu ras i nadaniu im nazwy - wielkiej białej, którą w 1962r. zarządzeniem Min. Rol. rozszerzono podając - wielka biała polska.

Rasa wbp reprezentuje typ mięsny, świnię szybko rosną, ale późno dojrzewającą, co pozwala uniknąć nadmiernego otluszczenia tuszy. Wzorzec rasy wielkiej białej przedstawia się następująco: świnia duża, o długim i mocnym grzbiecie. Białą skórę pokrywa szczecina również białego koloru. Na średniej wielkości głowie osadzone są dość duże, stojące uszy. Masa ciała dorosłych osobników wynosi 300-400kg. Jest przydatna do chowu półintensywnego i ekstensywnego oraz dobrze wykorzystuje pasze gospodarskie.

W 2018 r. rasy wbp i pbz zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, co świadczy o długoletniej tradycji chowu i unikatowych cechach rasowych, w tym jakości mięsa. Świnie hodowlane ras wbp i pbz charakteryzują się wysokim poziomem cech związanych z użytkowością rozplodową, co pozwala uzyskać liczne i zdrowe mioty, o wysokiej wartości biologicznej. Ponadto cechują się stosunkowo wysokim tempem wzrostu, mięsnością tusz na poziomie: 58 % dla loszek, 60 % dla knurków. Z uwagi na dobrze rozwinięte cechy rozplodowe oraz tuczne i rzeźne mogą być wykorzystywane do produkcji tuczników czystorasowych lub mieszańców.

Rasy te i ich mieszańce stanowią bardzo dobry materiał do tuczu i surowiec rzeźny spełniający oczekiwania rynku w zakresie wysokiej jakości konsumpcyjnej i technologicznej pozyskanej wieprzowiny.

Do Administratora Systemu mogą być składane wnioski o zmiany w systemie w tym również wnioski o rozszerzenie listy ras objętych systemem. Objęcie Systemem TAQ nowych ras odbywa

się poprzez zmianę sytemu TAQ i musi być związane z wykazaniem, iż w ich przypadku będą spełnione wymagania określone w systemie.

## **7. WYMAGANIA W ZAKRESIE GENOTYPU ZWIERZĄT**

Produkcja wieprzowiny w Systemie rozpoczyna się od uzyskania prosiąt do tuczu. Knury i lochy przyjęte do produkcji prosiąt w Systemie muszą być wolne od zmutowanego allelu T genu *RYRI* (*RYRI* T = *Hal* n), co pozwala na utrzymanie właściwych cech mięsa, bez odchyleń jakościowych. Prosięta przeznaczone do tuczu powinny pochodzić z kojarzenia lub krzyżowania ras wielkiej białej polskiej (wbp) i polskiej białej zwisłouchej (pbz).

1. ♀wbp × ♂wbp,
2. ♀pbz × ♂pbz,
3. ♀wbp × ♂pbz,
4. ♀pbz × ♂wbp,
5. ♀(♀pbz × ♂wbp) x ♂wbp
6. ♀(♂pbz × ♀wbp) x ♂wbp
7. ♀wbp × ♂(♀pbz × ♂wbp)
8. ♀wbp × ♂(♂pbz × ♀wbp)
9. ♀(♀wbp × ♂pbz) x ♂pbz
10. ♀(♂wbp × ♀pbz) x ♂pbz
11. ♀pbz × ♂(♀wbp × ♂pbz)
12. ♀pbz × ♂(♂wbp × ♀pbz)
13. lub inne z wyłącznym wykorzystaniem ras wbp i pbz.

## **8. POCHODZENIE I REJESTRACJA ŚWIŃ**

Zakup zwierząt hodowlanych do stada reprodukcyjnego lub prosiąt do tuczu należy prowadzić z zachowaniem pełnej identyfikacji rasy. Pokolenie rodzicielskie prosiąt musi mieć udokumentowane pochodzenie, dotyczy to loch i knurów ras czystych, oraz loch i knurów mieszańców.

**Pochodzenie zwierząt hodowlanych można stwierdzić na podstawie dokumentów:**

- a) świadectwo zootechniczne czystorasowych świń (zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2016/1012, na potrzeby handlu zwierzętami czystorasowymi z gatunku świń (*Sus scrofa*).
- b) rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/717 z dnia 10 kwietnia 2017 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/1012 w odniesieniu do wzorów formularzy świadectw zootechnicznych dotyczących zwierząt hodowlanych i ich materiału biologicznego wykorzystywanego do rozrodu.
- c) świadectwo zootechniczne mieszańców świń (zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2016/1012, na potrzeby handlu mieszańcami świń (*Sus scrofa*),
- d) lub innych, jak świadectwo pochodzenia, rodowód, świadectwo krycia, świadectwo inseminacji.

Lochy i knury stada rodzicielskiego tuczników utrzymywanych w Systemie powinny posiadać dokument - zapis informujący o niewrażliwości na stres, tj. genotyp *HAL NN / RYR1TT*.

Każdy posiadacz świń, uczestnik Systemu powinien prowadzić dokumentację i znakowanie zwierząt zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami<sup>2</sup> co pozwala na zapewnienie bezpieczeństwa żywności zgodnie z wymogami Unii Europejskiej.

**Podstawowe wymagania z tego zakresu to:**

- a) posiadanie numeru identyfikacyjnego producenta oraz numeru siedziby stada,
- b) prowadzenie ksiąg rejestracji świń w siedzibie stada, w formie papierowej (jednak nie dłużej niż do dnia 31 grudnia 2025 r.) lub elektronicznej. Jeżeli posiadacz zwierzęcia

---

<sup>2</sup> W Polsce obowiązuje w tym zakresie (Ustawa z 4 listopada 2022 r. o systemie identyfikacji i rejestracji zwierząt, Dz.U. z 2022 r. poz. 2414).

uzyskał dostęp do systemu teleinformatycznego agencji płatniczej<sup>3</sup> i wyłącznie za jego pośrednictwem dokonuje zgłoszeń<sup>4</sup> jest zwolniony z prowadzenia księgi rejestracji w formie papierowej. W takim przypadku uważa się, że księga rejestracji prowadzona jest w formie elektronicznej,

- c) stosowanie środka identyfikacji (tataż, lub kolczyk, lub kolczyk elektroniczny) z numerem identyfikacyjnym świni zgodnie z przepisami ustawy o systemie identyfikacji i rejestracji zwierząt,
- d) jeżeli jest taki obowiązek w danym kraju - dokonywania zgłoszeń zdarzeń zwierzęcych (np.: przemieszczenie zwierzęcia do i z siedziby stada, urodzenie, śmierć) do komputerowej bazy danych agencji płatniczej<sup>5</sup>, w terminach określonych w krajowych przepisach,
- e) jeżeli jest taki obowiązek w danym kraju - dokonywanie spisu świń przebywających w siedzibie stada oraz dokonywania zgłoszeń do komputerowej bazy danych agencji płatniczej informacji objętych spisem w terminach zdefiniowanych w krajowych przepisach<sup>6</sup>.

Podstawowym warunkiem dopuszczenia tucznika do sprzedaży jest jego wyraźne oznakowanie środkiem identyfikacji (tataż, lub kolczyk, lub kolczyk elektroniczny), z numerem identyfikacyjnym zapisanym w komputerowej bazie danych. Jeśli w gospodarstwie są użytkowane zwierzęta hodowlane powinny być one oznakowane zgodnie z zasadami Krajowego Programu Hodowlanego.

## **9. PRODUKCJA I BEZPIECZEŃSTWO PASZ**

Na wszystkich etapach produkcji pasz, w tym produkcji surowców i ich przetwarzania, należy uwzględnić obowiązujące zasady dotyczące bezpieczeństwa i higieny pasz<sup>7</sup>

---

<sup>3</sup> W Polsce agencją płatniczą jest Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa a dostęp realizowany jest za pomocą aplikacji IRZplus.

<sup>4</sup> W Polsce wprowadzono obowiązek zgłaszania zdarzeń wynikających z przepisów ustawy z dnia 4 listopada 2022 r. o systemie identyfikacji i rejestracji zwierząt (Dz.U. z 2023 r. poz. 1815).

<sup>5</sup> W Polsce odpowiednie terminy na ich przekazywanie określono w ustawie o systemie identyfikacji i rejestracji zwierząt.

<sup>6</sup> W Polsce obowiązują terminy określone w ustawie o systemie identyfikacji i rejestracji zwierząt.

<sup>7</sup> W Polsce obowiązują przepisy ustawy z dnia 22 lipca 2006 r. o paszach Dz.U.2021. poz. 278, Dz. U. 2022 r. poz. 2722.

Szczegółowe zasady i zalecenia dla uczestników Systemu TAQ to:

1. W produkcji surowców paszowych w gospodarstwie, np. zbóż, obowiązuje zachowanie zasad dobrej praktyki rolniczej w ramach produkcji zrównoważonej.
2. Jeśli w gospodarstwie są wytwarzane pasze powinno ono prowadzić dokumentację dotyczącą:
  - a) pasz - receptury dawek pokarmowych, pochodzenie stosowanych składników dawki pokarmowej, ze szczególnym uwzględnieniem dodatków paszowych. Dopuszcza się stosowanie dodatków paszowych zgodnie z przepisami (Rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 sierpnia 2003 r. w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt (Dz. Urz. UE L 268 z 18.10.2003, str. 29, z późn. zm.)).
  - b) stosowanych środków ochrony roślin w uprawach przeznaczonych na pasze,
  - c) weryfikacji stosowania pasz niemodyfikowanych genetycznie w okresie tuczu w gospodarstwie, które produkuje własne surowce paszowe (Oświadczenie o wykorzystaniu pasz niemodyfikowanych genetycznie w gospodarstwie). W przypadku, kiedy w żywieniu tuczników stosowane były pasze, w których znajdowały się składniki z grupy ryzyka (kukurydza, soja, rzepak) rolnik musi posiadać dokumenty albo potwierdzające, że były to surowce z upraw zakładanych z kwalifikowanego materiału siewnego (etykieta materiału siewnego jest gwarantem braku GMO), albo dokumenty z badania laboratoryjnego tych składników, jeśli nie ma pewności czystości genetycznej nasion. W przypadku łubinu, bobiku i grochu (rośliny rekomendowane do produkcji paszy wolnej od GMO) nie ma obowiązku przedstawienia etykiety lub dokumentu z badań laboratoryjnych, a wystarczy podać skład dawki pokarmowej (pkt. 2, lit. b). Analogiczne wymagania dotyczą pasz produkowanych w innych gospodarstwach, od których dane gospodarstwo zakupiło surowiec paszowy.

Jeśli gospodarstwo wykorzystuje pasze gotowe, dostarczone przez producenta, Administrator musi mieć możliwość monitorowania pochodzenia składników dawki pokarmowej oraz uzyskać od producenta dokumenty: recepturę paszy, odpowiednie zaświadczenie<sup>8</sup> informujące, że pasze lub surowce paszowe wykorzystywane w okresie

---

<sup>8</sup> W Polsce takie zaświadczenie jest wprowadzone zgodnie z ustawą z dnia 22 lipca 2006 r. o paszach (Dz. U. z 2023 r. poz. 1149).

tuczu nie pochodzą z organizmów genetycznie zmodyfikowanych, nie zawierają modyfikowanych genetycznie organizmów (GMO) w swoim składzie oraz nie są modyfikowane genetycznie (NON-GMO) (Oświadczenie o wykorzystaniu pasz niemodyfikowanych genetycznie w gospodarstwie, które wykorzystuje pasze gotowe).

3. Pomieszczenia w gospodarstwie, gdzie wytwarzane są pasze oraz urządzenia i sprzęt wykorzystywany w ich produkcji należy utrzymywać i użytkować zgodnie z zasadami BHP wykluczającym zanieczyszczenie surowców i pasz.
4. Budynki i silosy do przechowywania pasz, powinny być regularnie czyszczone i dezynfekowane, tak aby nie dopuścić do zanieczyszczenia pasz.

## **10. ŻYWIENIE TUCZNIKÓW**

1. Żywienie świń w okresie tuczu powinno być ilościowo i jakościowo dostosowane do wieku i masy ciała.
2. Dawki pokarmowe powinny być zbilansowane pod względem głównych składników pokarmowych zgodnie z zapotrzebowaniem zwierząt w danym okresie tuczu.
3. Bazą w żywieniu tuczników są zboża: jęczmień, żyto, pszenżyto, pszenica, mieszanka zbożowa, kukurydza, łubin, bobik, groch, soja. Obowiązuje zakaz stosowania pasz GMO w tuczu (Rozdz. 9.).
4. W ostatnim okresie tuczu, tj. na 4 tygodnie przed ubojem należy wyeliminować lub ograniczyć pasze negatywnie wpływające na jakość konsumpcyjną i technologiczną wieprzowiny. Nie można podawać pasz zawierających ryby lub inne organizmy morskie, ich produkty i produkty uboczne, serwatki, wywarów gorzelnianych. Należy ograniczyć udział makuchów rzepakowych, śruty kukurydzianej do 15%.

## **11. WIEK I MASA CIAŁA TUCZNIKÓW W DNIU UBOJU**

W celu zapewnienia jak najwyższej jakości wieprzowiny uboju tuczników dokonuje się w przedziale masy ciała 95 – 135 kg, i wieku około 5-8 miesięcy.

## 12. DOBROSTAN TUCZNIKÓW

W produkcji tuczników w Systemie obowiązuje ograniczenie oddziaływania czynników stresogennych do minimum na każdym etapie chowu i obrotu przed ubojowego. Chów świń w Systemie jest prowadzony zgodnie z zasadą pięciu wolności w odniesieniu do zwierząt, które powinny być:

- a) Wolne od głodu, pragnienia, niedożywienia – poprzez zapewnienie dostępu do paszy i wody.
- b) Wolne od dyskomfortu – poprzez zapewnienie optymalnych warunków środowiska bytowego i produkcyjnego.
- c) Wolne od bólu, urazów i chorób – poprzez zapewnienie odpowiedniej profilaktyki, a w razie potrzeby leczenia.
- d) Wolne od strachu i stresu – poprzez zapewnienie właściwej obsługi i opieki.
- e) Wolne do przejawiania normalnego zachowania się – poprzez zapewnienie odpowiedniej powierzchni oraz towarzystwa innych osobników dostosowanych wiekiem lub grupą technologiczną z uwzględnieniem optymalnej liczebności grupy.

W Systemie należy przestrzegać aktualnie obowiązujące przepisy w zakresie dobrostanu świń<sup>9</sup>.

### **W systemie obowiązują następujące zasady podwyższające normy dobrostanu:**

1. lochy - powierzchnia w chlewni przypadająca na jedną lochę zwiększona o co najmniej 20%, w stosunku do minimalnej powierzchni, wymaganej na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów dotyczących dobrostanu zwierząt.

Powierzchnie kojca powinny wynosić:

- 4,2 m<sup>2</sup> kojec pojedynczy dla lochy w okresie porodu i odchowu prosiąt ssących,
- 2,7 m<sup>2</sup> kojec pojedynczy dla lochy i loszki po pokryciu (może być stosowany tylko w gospodarstwach utrzymujących mniej niż 10 loch lub loszek prośnych od 4 tyg. Po pokryciu do tygodnia przed przewidzianym terminem porodu),

---

<sup>9</sup> W Polsce obowiązują przepisy ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. o ochronie zwierząt (Dz.U.2022.572) oraz rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 lutego 2010 roku w sprawie wymagań i sposobu postępowania przy utrzymywaniu gatunków zwierząt gospodarskich, dla których normy ochrony zostały określone w przepisach Unii Europejskiej (Dz.U. 2010 Nr 56 poz. 344, z późn. zm.).

- 2,7 m<sup>2</sup> w kojcu, gdzie lochy utrzymywane są grupowo; w przypadku, gdy w kojcu utrzymywane są lochy prośne, co najmniej 1,3 m<sup>2</sup> powierzchni kojca stanowi stałe podłoże i nie więcej niż 15% tego podłoża – otwory odpływowe,
  - 3 m<sup>2</sup> w kojcu, gdzie utrzymuje się grupowo do 5 loch; w przypadku, gdy w kojcu utrzymywane są lochy prośne, co najmniej 1,3 m<sup>2</sup> powierzchni kojca stanowi stałe podłoże i nie więcej niż 15% tego podłoża – otwory odpływowe,
  - 2,4 m<sup>2</sup> w kojcu, gdzie utrzymuje się grupowo powyżej 39 loch; w przypadku, gdy w kojcu utrzymywane są lochy prośne, co najmniej 1,3 m<sup>2</sup> powierzchni kojca stanowi stałe podłoże  
i nie więcej niż 15% tego podłoża – otwory odpływowe,
  - 2,2 m<sup>2</sup> w kojcu, gdzie utrzymuje się grupowo do 5 loszek po pokryciu, przy czym 0,95 m<sup>2</sup> stanowi stałe podłoże i nie więcej niż 15% tego podłoża – otwory odpływowe,
  - 2 m<sup>2</sup> w kojcu, gdzie utrzymywane są grupowo loszki po pokryciu, przy czym 0,95 m<sup>2</sup> stanowi stałe podłoże i nie więcej niż 15% tego podłoża – otwory odpływowe,
  - 1,8 m<sup>2</sup> w kojcu, gdzie utrzymuje się grupowo powyżej 39 loszek po pokryciu, przy czym 0,95 m<sup>2</sup> stanowi stałe podłoże i nie więcej niż 15% tego podłoża – otwory odpływowe.
2. tuczniaki pochodzące od loch utrzymywanych jak w pkt. powyżej – powierzchnia w chlewni przypadająca na jednego tuczniaka zwiększona o co najmniej 20%, w stosunku do minimalnej powierzchni, wymaganej na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów dotyczących dobrostanu zwierząt.
- Powierzchnia kojca wynosi co najmniej:
- 0,18 m<sup>2</sup> – w przypadku świń o masie ciała do 10 kg,
  - 0,24 m<sup>2</sup> – w przypadku świń o masie ciała powyżej 10 do 20 kg,
  - 0,36 m<sup>2</sup> – w przypadku świń o masie ciała powyżej 20 do 30 kg,
  - 0,48 m<sup>2</sup> – w przypadku świń o masie ciała powyżej 30 do 50 kg,
  - 0,66 m<sup>2</sup> – w przypadku świń o masie ciała powyżej 50 do 85 kg,
  - 0,78 m<sup>2</sup> – w przypadku świń o masie ciała powyżej 85 do 110 kg,
  - 1,2 m<sup>2</sup> – w przypadku świń o masie ciała powyżej 110 kg.
- 3. zapewnienie stałego dostępu do słomy, jako materiału manipulacyjnego.
  - 4. wzbogacenie środowiska bytowego poprzez stosowanie materiału manipulacyjnego dla wszystkich grup technologicznych świń, w celu zapobiegania zachowaniem anormalnym np. agresji,
  - 5. zakaz wykonywania zabiegu obcinania części ogona,

6. utrzymanie grupowe prosiąt, warchlaków, tuczników w grupach nie przekraczających 40 szt., co pozwala na uniknięcie stresu, agresji i kanibalizmu.
7. Suplementacja prosiąt żelazem w 3-4 dniu życia.

Ponadto zgodnie z normami dobrostanu:

- a) świniom utrzymywanym w gospodarstwie zapewnia się opiekę personelu posiadającego odpowiednie umiejętności i wiedzę zawodową,
  - b) zwierzęta należy doglądać minimum raz dziennie,
  - c) świnię utrzymuje się w pomieszczeniach oświetlonych co najmniej przez 8 godzin dziennie światłem sztucznym o natężeniu co najmniej 40 lux. lub zapewnia dostęp światła naturalnego,
  - d) materiały używane do budowy pomieszczeń, kopców, podłóg, i innych elementów z którymi zwierzęta mają bezpośredni kontakt, powinny być tak skonstruowane i utrzymywane, aby nie było w nich ostrych powierzchni, kantów, które mogłyby zranić zwierzę i muszą być łatwe do czyszczenia i dezynfekcji,
  - e) sprzęt i materiały mające bezpośredni kontakt ze zwierzętami powinny być w odpowiednim stanie technicznym i sanitarno-higienicznym,
  - f) stężenie gazów o szkodliwym działaniu na organizm nie powinno przekraczać: dwutlenku węgla (CO<sub>2</sub>) – 3000 ppm, siarkowodoru (H<sub>2</sub>S) – 5 ppm, amoniaku (NH<sub>3</sub>) – 20 ppm.
- a) system wentylacyjny o wydajności pozwalającej na utrzymanie właściwego składu powietrza,
  - b) karmienie i pojenie świń należy dostosować do wieku i grupy technologicznej, zgodnie z zapotrzebowaniem bytowym i produkcyjnym. W przypadku wykorzystania poidel zalecana prędkość przepływu wody w poidle to: prosięta 0,3-0,5 l/min, warchlaki 0,5-1,0 l/min., tuczniki 1,5-2,0 l/min., lochy luźne, prośne, knury 2,0-3 l/min., lochy karmiące 2,0-4 l/min.
  - c) Obowiązuje szkolenie osób prowadzących obrót przed ubojowy świń na terenie rzeźni na temat wpływu wykonywanych czynności na dobrostan zwierząt, a tym samym na jakość tusz i mięsa.

### **13. PROFILAKTYKA WETERYNARYJNA I ZDROWIE ŚWIŃ**

1. Każde gospodarstwo musi posiadać nadzór lekarza weterynarii, a zwierzęta powinny pozostawać pod jego stałą opieką.

2. Lekarz weterynarii opracowuje i wdraża program profilaktyczny, w tym szczepień, dla każdej grupy technologicznej utrzymywanej w ramach Systemu.
3. Za obowiązkowe uznaje się odrobaczanie świń zgodnie z programem profilaktycznym.
4. Do profilaktycznych zabiegów opcjonalnych u prosiąt należy redukcja kłów, za zbieg rutynowy uznaje się kastrację prosiąt. Redukcję kłów wykonuje się jedynie w celu przeciwdziałania okaleczeniu innych świń. Przed wykonaniem tego zabiegu podejmuje się środki zapobiegające okaleczeniu świń, w szczególności zmieniając warunki ich utrzymywania.
5. W Systemie tucz odbywa się bez użycia przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotyków. W tym postępowaniu obowiązuje przestrzeganie zasad prawidłowego żywienia w zależności od grupy technologicznej i stanu fizjologicznego, zachowanie optymalnych warunków zoohigienicznych w chlewni oraz bioasekuracji gospodarstwa. Przeciwdrobnoustrojowe produkty lecznicze stosowane u zwierząt, w tym antybiotyki, stosowane są wyłącznie z przepisu lekarza weterynarii, pod jego nadzorem i tylko w uzasadnionych przypadkach. Osobniki poddane leczeniu z użyciem przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotyków należy izolować, leczyć indywidualnie i **wycofać z Systemu**. Działając w porozumieniu z lekarzem weterynarii dopuszcza się zwalczanie biegunek przy użyciu preparatów fitobiotycznych.

## 14. **BIOASEKURACJA**

Gospodarstwa powinny spełniać obowiązujące zasady bioasekuracji<sup>10</sup>. Podstawowe zasady bioasekuracji dla gospodarstw uczestniczących w Systemie to:

1. stosowanie mat dezynfekcyjnych przed wjazdem do gospodarstwa, wejściem do chlewni,
2. dezynfekcja środkiem odkażającym pojazdów wjeżdżających do gospodarstwa,
3. prowadzenie rejestru pojazdów wjeżdżających do gospodarstwa oraz osób wchodzących do pomieszczeń inwentarskich,

---

<sup>10</sup> W Polsce obowiązują rozwiązania zgodnie z przepisami (Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 sierpnia 2021 r. w sprawie środków podejmowanych w związku z wystąpieniem afrykańskiego pomoru świń (Dz. U. 2021, poz. 1485)).

4. wdrożenie programu monitorowania i zwalczania gryzoni, przeprowadzanie regularnych zabiegów dezynsekcji (od kwietnia do listopada każdego roku) i posiadanie dokumentacji wykonywania tych zabiegów,
5. zabezpieczenie budynku, w którym utrzymywane są świnię przed dostępem zwierząt domowych (psów, kotów),
6. obowiązek używania odzieży ochronnej oraz obuwia ochronnego przez osoby przebywające w budynkach inwentarskich,
7. mycie i dezynfekcja pomieszczeń i sprzętu związanego z chowem świń,
8. stała obserwacja stanu zdrowia nowo zakupionych zwierząt przez okres minimum 4 tygodni w celu jak najszybszej reakcji na ewentualne wystąpienie objawów chorobowych,
9. świnię wprowadzane do chlewni powinny mieć udokumentowany status zdrowotny,
10. posiadanie w gospodarstwie, pisemnego planu bioasekuracji obejmującego:
  - a) program czyszczenia i dezynfekcji pomieszczeń i sprzętu mającego kontakt ze świniami,
  - b) dokumentację dotyczącą deratyzacji, dezynsekcji, w tym rejestr produktów biobójczych używanych w gospodarstwie, rejestru wjazdu pojazdów na teren gospodarstwa.
11. Zakłady, w których utrzymywane są świnię, znajdujące się na obszarach objętych ograniczeniami I, II i III zobowiązane są do przestrzegania wzmocnionych wymogów bioasekuracji (Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2020/687 z dnia 17 grudnia 2019 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429 w odniesieniu do przepisów dotyczących zapobiegania niektórym chorobom umieszczonym w wykazie oraz ich zwalczania oraz rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2023/594 z dnia 16 marca 2023 r. ustanawiające środki szczególne w zakresie zwalczania chorób w odniesieniu do afrykańskiego pomoru świń oraz uchylające rozporządzenie wykonawcze (UE) 2021/605 ).

## **15. OBRÓT PRZEDUBOJOWY**

Podstawowymi czynnościami w obrocie przedubojowym są: załadunek, transport, wyładunek. W postępowaniu przedubojowym określa się następujące zalecenia i wymagania:

1. środki transportu oraz przebieg transportu powinny być dostosowane do aktualnych obowiązujących przepisów dotyczących przemieszczania oraz zasad dobrostanu dla świń (Rozporządzenie Rady (WE) nr 1/2005 z dnia 22 grudnia 2004r. w sprawie ochrony zwierząt podczas transportu i związanych z tym działań oraz zmieniające dyrektywy 64/432/EWG i 93/119/WE oraz rozporządzenie (WE) nr 1255/97, Dz.U.U.E.L.2005.3.1), aby zapobiegać czynnikom stresogennym, urazom i zapewnić bezpieczeństwo zwierząt. Aby zwiększyć kontrolę nad jakością przewozu zwierząt środki transportu są wyposażane w odpowiedni system nawigacji satelitarnej, umożliwiający kontrolę trasy podróży oraz otrzymywanie informacji dotyczących otwarcia i zamknięcia klapy załadunkowej. Za zachowanie dobrostanu zwierząt w czasie transportu odpowiadają kierowcy. Muszą być oni przeszkoleni, zdać odpowiedni egzamin i posiadać zaświadczenie potwierdzające posiadane kwalifikacje w zakresie prowadzenia transportu drogowego żywca rzeźnego,
2. zwierzęta, które nie zostały poddane ubojowi w ciągu 12 godzin po przybyciu, są karmione, a następnie w odpowiednich odstępach czasu muszą być im podawane umiarkowane ilości paszy,
3. załadunek i rozładunek świń powinien być prowadzony w sposób minimalizujący stres, ból i cierpienie, z wykorzystaniem odpowiednio zabezpieczonych korytarzy przepędowych, ram załadunkowych/rozładunkowych oraz z zachowaniem zasad bezpieczeństwa obsługi i zwierząt,
4. konstrukcja ramp powinna w pełni zapewniać bezpieczeństwo zwierząt,
5. wyładunek tuczników w rzeźni powinien nastąpić niezwłocznie po ich dostarczeniu,
6. magazyn żywca, w którym przebywają zwierzęta przed ubojem powinien być zbudowany i wyposażony tak, aby świni nie podlegały dodatkowej presji związanej ze zbyt małą powierzchnią bytową, niewłaściwie zbudowanymi kojcami, śliską podłogą i innymi czynnikami stresogennymi. Osobniki agresywne lub chore, lub co do których istnieje podejrzenie choroby należy oddzielić od grupy i do czasu uboju przetrzymywać w oddzielonych kojcach, rozplanowanie magazynu żywca powinno umożliwiać bezproblemowe przeprowadzanie badania przed ubojowego zwierząt oraz kontrolę ich identyfikacji,
7. w celu uzyskania odpowiedniej jakości surowca rzeźnego należy zapewnić zwierzętom odpoczynek przed ubojowy. Jako optymalne warunki magazynowania przed ubojowego dla świń przyjmuje się temperaturę 15–18°C, wilgotność względną powietrza 60–68% i czas 4–5 godzin,

8. drogi przepędowe z magazynu żywca do miejsca uboju powinny zapewniać pełne bezpieczeństwo zwierząt oraz ograniczać do minimum działanie czynników stresogennych (hałas, oświetlenie, temperatura),
9. tuczniki kierowane do rzeźni powinny być czyste.
10. zwierzęta przeznaczone do uboju poddawane są obowiązkowo badaniu przed ubojowemu, zgodnie z aktualnymi wymogami prawa żywnościowego

## **16. UBÓJ I OBRÓBKA POUBOJOWA**

1. Czynności uboju i poubojowe powinny być wykonane w jak najkrótszym czasie, aby nie dopuścić do obniżenia jakości technologicznej tuszy.
2. Ubój powinien być przeprowadzony zgodnie z przepisami prawa<sup>11</sup> wyłącznie przez wykwalifikowany personel<sup>12</sup>.
3. Uśmiercanie zwierząt nie powinno ich narażać na niepotrzebny ból, cierpienie, stres.
4. Do ogłuszania tuczników należy stosować wyłącznie specjalistyczne, dopuszczone do tego celu urządzenia, posiadające aktualne badania techniczne.
5. Czas między ogłuszeniem a rozpoczęciem wykrwawiania (zakłuciem) powinien być jak najkrótszy (10-15s).
6. Obróbkę tuszy należy prowadzić w odpowiednich warunkach sanitarnych zapewniających bezpieczeństwo żywności oraz utrzymanie jakości wieprzowiny.
7. Czyszczenie tusz polega na odszczecinianiu, po którym należy je opłukać wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi (pitną), opalaniu i zeszkrobaniu naskórka.
8. Przed rozpoczęciem procesu usuwania szczeciny nakazuje się potwierdzić, że zwierzę nie wykazuje oznak życia. W celu uzyskania pewności śmierci zwierzęcia czas od ogłuszenia do rozpoczęcia procesu oparzania powinien wynosić około 10 min. (tzw. zapas bezpieczeństwa).

---

<sup>11</sup> W Polsce obowiązuje ustawa z dnia 21 sierpnia 1997 r. o ochronie zwierząt Dz.U. z 2022 poz. 572.

<sup>12</sup> W Polsce obowiązuje rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 9 września 2004 r. w sprawie kwalifikacji osób uprawnionych do zawodowego uboju oraz warunków i metod uboju i uśmiercania zwierząt Dz.U.2021.1033).

9. Wytrzewianie należy przeprowadzić natychmiast po zakończeniu czyszczenia tusz z obowiązkowym zachowaniem ciągłości układu pokarmowego. Czas od ogłuszenia do wytrzewienia nie może być dłuższy niż 45 minut.
10. Tuszę dzieli się na półtusze wzdłuż linii środkowej, a tak uzyskany surowiec rzeźny poddaje się końcowym zabiegom czyszczenia
11. Tusze oraz narządy wewnętrzne poddawane są obowiązkowo badaniu poubojowemu, zgodnie z aktualnymi wymogami prawa żywnościowego.
12. Tusze poddaje się obowiązkowej klasyfikacji poubojowej w systemie SEUROP z wykorzystaniem zatwierdzonych aparatów do szacowania zawartości mięsa chudego w tuszy. Pomiaru dokonuje wykwalifikowany personel.
13. System obejmuje tusze wieprzowe klas: S, E, U, R, wyprodukowane w Systemie Jakości TAQ. Tusze wieprzowe innych klas nie są dopuszczalne.
14. Po zakończeniu obróbki poubojowej, jednak nie później niż 10 minut, należy rozpocząć schładzanie tusz z zachowaniem zasad zapewniających właściwy przebieg tego procesu oraz nie pozwalających na obniżenie cech jakości technologicznej i konsumpcyjnej. Półtusza w procesie schładzania powinna osiągnąć temperaturę 7 °C w ciągu 24 godzin.
15. Podziału tuszy na elementy dokonuje się zgodnie z Polską Normą PN-86/A-82002 „Wieprzowina - części zasadnicze” lub inną normą uznaną przez Administratora za równoważną z zachowaniem zasad zapewniających najwyższą jakość oraz bezpieczeństwo żywności uzyskanych części zasadniczych.
16. Dopuszcza się podział części zasadniczych na mniejsze części jako elementy kulinarne po przygotowaniu i zatwierdzeniu specyfikacji dotyczącej rodzaju i miejsca cięcia oraz formy i gramatury porcji, aby zachować powtarzalność uzyskanego materiału. Uzyskane po uboju podroby wykorzystywane są do produkcji wędlin.
17. W ramach Systemu TAQ tusze i narządy wewnętrzne zwierząt poddanych ubojowi z konieczności poza rzeźnią oraz ubojowi w gospodarstwie nie mogą być wykorzystane do produkcji mięsa kulinarnego ani wędlin.

## **17. MIĘSO KULINARNE: PAKOWANIE, MAGAZYNOWANIE, TRANSPORT, SPRZEDAŻ**

1. Kulinarne mięso wieprzowe w Systemie TAQ należy pakować w atmosferze gazów obojętnych (MAP), dedykowanych do pakowania mięsa surowego. Dopuszcza się pakowanie metodą vacuum.
2. Konfekcjonowanie i pakowanie mięsa może wykonywać wyłącznie odpowiednio przeszkolony personel z zachowaniem warunków higieny, w tym ubioru personelu, i warunków środowiskowych, w tym temperatury  $<12^{\circ}\text{C}$  w pomieszczeniu, nie stwarzających zagrożenia bezpieczeństwa i higieny mięsa.
3. Kulinarne mięso wieprzowe należy magazynować w temperaturze  $0-4^{\circ}\text{C}$ , w ramach czasowych zgodnych z dobrą praktyką produkcyjną uzależnioną od danego elementu. Temperatura przechowywanego mięsa we wszystkich częściach nie powinna przekraczać  $7^{\circ}\text{C}$ , natomiast podrobów  $3^{\circ}\text{C}$ .
4. Mięso należy transportować z wykorzystaniem specjalistycznych środków transportu z zachowaniem warunków chłodniczych tak, aby na żadnym etapie nie doszło do wzrostu temperatury otoczenia (maksymalna temp.  $4^{\circ}\text{C}$ ) oraz mięsa (maksymalna temp.  $7^{\circ}\text{C}$ ) i podrobów (maksymalna temp  $3^{\circ}\text{C}$ ). Identyczne warunki termiczne muszą być zachowane w punktach handlowych.
5. Kulinarne mięso wieprzowe musi być w pełni identyfikowalne i opatrzone znakiem jakości TAQ.
6. Kulinarne mięso wieprzowe powinno być transportowane, magazynowane i eksponowane w wyodrębnionych miejscach dla mięsa wyprodukowanego w Systemie TAQ, spełniających wymagania sanitarno – higieniczne oraz temperaturowe.
7. Na wszystkich wymienionych etapach obowiązuje zachowanie łańcucha chłodniczego oraz monitorowanie temperatur.

## 18. IDENTYFIKOWALNOŚĆ

Identyfikowalność wieprzowiny kulinarnej i przeznaczonej do wyrobu wędlin w Systemie jest zapewniona przez:

1. prowadzenie dokumentacji w postaci księgi rejestracji świń w stadzie,
2. prawidłowe i czytelne oznakowanie świń w stadzie, w tym tuczników przeznaczonych do uboju, przy czym poszczególne partie tuczników przemieszczanych do rzeźni muszą posiadać dodatkowe oznakowanie dotyczące Systemu, co pozwala na wyeliminowanie mieszania się żywca wieprzowego w przypadku, gdy w gospodarstwie prowadzona jest również produkcja tuczników poza Systemem,
3. wskazane jest, aby w transport do rzeźni dotyczył wyłącznie partii tuczników wyprodukowanych w Systemie TAQ. W przypadku braku takiej możliwości tuczniaki wyprodukowane w systemie TAQ powinny być trwale oznakowane,
4. ubój tuczników z Systemu powinien być wykonany w jednym okresie czasu, bez mieszania materiału rzeźnego z innym spoza Systemu,
5. pozyskane w Systemie tusze powinny być odpowiednio oznakowane i przechowywane w magazynie w oddzielnym miejscu, również narządy wewnętrzne powinny być odpowiednio oznakowane i przechowywane w magazynie w oddzielnym miejscu,
6. elementy kulinarne przeznaczone do sprzedaży powinny posiadać oznakowanie Systemu,
7. rzeźnie mają obowiązek identyfikacji i weryfikacji materiału rzeźnego ubijanego w ramach Systemu. Dokonuje się tego poprzez identyfikację gospodarstwa oraz partii tuczników dostarczonej do uboju,
8. ocenę identyfikowalności (dokumentacja) przeprowadza się raz w roku w rzeźni/zakładzie przetwórstwa mięsnego.
9. Jednym z elementów identyfikowalności mięsa i wytworzonych z niego wędlin na poziomie konsumenta jest zamieszczenie na opakowaniu mięsa lub produktu mięsnego kodu QR, dzięki któremu konsument zostanie przekierowany na stronę www, gdzie uzyska pełną informację na temat Systemu TAQ, identyfikowalności, produktów itp.

## 19. KONTROLA JAKOŚCI TUSZ I MIĘSA WIEPRZOWEGO

Kontrola jakości tusz i mięsa wieprzowego prowadzona jest jako stały monitoring przez producenta. W celu zapewnienia najwyższej jakości tusz i mięsa należy stosować następujące wymagania:

1. tusze powinny być dokładnie umyte i oczyszczone,
2. skóra bez sińców,
3. mięśnie bez krwawych wybroczyn,
4. mięśnie o barwie czerwono-różowej,
5. słonina o barwie od białej do kremowej,
6. wszystkie tkanki bez obcych zapachów,
7. mięso nie może wykazywać wad jakościowych, w tym celu prowadzi się:
  - a) badanie pH na tuszach w okresie: 45 min. po uboju pH<sub>45</sub>/ pH<sub>1</sub> (przed procesem wychładzania) - pH powinno wynosić min. 6,0; po 24 h po uboju (pH<sub>24h</sub>/pH<sub>2</sub>) : 5,5-5,8,
  - b) określenie barwy na podstawie wzorca barwy (standardy barwy wg National Pork Board (2000) - czerwono-różowa,
8. elementy wieprzowe oddzielone zgodnie z przyjętymi przez Zakłady zasadami, dopuszcza się podział elementów na mniejsze części wg opracowanego schematu,
9. prowadzi się stały nadzór nad jakością mięsa w postaci okresowych badań laboratoryjnych polędwicy i szynki, które dotyczą:
  - pH<sub>1</sub> ( $\geq 6,0$ ), pH<sub>2</sub> (5,5-5,8),
  - wodochłonności (2-5%, metoda drip loss),
  - barwy (różowo-czerwona, standardy barwy wg National Pork Board, 2000),
  - jasności barwy (L\* 44-54),
  - zawartości: białka (20-22%), tłuszczu (2,0-3,5%),
  - marmurkowatość polędwicy: od 3 pkt. (mała) do 6 pkt. (duża) (standardy marmurkowatości wg National Pork Board, 2000).

Certyfikacja zgodności z ww. wymogami opiera się weryfikacji wyników systemu kontroli wewnętrznej oraz bezpośredniej kontroli tych parametrów przez jednostkę certyfikującą. Każdy z tych parametrów musi być sprawdzony przez jednostkę certyfikującą u co najmniej 10% wszystkich podmiotów w systemie wytwarzających produkt końcowy.

## **20. KONTROLA IDENTYFIKOWALNOŚCI**

Gospodarstwa zajmujące się chowem świń w Systemie TAQ obligatoryjnie znajdują się pod nadzorem odpowiednich służb weterynaryjnych<sup>13</sup>.

Kontrola identyfikowalności jest prowadzona na poziomie gospodarstwa z wykorzystaniem formularza samokontroli. Informacje dotyczące łańcucha żywnościowego zawsze (bez wyjątków) powinny być przekazywane do rzeźni z wyprzedzeniem do maksymalnie 24. godzin przed przybyciem zwierząt do rzeźni (Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 139 z 30.4.2004. z późn. zm.). Udzielone informacje odnośnie łańcucha żywnościowego powinny być sprawdzane i przechowywane przez rzeźnię.

Kontrola identyfikowalności w rzeźni jest prowadzona przez wykwalifikowany, upoważniony do tego personel. Kontrola identyfikowalności na etapie sprzedaży jest możliwa dzięki informacjom zawartym na opakowaniu.

## **21. AUDYT I KONTROLA WEWNĘTRZNA**

Każdy uczestnik Systemu Jakości Wieprzowiny TAQ zobowiązany jest do przestrzegania polskiego prawa dotyczącego dobrostanu zwierząt, zdrowia publicznego ludzi, zdrowia zwierząt i roślin, w związku z tym podlega kontroli przez Inspekcję Weterynaryjną. Prawidłowość

---

<sup>13</sup> W Polsce obowiązują przepisy ustawy o Inspekcji Weterynaryjnej (Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2022 r. poz. 2629) i gospodarstwa znajdują się pod kontrolą Inspekcji Weterynaryjnej.

realizacji założeń Systemu Jakości TAQ jest oceniana w poprzez samokontrolę (hodowca), audyt wewnętrzny (zakład przetwórstwa mięsa) oraz audyt zewnętrzny (jednostki certyfikujące).

### **Samokontrola**

Każdy uczestnik Systemu ma obowiązek na bieżąco prowadzić pełną dokumentację wymaganą przez System. Ponadto uczestnik ma obowiązek opracować plan tzw. Audytu wewnętrznego, który minimum raz w roku weryfikuje poprawność prowadzonej dokumentacji oraz zgodność z założeniami dla danego obszaru produkcji.

Dokumentacja z przeprowadzonej samokontroli: sprawozdanie oraz wszelka dokumentacja związana z produkcją w Systemie (np.: faktury, dokumentacja lekarsko- weterynaryjna, wyniki badań laboratoryjnych, dokumenty hodowlane itp.) mogą być wypełniane ręcznie lub elektroniczne. Dokumenty te muszą być przechowywane przez co najmniej 2 lata, chyba że przepisy prawne stanowią o dłuższym okresie ich przechowywania.

### **Audyt zewnętrzny**

Do przeprowadzenia audytu zewnętrznego zostaną upoważnione jednostki certyfikujące zgodnie z wymaganiami określonymi w rozdziale 5 „przystąpienie do systemu i certyfikacja”, z którymi Administrator Systemu TAQ podpisze stosowne porozumienie. Certyfikacja prowadzona jest zgodnie z wymaganiami normy 17065.

Na podstawie przeprowadzonej przez jednostkę oceny jednostka certyfikująca podejmuje stosowną decyzję o przyznaniu/przedłużeniu certyfikatu lub, w przypadku rażących zaniedbań lub naruszeń zasad produkcji wymaganych przez System o odmowie wydania certyfikatu.

## **22. SANKCJE W PRZYPADKU NARUSZENIA REGULAMINU SYSTEMU TAQ**

1. Każdy uczestnik systemu zobowiązany jest do przestrzegania wszelkich ustaleń Systemu i kontrolowania na bieżąco procesów opisanych w Systemie.
2. W przypadku zauważenia nieprawidłowości w realizacji regulaminu Systemu, Administrator może Uczestnikowi wymierzyć sankcję w postaci:
  - a) Upomnienia ( w przypadku uchybień w realizacji założeń Systemu).

- b) Ostrzeżenia ( w przypadku w przypadku gdy uchybienie nie zostało usunięte w terminie określonym przez Administratora).
  - c) Rozwiązania umowy z Uczestnikiem systemu.
3. Administrator systemu podejmuje decyzje o dalszym toku postępowania :
- a) Przekazanie informacji do właściwych jednostek certyfikujących z żądaniem natychmiastowego podjęcia działań wyjaśniających.
  - b) W przypadku niezgodności zagrażających zdrowiu i życiu konsumentów Administrator lub Jednostka certyfikująca podejmuje decyzje o poinformowaniu odpowiednich organów państwowych.
4. W przypadku naruszenia zasad przestrzegania założeń Sytemu jednostka certyfikująca, postępuje zgodnie z zasadami określonymi w normie 17065 i niniejszym Systemie TAQ, w tym ma prawo do:
- a) cofnięcia wydanego certyfikatu,
  - b) odmowy przedłużenia certyfikatu,
  - c) wyznaczenie daty usunięcia niezgodności, a do czasu ich usunięcia zawieszenia certyfikatu.
5. W przypadkach wymienionych w pkt. 4 Administrator może podjąć decyzję o usunięciu lub czasowym zawieszeniu Uczestnika w systemie TAQ.

## ZAŁĄCZNIKI

- 1. Zgłoszenia i deklaracje.**
- 2. Oświadczenia Producentów.**
- 3. Specyfikacja mięsa kulinarnego.**
- 4. Specyfikacja wędlin.**



**Oświadczenie o wykorzystaniu pasz niemodyfikowanych genetycznie w gospodarstwie, które produkuje własne surowce paszowe**

Niniejszym potwierdzam, że surowce paszowe, które zostały wyprodukowane w gospodarstwie .... (właśc. Imię i Nazwisko) uczestniczącym w produkcji wieprzowiny w Systemie TAQ i wykorzystane w tuczu nie są modyfikowane genetycznie.

Dokument potwierdzający:

etykieta materiału siewnego<sup>1</sup>: (wymienić).....

dokument laboratoryjnego badania składników<sup>2</sup>.....

<sup>1</sup>Etykieta materiału siewnego – zgodnie obowiązującymi przepisami<sup>14</sup>

<sup>2</sup>W przypadku braku etykiety lub dokumentu potwierdzającego konieczne jest laboratoryjne badanie składników

**Oświadczenie o wykorzystaniu pasz nie modyfikowanych genetycznie w gospodarstwie, które wykorzystuje surowce paszowe lub pasze gotowe**

Niniejszym potwierdzam, że surowce paszowe, które zostały zakupione w .... (nazwa zakładu, sprzedawcy itp.) do gospodarstwa .... (właśc. Imię i Nazwisko) uczestniczącego w produkcji wieprzowiny w Systemie TAQ i wykorzystane w tuczu nie są modyfikowane genetycznie.

Dokument potwierdzający:

Oświadczenie producenta, sprzedawcy itp. (Załącznik 1.)

Załącznik 1.

Oświadczenie

Niniejszym potwierdzam, że niżej wymienione pasze/surowce paszowe nie pochodzą z organizmów genetycznie zmodyfikowanych, nie zawierają modyfikowanych genetycznie organizmów (GMO) w swoim składzie oraz nie są modyfikowane genetycznie (NON-GM).

.....

Podpis osoby upoważnionej z ramienia producenta/sprzedawcy

<sup>14</sup> W Polsce należy podać: z ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI 1) z dnia 3 lipca 2020 r. w sprawie rodzaju opakowań materiału siewnego roślin rolniczych i warzywnych, sposobu ich zabezpieczania oraz szczegółowego sposobu etykietowania i plombowania, Warszawa, dnia 20 lipca 2020 r. Poz. 1269

## OŚWIADCZENIE PRODUCENTA

Imię i nazwisko.....

Adres.....

Uczestnik posiada podstawową wiedzę z zakresu produkcji tuczników w Systemie Jakości Wieprzowiny „TAQ”

### Identyfikowalność

Numer siedziby stada .....

1. Lochy i knury stada podstawowego są oznakowane zgodnie z systemem identyfikacji zwierząt hodowlanych  
tak  nie  nie dotyczy
2. Świnie przybyłe do stada (zakupione) są właściwie oznakowane, tj.:
  - loszki i knurki remontowe zgodnie z systemem identyfikacji zwierząt hodowlanych,  
tak  nie  nie dotyczy
  - prosięta, warchlaki - numerem siedziby stada  
tak  nie  nie dotyczy
3. Tuczniaki przy sprzedaży do ZM są oznakowane numerem stada, z którego pochodzą.

### Pochodzenie zwierząt

#### Produkcja własna prosiąt

1. Do produkcji tuczników wykorzystywane są
  - lochy i knury ras wbp i pbz.
  - mieszańce F1 ras wbp x pbz, pbz x wbp
2. Stado podstawowe loch i knurów stanowią zwierzęta hodowlane, co jest potwierdzone dokumentacją hodowlaną.
3. W gospodarstwie produkowane są tuczniaki:
  - ♀wbp × ♂wbp,
  - ♀pbz × ♂pbz,
  - ♀wbp × ♂pbz,
  - ♀pbz × ♂wbp,
  - (♀pbz × ♂wbp) x ♂wbp
  - (♀wbp × ♂pbz) x ♂pbz

♀pbz × (♀wbp × ♂pbz)

♀wbp × (♀pbz × ♂wbp)

**Prosięta z zakupu**

1. Zakupione prosięta spełniają wymagania odnośnie pochodzenia rasowego (dokumentacja)

**Żywienie**

1. Gospodarstwo spełnia wymogi żywieniowe Systemu jakości TAQ w tym nie stosuje pasz GMO w trakcie tuczu, czyli od odsadzenia prosiąt lub zakupu do dnia sprzedaży tuczników.
2. W gospodarstwie nie używa się przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotykach w odchowcie i tuczu: dotyczy prosiąt, warchlaków, tuczników.
3. W gospodarstwie znajduje się **dokumentacja** dotycząca żywienia świń w fazie tuczu:
  - a) określająca rodzaj i pochodzenie pasz stosowanych w żywieniu zwierząt (pasze własne, z zakupu),
  - b) receptury dawek pokarmowych, w zakresie składu paszy i bilansowania dawki

**Profilaktyka weterynaryjna**

Gospodarstwo znajduje się pod stałym nadzorem lek. wet. (*Imię i Nazwisko*)

.....

.....

Miejscowość, data

Czytelny podpis

**Obowiązek informacyjny o ochronie danych osobowych RODO wraz z klauzulami zgody**

**OŚWIADCZENIE O PRZECIWDROBNOUSTROJOWYCH PRODUKTACH LECZNICZYCH STOSOWANYCH U  
ZWIERZĄT, W TYM ANTYBIOTYKACH W PRODUKCJI TUCZNIKÓW**

Oświadczam, że tuczniki w ramach produkcji w Systemie jakości wieprzowiny TAQ pochodzące z gospodarstwa/stada (nr siedziby stada) ..... nie były poddawane profilaktyce i leczeniu przy użyciu przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotyków.

Producent

.....

Miejscowość, data

Czytelny podpis

Lekarz weterynarii

.....

Miejscowość, data

Czytelny podpis

**Obowiązek informacyjny o ochronie danych osobowych RODO wraz z klauzulami zgody**

## OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE ŻYWIENIA TUCZNIKÓW

Oświadczam, że w gospodarstwie/stadzie (nr siedziby stada) ..... jest stosowane żywienie tuczników zgodne z wymogami Sytemu jakości wieprzowiny „TAQ”

.....

Miejscowość, data

Czytelny podpis

**Obowiązek informacyjny o ochronie danych osobowych RODO wraz z klauzulami zgody**

**ZGŁOSZENIE UCZESTNICTWA PRODUCENTA/ZAKŁADU\*  
W SYSTEMIE JAKOŚCI WIEPRZOWINY „TAQ”**

**DANE ZGŁASZAJĄCEGO**

Imię i Nazwisko/Nazwa

PESEL/ REGON :    NIP:

Adres

Nr siedziby stada

Adres do korespondencji

Dane kontaktowe: nr tel., e-mail

**RODZAJ DZIAŁALNOŚCI\***

- Produkcja tuczników
- Ubój min.
- Rozbiór
- Przetwórstwo mięsa

**WIELKOŚĆ PRODUKCJI W SKALI ROKU**

Produkcja (liczba tuczników) .....

Ubój (liczba tuczników

Rozbiór (liczba tusz) .....

*Oświadczam, że zapoznałem się z treścią dokumentu „System jakości wieprzowiny „TAQ” oraz z Regulaminem znaku towarowego „TAQ”.*

.....

Data zgłoszenia

Czytelny podpis

**Potwierdzenie przyjęcie zgłoszenia**

**Data, pieczętka i podpis przyjmującego zgłoszenie (wypełnia Administrator Systemu)**

**Obowiązek informacyjny o ochronie danych osobowych RODO wraz z klauzulami zgody**

# SPECYFIKACJA MIĘSA KULINARNEGO



KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

## MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

### BOCZEK WIEPRZOWY BEZ KOŚCI



<b>OPIS ARTYKUŁU</b>	Element wyłącznie z półtuszy pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Błatowany lub łuskany ze skórą. Pachwina odcięta od boczku ścięty cały płat żeber lub usunięte kości żebrów, usunięte chrząstki. Mięsień przeponowy przycięty na prosto. W skład elementu wchodzi głównie mięsień: skośny zewnętrzny i wewnętrzny, poprzeczny, przeponowy. Kształt prostokąta, minimalna szerokość elementu 17 cm, max 20 cm długość anatomiczna.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwartej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.
<b>CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>	VACUUM, MAP
<b>ETYKIETOWANIE</b>	Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

## MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

### BOCZEK WIEPRZOWY BEZ ŻEBER BEZ SKÓRY BEZ TŁUSZCZU



<b>OPIS ARTYKUŁU</b>	Element wyłącznie z półtuszy pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element odcięty wraz z dolnymi żebrami (od piątego do ostatniego) oraz z chrząstkami żebrowymi. Linie cięcia przebiegają: od góry w połowie długości wszystkich żeber, od przodu po linii cięcia łopatki i pachwiny, od tyłu po linii odcięcia pasa tłuszczu łączącego boczek z pachwiną. Boczek bez żeber i kości mostka, bez skóry i tłuszczu do pierwszego przerostu mięśniowego. Dopuszcza się zapakowanie złożonego boczku na pół.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.
<b>CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>	VACUUM, MAP
<b>ETYKIETOWANIE</b>	Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

**MIĘSO WIEPRZOWE**

NAZWA PRODUKTU:

**BOCZEK WIEPRZOWY  
Z ŻEBREM ZE SKÓRĄ**

<b>OPIŚ ARTYKUŁU</b>	Element wyłącznie z półtuszy pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element odcięty wraz z dolnymi żebrami (od piątego do ostatniego) oraz z chrząstkami żebrowymi. Linie cięć przebiegają: od góry w połowie długości wszystkich żeber, od przodu po linii cięcia łopatki i pachwiny, od tyłu i dołu po linii odcięcia pasa tłuszczu łączącego boczki z pachwiną. W skład boczku z żeberkami wchodzi środkowe i dolne odcinki żeber od piątego do ostatniego wraz z połową kości mostka.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwartej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.
<b>CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>	VACUUM, MAP
<b>ETYKIETOWANIE</b>	Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

## MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

## GOŁONKA WIEPRZOWA PRZEDNIA



<b>OPIS ARTYKUŁU</b>	Element wyłącznie z półtuszy pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element odcięty od łopatki na wysokości stawu łokciowego tak, aby kość przedramienia bez wyrostka kości łokciowej i bez dolnej nasady kości nadgarstka pozostały przy golonce. Noga przednia odcięta tak, aby kości nadgarstka pozostały przy niej. Golonka zawiera nasadę dolną kości ramiennej i kości przedramienia, bez części wyrostka łokciowego kości łokciowej pozostałego przy łopatce. Główne mięśnie to zginacz i prostownik palców.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwartej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.
<b>CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>	VACUUM, MAP
<b>ETYKIETOWANIE</b>	Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

## MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

### GOLONKA WIEPRZOWA TYLNA



<b>OPIS ARTYKUŁU</b>	Element wyłącznie z półtuszy pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element prosto odcięty od szynki na wysokości 1/3 kości goleni licząc od stawu kolanowego, noga odcięta powyżej stawu skokowo- kolanowego, guz piętowy pozostawiony przy nodze. Główne mięśnie to zginacz i prostownik palców. Zawiera 2/3 kości piszczelowej i strzałkowej bez nasady dolnej.”
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwartej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.
<b>CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>	VACUUM, MAP
<b>ETYKIETOWANIE</b>	Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

## MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

### KARKÓWKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI



<b>OPIS ARTYKUŁU</b>	Element wyłącznie z półtuszy pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element odcięty z odcinka szyjnego na linii: od przodu oddzielenia głowy, od tyłu po linii oddzielenia schabu cięciem prostym pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym i odpowiadającymi im żebrami. Od góry po linii podziału półtuszy, od dołu wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i dalej przecinając żebra równoległe do kręgów piersiowych. Tłuszcz twardy i tłuszcz zewnętrzny całkowicie zdjęty. Element bez warkocza i korony.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwartej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.
<b>CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>	VACUUM, MAP
<b>ETYKIETOWANIE</b>	Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

## MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

## ŁOPATKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI



<b>OPIS ARTYKUŁU</b>	Element wyłącznie z półtuszy pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element uzyskany z rozbioru łopatki z kością, bez golonki. W skład łopatki bez kości wchodzi główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych. Pozostawiony tłuszcz zewnętrzny punktowo do 3 mm. Dopuszcza się bez mięśnia podłopatkowego.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwartej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.
<b>CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>	VACUUM, MAP
<b>ETYKIETOWANIE</b>	Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

**MIĘSO WIEPRZOWE**

NAZWA PRODUKTU:

**MIĘSO GULASZOWE  
WIEPRZOWE**



<b>OPIS ARTYKUŁU</b>	Mięso wyłącznie z półtuszy pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Mięso uzyskane z łopatki i szynki wieprzowej bez kości 4D pochodzące z półtuszy klasy S/E. Mięso o nieregularnych kawałkach o grubości około 2 cm. Zawartość tłuszczu do 15%.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwartej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.
<b>CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>	VACUUM, MAP
<b>ETYKIETOWANIE</b>	Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

## MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

## MIĘSO WIEPRZOWE KL. II B 50:50



<b>OPIS ARTYKUŁU</b>	Mięso wyłącznie z półtuszy pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Mięsa drobne pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania. Dopuszczalna zawartość tłuszczu do 50%. Nie dopuszcza się występowania mięsa krwawego, gruczołów oraz pozostałości kości i chrząstki.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	Powierzchnia czyta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwartej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.
<b>CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>	VACUUM, MAP
<b>ETYKIETOWANIE</b>	Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

**MIĘSO WIEPRZOWE**

NAZWA PRODUKTU:

**MIĘSO WIEPRZOWE  
KL. II A 80:20**



<b>OPIS ARTYKUŁU</b>	Mięso wyłącznie z półtuszy pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Mięsa drobne pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania. Dopuszczalna zawartość tłuszczu do 20%. Nie dopuszcza się występowania mięsa krwawego, gruczołów oraz pozostałości kości i chrząstki.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwartej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.
<b>CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>	VACUUM, MAP
<b>ETYKIETOWANIE</b>	Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

## MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

## PODGARDLE WIEPRZOWE BEZ SKÓRY



<b>OPIS ARTYKUŁU</b>	Element wyłącznie z półtuszy pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element odcięty od tyłu po linii podziału półtuszy, od przodu po linii cięcia głowy, od tyłu i od góry po linii odcięcia karkówki od płata słoninowego i łopatki. Stanowi część tłuszczowo-mięśniową szyi. Skóra zdjęta. Niedopuszczalne pozostawione gruczoły chłonne.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwartej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.
<b>CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>	VACUUM, MAP
<b>ETYKIETOWANIE</b>	Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

**MIĘSO WIEPRZOWE**

NAZWA PRODUKTU:

**POŁĘDWICZKA  
WIEPRZOWA**



<b>OPIS ARTYKUŁU</b>	Element wyłącznie z półtuszy pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Mięsień biodrowo-udowy pozbawiony całkowicie tkanki łącznej i tłuszczowej. Dopuszcza się element tylko z główką.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwartej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.
<b>CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>	VACUUM, MAP
<b>ETYKIETOWANIE</b>	Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

**MIĘSO WIEPRZOWE**

NAZWA PRODUKTU:

**SCHAB WIEPRZOWY  
BEZ KOŚCI**



<b>OPIS ARTYKUŁU</b>	Element wyłącznie z półtuszy pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element bez kości oczyszczony z tłuszczu do mizdry, uzyskany z odcinka piersiowego i lędźwiowego półtuszy wieprzowej, odcięty od karkówki pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym, z tyłu po linii odcięcia szynki z biodrówką. Dopuszcza się pozostawienia łątki mięśnia biodrowego. Mizdra niepozacinana.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwartej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.
<b>CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>	VACUUM, MAP
<b>ETYKIETOWANIE</b>	Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

## MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

## SCHAB WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ



<b>OPIS ARTYKUŁU</b>	Element wyłącznie z półtuszy pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element uzyskany z rozbioru półtuszy wieprzowej. Zawiera przepołowione kręgi piersiowe od piątego do ostatniego, wraz z przyległymi do nich górnymi odcinkami żeber i przepołowione kręgi lędźwiowe. Główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, koleczasty. Przycięte kości na odcinku odcięcia polędwiczki.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwartej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.
<b>CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>	VACUUM, MAP
<b>ETYKIETOWANIE</b>	Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

**MIĘSO WIEPRZOWE**

NAZWA PRODUKTU:

**SŁONINA WIEPRZOWA  
BEZ SKÓRY**



<b>OPIS ARTYKUŁU</b>	Element wyłącznie z półtuszy pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Odcięta od tyłu na linii odcięcia szynki, od dołu na linii odcięcia boczku, od przodu na linii odcięcia łopatki i podgardla. Element o grubości minimum 1,0cm. Dopuszcza się przecięcie w połowie.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwartej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.
<b>CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>	VACUUM, MAP
<b>ETYKIETOWANIE</b>	Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

**MIĘSO WIEPRZOWE**

NAZWA PRODUKTU:

**SZYNKA WIEPRZOWA  
KULKA**



<b>OPIS ARTYKUŁU</b>	Element wyłącznie z półtuszy pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element uzyskany z rozbioru szynki z kością. Mięsień czterogłowy uda (kulka) bez kości, bez skóry, bez tłuszczu zewnętrznego i śródmięśniowego, bez gruczołów, bez kości miękkich, bez mięsa krwawego.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwartej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.
<b>CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>	VACUUM, MAP
<b>ETYKIETOWANIE</b>	Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

## MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

## SZYNKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI



<b>OPIS ARTYKUŁU</b>	Element wyłącznie z półtuszy pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element uzyskany z rozbioru szynki wieprzowej z kością bez golonki. W skład wchodzi mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladkowy. Postawiony tłuszcz zewnętrzny punktowo do 3 mm.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwartej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.
<b>CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>	VACUUM, MAP
<b>ETYKIETOWANIE</b>	Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

## MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

## ŻEBERKA WIEPRZOWE PASKI



<b>OPIS ARTYKUŁU</b>	Element wyłącznie z półtuszy pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Mięso z kością z odcinka piersiowego półtuszy wieprzowej, w skład którego wchodzi żebra od piątego do ostatniego, cięte na szerokość do 8 cm od linii odcięcia schabu. Mięśnie międzyżebrowe wewnętrzne i zewnętrzne wraz z przerostami tłuszczu podskórnego. Bez przepony i złogów tłuszczu miękkiego.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.
<b>CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE</b>	VACUUM, MAP
<b>ETYKIETOWANIE</b>	Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

## MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

## ŻEBERKA WIEPRZOWE TRÓJKĄTY



<b>OPIS ARTYKUŁU</b>	Element wyłącznie z półtuszy pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Mięso z kością z odcinka piersiowego żebra bez górnej części żeber pozostałych przy karkówce oraz przepołowiony mostek. Stanowi cztery pierwsze żebra wraz z częścią chrząstkową.
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięsnia, zwartej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.
<b>CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA</b>	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
<b>OPAKOWANIE EDNOSTKOWE</b>	VACUUM, MAP
<b>ETYKIETOWANIE</b>	Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ

# SPECYFIKACJA WĘDLIN



KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

**BOCZEK WĘDZONY,  
PARZONY**



OPIS ARTYKUŁU	<p>Wędzonka bez osłonki, wyprodukowana z boczku wieprzowego bez kości, peklowana, wędzona, parzona. Produkt o kształcie anatomicznym boczku, o kształcie nieforemnej prostokąta, o naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu. Zewnętrzna powierzchnia boczku może być częściowo lub całkowicie pokryte skórą, niedopuszczalne resztki szpeczyny. Powierzchnia zewnętrzna czysta, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek osocza, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu.</p>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	<p>Konsystencja dość miękka, soczysta; struktura plastru o grubości 3 mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastru w miejscach łączenia mięśni; niedopuszczalny jest wyciek osocza na przekroju, . Barwa mięsa: różowa; tłuszczu: biała z dopuszczalnym odcieniem różowym. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o daleko posuniętych zmianach (głównie jęłczenie tłuszczu), nieświeżości lub inny obcy.</p>
PROCES TECHNOLOGICZNY	<p>Boczek peklowany metodą nastrzykową. Temperatura solanki nastrzykowej nie wyższa niż 3°C. Wielkość nastrzyku nie powinna być wyższa niż 25%. Dopuszcza się masowanie nastrzykniętego solanką surowca mięsnego. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie. Wędzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Parzenie do osiągnięcia temperatury 72°C w centrum wyrobu. Wychładzanie do temperatury poniżej 10 °C. Wydajność gotowego produktu nie wyższa niż 100% w stosunku do surowca niepeklowanego. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, cukier, askorbinian sodu, azotyn sodu oraz przyprawy.</p>
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	<p>Zawartość soli: nie więcej niż 2 % Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	<p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	<p>VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ</p>

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

**BOCZEK WĘDZONY,  
SUROWY**



OPIS ARTYKUŁU	<p>Wędzonka bez osłonki, wyprodukowana z boczku wieprzowego bez kości, ze skórą, peklowana, wędzona.</p> <p>Produkt o kształcie anatomicznym boczku, o kształcie nieforemnego prostokąta, o naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu. Zewnętrzna powierzchnia boczku pokryta skórą, niedopuszczalne resztki szczeciny. Powierzchnia zewnętrzna czysta, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek osocza, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu.</p>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	<p>Konsystencja lekko sprężysta, elastyczna; struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalny jest wyciek osocza na przekroju. Barwa mięsa: różowa lub różowoczerwona; tłuszczu: biała; niedopuszczalne są odchylenia barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla boczku peklowanego, wędzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o daleko posuniętych zmianach (głównie jęczenie tłuszczu), nieświeżości lub inny obcy.</p>
PROCES TECHNOLOGICZNY	<p>Boczek peklowany metodą nastrzykową lub zalewową. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego. Temperatura solanki nastrzykowej nie wyższa niż 3°C. Wielkość nastrzyku nie powinna być wyższa niż 20%. Dopuszcza się masowanie nastrzykniętego solanką surowca mięsnego. Obróbka termiczna: wędzenie dymem o temp. 45-55°C lub wędzenie i suszenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Wydajność gotowego produktu nie wyższa niż 100% w stosunku do surowca niepeklowanego.</p> <p>Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu, kultury bakterii, cukier oraz przyprawy.</p>
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	<p>Zawartość soli: nie więcej niż 2,5 %</p> <p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	<p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	<p>VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ</p>

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

FRANKFURTERKI



OPIS ARTYKUŁU	<p>Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona.</p> <p>Batony odkręcane o długości od 12 – 20 cm, pozostawione w zwojach, osłonka ściśle przylegająca do farszu, lekko pomarszczona. Kiełbasa produkowana w jelitach naturalnych baranich; kaliber 18 - 20.</p>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	<p>Powierzchnia batonu gładka o barwie jasno brązowej do brązowej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy średnio rozdrobnionej z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej i parzonej; dobrze wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju jasnoróżowa do różowej. Niedopuszczalne są plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.</p>
PROCES TECHNOLOGICZNY	<p>Kiełbasa wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego. Do wyprodukowania 100 g produktu należy użyć co najmniej 105 g mięsa wieprzowego. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C.</p> <p>Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, cukier, askorbinian sodu, azotyn sodu oraz przyprawy.</p>
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	<p>Zawartość białka: nie mniej niż 19 %;</p> <p>Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 17 %;</p> <p>Zawartość soli: nie więcej niż 2 %</p> <p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	<p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	<p>VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ</p>

**KATEGORIA PRODUKTU:**

**ZDJĘCIE PRODUKTU:**

**WĘDLINY**

NAZWA PRODUKTU:

**KABANOSY**



OPIS ARTYKUŁU	<p>Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona i/lub pieczona, suszona.</p> <p>Batony odkręcane lub nie o długości 20 – 35 cm, pozostawione w zwojach, osłonka ściśle przylegająca do farszu, równomiernie pomarszczona. Kiełbasa produkowana w jelitach naturalnych baranich.</p>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	<p>Powierzchnia batonu gładka o barwie brązowej do ciemno brązowej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy średnio rozdrobnionej z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej i suszonej; wyraźnie wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja ścisła, krucha. Barwa przekroju ciemnoróżowa do czerwonej. Niedopuszczalne jest zawilgocenie powierzchni osłonki.</p>
PROCES TECHNOLOGICZNY	<p>Kiełbasa wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego (30% mięsa wieprzowego kl. I oraz 70% mięsa wieprzowego kl. II) z dodatkiem naturalnych przypraw.. Do wyprodukowania 100 g produktu należy użyć nie mniej niż 140 g mięsa wieprzowego. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: wędzenie, parzenie i/lub pieczenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach, a następnie suszenie do określonej wydajności. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego.</p> <p>Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, białko bobu, askorbinian sodu, azotyn sodu oraz przyprawy.</p>
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	<p>Zawartość białka: nie mniej niż 20 %;</p> <p>Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 40 %;</p> <p>Zawartość soli: nie więcej niż 2 %</p> <p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	<p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	<p>VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ</p>

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

## WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

## KARCZEK TRADYCYJNY



OPIS ARTYKUŁU	<p>Wędzonka bez osłonki, wyprodukowana z karkówki wieprzowej, peklowanej, wędzonej, parzonej. Produkt o kształcie zbliżonym do walca, charakterystycznym dla tego elementu, o zachowanej strukturze tkankowej, wykonany z jednego kawałka anatomicznego tuszy. Powierzchnia zewnętrzna czysta, sucha lub lekko wilgotna; barwa brązowa z odcieniem wiśniowym.</p>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	<p>Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; dopuszcza się niewielkie rozdzielanie plastrów w miejscu złączenia mięśni; konsystencja miękka, soczysta, krucha; powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek soku, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu. Barwa przekroju: jasnoróżowa do różowej, tłuszczu: biała z odcieniem różowym; niedopuszczalne są odchylenia barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.</p>
PROCES TECHNOLOGICZNY	<p>Karczek peklowany metodą nastrzykową lub zalewową. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego. Temperatura solanki nastrzykowej nie wyższa niż 3°C. Wielkość nastrzyku nie powinna być wyższa niż 25%. Dopuszcza się masowanie nastrzykniętego solanką surowca mięsnego. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Parzenie do osiągnięcia temperatury 72°C w centrum wyrobu. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Wydajność gotowego produktu nie wyższa niż 100% w stosunku do surowca niepeklowanego. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, cukier, azotyn sodu oraz przyprawy.</p>
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	<p>Zawartość soli: nie więcej niż 2 %</p> <p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	<p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	<p>VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ</p>

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

KIEŁBASA BIAŁA PARZONA



OPIS ARTYKUŁU	<p>Kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, niewędzona.</p> <p>Batony odkręcane, pozostawione w zwojach, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka lub lekko pomarszczona. Kiełbasa produkowana w jelitach naturalnych wieprzowych, baranich lub jadalnych osłonkach kolagenowych.</p>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	<p>Powierzchnia batonu gładka o barwie naturalnego jelita, z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy średnio rozdrobnionej z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej; dobrze wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju jasnorożowa do różowej. Składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników.</p>
PROCES TECHNOLOGICZNY	<p>Kiełbasa wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 85%) z dodatkiem tłuszczu wieprzowego oraz naturalnych przypraw, w osłonkach naturalnych lub jadalnych kolagenowych. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: parzenie w komorach wędzarniczo – parzelniczych. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C.</p> <p>Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu oraz przyprawy.</p>
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	<p>Zawartość białka: nie mniej niż 12 %;</p> <p>Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 24 %;</p> <p>Zawartość soli: nie więcej niż 2 %</p> <p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	<p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	<p>VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ</p>

## KATEGORIA PRODUKTU:

# WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

## KIEŁBASA BIAŁA SUROWA



OPIS ARTYKUŁU	<p>Kiełbasa średnio rozdrobniona, surowa.</p> <p>Batony odkręcane i pozostawione w zwojach lub nie odkręcane, zwinięte na płasko w rulon; osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka lub lekko pomarszczona. Kiełbasa produkowana w jelitach naturalnych wieprzowych lub baranich.</p>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	<p>Powierzchnia batonu gładka o barwie naturalnego jelita, z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy średnio rozdrobnionej z mięsa wieprzowego peklowanego, surowej; wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja dość miękka, smarowna, charakterystyczna dla rozdrobnionego surowego mięsa. Barwa przekroju jasnoróżowa do różowej. Składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników.</p>
PROCES TECHNOLOGICZNY	<p>Kiełbasa wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 85%) z dodatkiem tłuszczu wieprzowego oraz naturalnych przypraw, w osłonkach naturalnych. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Produkt surowy, do spożycia po obróbce termicznej.</p> <p>Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, kultury bakterii, cukier lub glukoza, azotyn sodu oraz przyprawy.</p>
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	<p>Zawartość białka: nie mniej niż 12 %;</p> <p>Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 24 %;</p> <p>Zawartość soli: nie więcej niż 2 %</p> <p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	<p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	<p>VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ</p>

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

KIEŁBASA JAŁOWCOWA



OPIS ARTYKUŁU	<p>Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona i/lub pieczona, podsuszana.</p> <p>Batony w kształcie wianka, osłonka ściśle przylegająca do farszu, równomiernie pomarszczona. Kiełbasa produkowana w jelitach naturalnych wieprzowych.</p>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	<p>Powierzchnia batonu o barwie brązowej do ciemno brązowej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy średnio rozdrobnionej z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej i podsuszanej; wyraźnie wyczuwalny jałowiec. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja ścisła, krucha, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju ciemnoróżowa do czerwonej. Niedopuszczalne jest zawilgocenie powierzchni osłonki.</p>
PROCES TECHNOLOGICZNY	<p>Kiełbasa o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu podsuszania wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego (min. 20% mięsa wieprzowego kl. I) oraz tłuszczu drobnego (max. 10%) z dodatkiem naturalnych przypraw. Do wyprodukowania 100 g produktu należy użyć nie mniej niż 110 g mięsa wieprzowego. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: wędzenie, parzenie i/lub pieczenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach, a następnie podsuszanie do określonej wydajności. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego.</p> <p>Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu oraz przyprawy.</p>
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	<p>Zawartość białka: nie mniej niż 16 %;</p> <p>Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 35 %;</p> <p>Zawartość soli: nie więcej niż 2 %</p> <p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	<p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	<p>VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ</p>

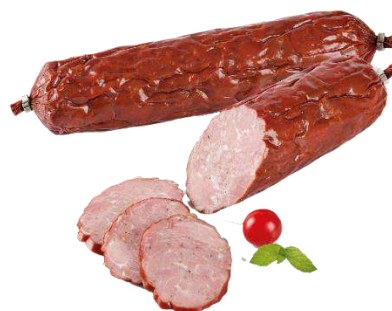
KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJEŃCIE PRODUKTU:

## WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

### KIEŁBASA KRAKOWSKA PODSUSZANA



OPIS ARTYKUŁU	<p>Kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana.</p> <p>Kiełbasa wyprodukowana z rozdrobnionego mięsa wieprzowego oraz z dodatkami przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzona, parzona, podsuszana; w osłonkach sztucznych, białkowych o średnicy <math>\varnothing</math> 50 – <math>\varnothing</math> 65.</p>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	<p>Powierzchnia batonu gładka o barwie brązowej do ciemno brązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Konsystencja zwarta, ścisła; plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać; struktura charakterystyczna dla wędliny grubo rozdrobnionej. Barwa przekroju jasnoróżowa do ciemnoczerwonej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, suszonej; wyczuwalne użyte przyprawy.</p>
PROCES TECHNOLOGICZNY	<p>Kiełbasa wyprodukowana z rozdrobnionego mięsa wieprzowego, przy czym zawartość grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego kl. I jest nie mniejsza niż 55%. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Farsz nadziewany w osłonkę sztuczną, białkową o przekroju <math>\varnothing</math> 50 – <math>\varnothing</math> 65. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach, a następnie suszenie do określonej wydajności. Parzenie do osiągnięcia temperatury 72°C w centrum wyrobu. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Do wyprodukowania 100 g wyrobu powinno być użyte co najmniej 130 g mięsa wieprzowego. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, białko bobu, askorbinian sodu, azotyn sodu oraz przyprawy.</p>
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	<p>Zawartość białka: nie mniej niż 20 %;</p> <p>Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 22%;</p> <p>Zawartość soli: nie więcej niż 2%</p> <p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	<p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	<p>VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ</p>

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

## WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

### KIEŁBASA PODWAWELSKA



OPIS ARTYKUŁU	<p>Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona.</p> <p>Batony odkręcane o długości od 20 – 30 cm, w zwojach, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka lub lekko pomarszczona. Kiełbasa produkowana w jelitach naturalnych wieprzowych; kaliber 28-30.</p>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	<p>Powierzchnia batonu gładka o barwie jasno brązowej do brązowej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy średnio rozdrobnionej z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej i parzonej; dobrze wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja ścista, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju jasnoróżowa do różowej. Niedopuszczalne są plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.</p>
PROCES TECHNOLOGICZNY	<p>Kiełbasa wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 85%) z dodatkiem tłuszczu wieprzowego oraz naturalnych przypraw, w osłonkach naturalnych (jelita wieprzowe). Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C.</p> <p>Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu, białko grochu oraz przyprawy.</p>
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	<p>Zawartość białka: nie mniej niż 14 %;</p> <p>Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 30 %;</p> <p>Zawartość soli: nie więcej niż 2 %</p> <p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	<p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	<p>VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ</p>

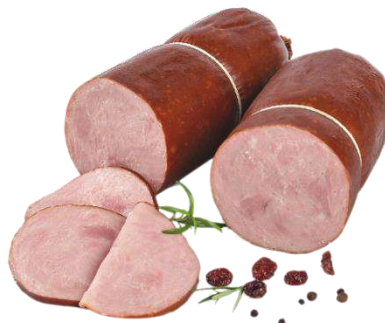
KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

## WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

## KIEŁBASA SZYNKOWA



OPIS ARTYKUŁU	<p>Kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona.</p> <p>Kiełbasa wyprodukowana z grubo rozdrobnionych, peklowanych mięśni szynki wieprzowej pozbawionej okrywy tłuszczowej z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzona, parzona. Produkt w osłonkach sztucznych, białkowych; średnica przekroju od <math>\varnothing</math> 90 – <math>\varnothing</math> 100.</p>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	<p>Powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrażowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Konsystencja ścisła; plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju jasnoróżowa do ciemnoróżowej. Nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą. Niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników oraz podcieki galarety pod osłonką. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia.</p>
PROCES TECHNOLOGICZNY	<p>Szynka wieprzowa peklowana metodą nastrzykową, a następnie rozdrobniona do odpowiedniego stopnia. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Temperatura solanki nastrzykowej nie wyższa niż 3°C. Farsz nadziewany w osłonkę sztuczną, białkową o przekroju <math>\varnothing</math> 90 – <math>\varnothing</math> 100. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Parzenie do osiągnięcia temperatury 72°C w centrum wyrobu. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Wydajność gotowego produktu nie wyższa niż 130% w stosunku do surowca niepeklowanego.</p> <p>Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, błonnik grochowy, białko bobu, askorbinian sodu, azotyn sodu oraz przyprawy.</p>
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	<p>Zawartość białka: nie mniej niż 14 %;</p> <p>Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 10%;</p> <p>Zawartość soli: nie więcej niż 2 %</p> <p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	<p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	<p>VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ</p>

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

KIEŁBASA ŚLĄSKA



OPIS ARTYKUŁU	<p>Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona.</p> <p>Batony odkręcane o długości od 12 – 16 cm, w zwojach, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka lub lekko pomarszczona. Kiełbasa produkowana w jelitach naturalnych wieprzowych; kaliber 28-30.</p>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	<p>Powierzchnia batonu gładka o barwie jasno brązowej do brązowej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy średnio rozdrobnionej z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej i parzonej; dobrze wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju jasnoróżowa do różowej. Niedopuszczalne są plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.</p>
PROCES TECHNOLOGICZNY	<p>Kiełbasa wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 85%) z dodatkiem tłuszczu wieprzowego oraz naturalnych przypraw, w osłonkach naturalnych (jelita wieprzowe). Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C.</p> <p>Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu oraz przyprawy, błonnik grochowy, białko grochu lub białko zwierzęce.</p>
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	<p>Zawartość białka: nie mniej niż 14 %;</p> <p>Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 28%;</p> <p>Zawartość soli: nie więcej niż 2 %</p> <p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	<p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	<p>VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ</p>

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

KIEŁBASA WIEJSKA



OPIS ARTYKUŁU	<p>Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona.</p> <p>Batony nieodkręcane, pozostawione w zwojach o długości od 30 – 40 cm, równomiernie pomarszczona, ściśle przylegająca do farszu; Kiełbasa produkowana w jelitach naturalnych wieprzowych; kaliber 28-30.</p>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	<p>Powierzchnia batonu gładka o barwie brązowej do ciemno brązowej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy średnio rozdrobnionej z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej i pieczonej; dobrze wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja dość ściśła, krucha. Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju jasnoróżowa do ciemnoróżowej. Dopuszczalne są niewielkie podcieki galarety pod osłonką. Niedopuszczalne: plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.</p>
PROCES TECHNOLOGICZNY	<p>Kiełbasa wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonkach naturalnych (jelita wieprzowe), wędzona, pieczona. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: wędzenie i pieczenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach lub w komorach tradycyjnych. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Do wyprodukowania 100 g produktu należy użyć nie mniej niż 115 g mięsa wieprzowego.</p> <p>Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu oraz przyprawy, ocet spirytusowy.</p>
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	<p>Zawartość białka: nie mniej niż 17 %;</p> <p>Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 27%;</p> <p>Zawartość soli: nie więcej niż 2 %</p> <p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	<p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	<p>VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ</p>

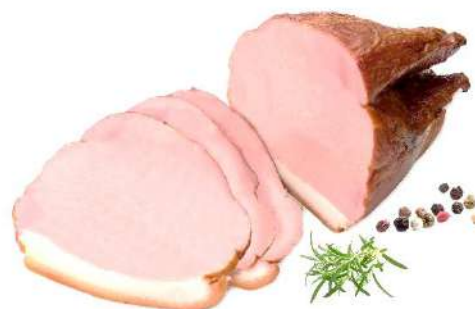
KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

## WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

## ŁOPATKA TRADYCYJNA



OPIS ARTYKUŁU	Wędzonka bez ostonki, wyprodukowana z całej lub części łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzonej, parzonej. Produkt w kształcie nieforemnego walca lub okrągła; powierzchnia może być pokryta warstwą tłuszczu; sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej. Powierzchnia zewnętrzna czysta, sucha lub lekko wilgotna; barwa jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Konsystencja dość ściśła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego; związanie plasterów o grubości 3 mm dobre; dopuszczalna marmurkowość; niedopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien. Barwa mięsa na przekroju: różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu: biała do lekko różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Łopaska wieprzowa peklowana metodą nastrzykową lub zalewową. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego. Temperatura solanki nastrzykowej nie wyższa niż 3°C. Wielkość nastrzyku nie powinna być wyższa niż 25%. Dopuszcza się masowanie nastrzykniętego solanką surowca mięsnego. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Parzenie do osiągnięcia temperatury 72°C w centrum wyrobu. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Wydajność gotowego produktu nie wyższa niż 100% w stosunku do surowca niepeklowanego.  Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu, cukier oraz przyprawy
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość białka: nie mniej niż 16 %;  Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 10%;  Zawartość wody: nie więcej niż 80 %  Zawartość soli: nie więcej niż 2 %  Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

PARÓWKI CIENKIE



OPIS ARTYKUŁU	<p>Kiełbasa homogenizowana, wędzona i/lub parzona.</p> <p>Batony odkręcane o długości od 12 – 16 cm, pozostawione w zwojach, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka. Kiełbasa produkowana w niejadalnej osłonce barierowej lub celulozowej.</p>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	<p>Powierzchnia batonu gładka o barwie różowej do jasno brązowej z odcieniem złocistym. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy peklowanej z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej i/lub parzonej z lekko wyczuwalnym smakiem użytych przypraw. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju jasnoróżowa do różowej. Niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2 mm nie połączone ze zmianą barwy.</p>
PROCES TECHNOLOGICZNY	<p>Do produkcji stosuje się mięso z szynki wieprzowej (co najmniej 80 %) i innych wieprzowych surowców mięsno – tłuszczowych oraz przyprawy aromatyczno – smakowe. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: wędzenie i/lub parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotan sodu oraz przyprawy, błonnik grochowy, mleko w proszku, olej lniany.</p>
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	<p>Zawartość białka: nie mniej niż 12 %;</p> <p>Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 25 %;</p> <p>Zawartość soli: nie więcej niż 2 %</p> <p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	<p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	<p>VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ</p>

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

KIEŁBASA PARÓWKOWA



OPIS ARTYKUŁU	<p>Kiełbasa drobno rozdrobniona (surowce mięsno – tłuszczowe rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5 mm) lub homogenizowana, wędzona, parzona.</p> <p>Batony odkręcane o długości od 14 – 16 cm, w zwojach, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka. Kiełbasa produkowana w jelitach naturalnych wieprzowych lub jadalnej osłonce kolagenowej.</p>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	<p>Powierzchnia batonu gładka o barwie jasno różowej do jasno brązowej z odcieniem żółtawym. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy peklowanej z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej i parzonej z lekko wyczuwalnym wędzeniem i użytych przypraw. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja dość ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju jasnoróżowa do różowej. Niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2 mm nie połączone ze zmianą barwy.</p>
PROCES TECHNOLOGICZNY	<p>Do produkcji stosuje się mięso wieprzowe (co najmniej 65 %), tłuszcz wieprzowy (w tym podgardle i emulsja ze skórek) oraz przyprawy aromatyczno – smakowe i inne dopuszczalne substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C.</p> <p>Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, olej lniany, błonnik grochowy, mleko w proszku, askorbinian sodu azotyn sodu oraz przyprawy.</p>
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	<p>Zawartość białka: nie mniej niż 9 %;</p> <p>Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 30 %;</p> <p>Zawartość soli: nie więcej niż 2 %</p>
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	<p>Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnymi Rozporządzeniami Komisji (WE) w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.</p>
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	<p>VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ</p>

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

PASZTET PIECZONY



OPIS ARTYKUŁU	<p>Produkt podrobowy, pieczony.</p> <p>Wędlina podrobowa w kształcie prostopadłościanu nadanym przez foremkę, gramatura dowolna; powierzchnia bloku ciemno brązowa, mocniej przypieczona; może być posypana posypką dekoracyjną lub kruszonką; boki i spód bloku gładkie.</p>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	<p>Powierzchnia wyrobu ciemno brązowa; boki i spód ciemno brązowe. Smak i zapach charakterystyczny dla pasztetów pieczonych, wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja dość ścisła, krucha, plastry grubości 5 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju brązowa do ciemno brązowej; widoczne użyte składniki (przyprawy i ewentualne warzywa). Niedopuszczalne są podcieki tłuszczu i galarety wewnątrz bloku, nierównomierne rozmieszczenie składników</p>
PROCES TECHNOLOGICZNY	<p>Pasztet wyprodukowany z gotowanego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 70 %), wątroby wieprzowej (nie mniej niż 10 %) z dodatkiem tłuszczu wieprzowego oraz naturalnych przypraw. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: pieczenie do osiągnięcia 83°C w centrum geometrycznym batonu. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C.</p> <p>Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu, przyprawy, warzywa świeże lub suszone, bułka tarta lub kasza manna.</p>
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	<p>Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 30 %;</p> <p>Zawartość soli: nie więcej niż 2 %</p> <p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	<p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	<p>VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ</p>

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

PASZTETOWA



OPIS ARTYKUŁU	Produkt podrobowy, parzony.  Wędlina podrobowa wyprodukowana głównie z masek i mięsa z głów wieprzowych oraz wątroby wieprzowej, w osłonce naturalnej lub sztucznej.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Smak i zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu pod osłonką. Barwa przekroju szarokremowa do różowej, niedopuszczalna niejednorodność barwy.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Pasztet wyprodukowany z masek i mięsa z głów wieprzowych (nie mniej niż 50%), wątroby wieprzowej (nie mniej niż 20%), tłuszczu wieprzowego, kaszy manny, z dodatkiem przypraw aromatyczno – smakowych charakterystycznych dla tego wyrobu. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: parzenie do osiągnięcia 72°C w centrum geometrycznym batonu. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C.  Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu, przyprawy, kasza manna, mleko w proszku lub jajka w proszku, warzywa świeże lub suszone.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 30 %;  Zawartość soli: nie więcej niż 2 %  Zawartość skrobi: nie więcej niż 6,0 %
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnymi Rozporządzeniami Komisji (WE) w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

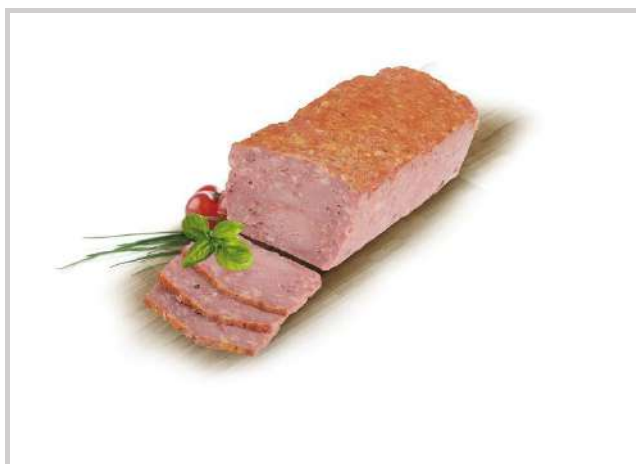
KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

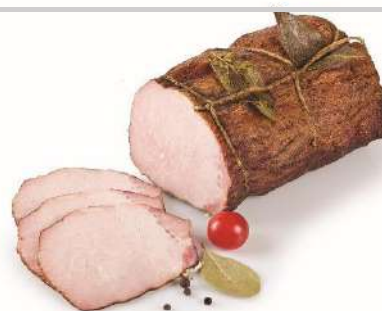
PIECZEŃ



OPIS ARTYKUŁU	<p>Produkt blokowy, średnio rozdrobniony, parzony, pieczony.</p> <p>Produkt bezostłonkowy w formie bloku w zależności od użytej formy; powierzchnia bloku przypieczona, gładka lub posypana posypką dekoracyjną.</p>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	<p>Smak i zapach charakterystyczny wyrobów z mięsa wieprzowego, peklowanego, parzonego i pieczonego; wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja dość ścisła, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju jasno różowa do czerwonej; widoczne użyte składniki (przyprawy i ewentualne warzywa). Niedopuszczalne są podcieki tłuszczu i galarety wewnątrz produktu, nierównomierne rozmieszczenie składników</p>
PROCES TECHNOLOGICZNY	<p>Wyrób wyprodukowany z mięsa wieprzowego z dodatkiem naturalnych przypraw, pieczony. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: parzenie i/lub pieczenie do osiągnięcia 72°C w centrum geometrycznym batonu. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C.</p> <p>Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu, przyprawy, błonnik grochowy, warzywa świeże lub suszone.</p>
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	<p>Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 28 %;</p> <p>Zawartość soli: nie więcej niż 2 %</p> <p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	<p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	<p>VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ</p>

**WĘDLINY**

NAZWA PRODUKTU:

**POŁĘDWICA / SCHAB**

OPIS ARTYKUŁU	Wędzonka bez ostonki, wyprodukowana z połędwicy wieprzowej, peklowana, wędzona, parzona i/lub pieczona. Wędzonka o kształcie anatomicznym mięśnia (spłaszczony walec), o zachowanej strukturze tkankowej; dopuszcza się występowanie warkocza i mizdry. Produkt bez ostonki, może być sznurowany wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej. Powierzchnia zewnętrzna czysta, sucha lub lekko wilgotna; barwa jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Konsystencja miękka, krucha; plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać; Barwa mięsa na przekroju: różowa do ciemnoróżowej. Smak i zapach charakterystyczny dla połędwicy z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego i/lub pieczonego; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.
PROCES TECHNOLOGICZNY	<p>Połędwica lub schab wieprzowy peklowane metodą nastrzykową lub zalewową. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego. Temperatura solanki nastrzykowej nie wyższa niż 3°C. Wielkość nastrzyku nie powinna być wyższa niż 20%. Dopuszcza się masowanie nastrzykniętego solanką surowca mięsnego. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach i/lub pieczenie. Parzenie do osiągnięcia temperatury 72°C w centrum geometrycznym wyrobu. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Wydajność gotowego produktu nie wyższa niż 110% w stosunku do surowca niepeklowanego.</p> <p>Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, cukier, azotyn sodu oraz przyprawy. Niedopuszczalne jest używanie składników zwiększających wodochłonność.</p>
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	<p>Zawartość białka: nie mniej niż 18 %;</p> <p>Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 8% (dla połędwicy); nie więcej niż 13% (dla schabu)</p> <p>Zawartość wody: nie więcej niż 80 %</p> <p>Zawartość soli: nie więcej niż 2 %</p> <p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

## WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

## SŁONINA WĘDZONA



OPIS ARTYKUŁU	<p>Słonina wieprzowa, wędzona.</p> <p>Produkt o kształcie prostokąta, powstałym wskutek cięcia płata słoninowego na mniejsze elementy lub płat słoniny zwinięty w rulon i przewiązany wielokrotnie sznurkiem w poprzek oraz dwa razy wzdłuż. Zewnętrzna powierzchnia bez skóry, czysta, sucha lub lekko wilgotna; barwa brązowa do ciemnobrązowej; w przypadku użycia posypki widoczne są użyte przyprawy.</p>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	<p>Konsystencja ścisła, jędrna i elastyczna. Barwa tłuszczu: biała do kremowej. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonej słoniny oraz użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o daleko posuniętych zmianach (głównie jełczenie tłuszczu), nieświeżości lub inny obcy.</p>
PROCES TECHNOLOGICZNY	<p>Słonina peklowana metodą zalewową. Temperatura solanki nie wyższa niż 3°C. Obróbka termiczna: wędzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach w temperaturze 50 – 55 °C. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C.</p> <p>Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu, przyprawy.</p>
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	<p>Zawartość soli: nie więcej niż 2 %</p> <p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	<p>Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.</p>
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	<p>VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ</p>

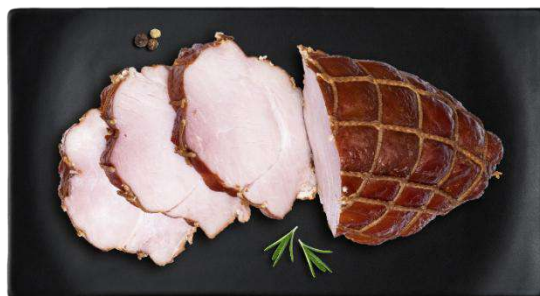
KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

SZYŃKA TRADYCYJNA



OPIS ARTYKUŁU	Wędzonka bez osłonki, wyprodukowana z zespołu mięśni szynkowych, bez kości i skóry, peklowanej, wędzonej, parzonej. Produkt w kształcie nieforemnego walca lub okrągła; powierzchnia może być pokryta warstwą tłuszczu; sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej. Powierzchnia zewnętrzna czysta, sucha lub lekko wilgotna; barwa jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Konsystencja dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego; związanie plastrów o grubości 3 mm dobre; dopuszczalna marmurkowatość; niedopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien. Barwa mięsa na przekroju: różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu: biała do lekko różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Szynka wieprzowa peklowana metodą nastrzykową lub zalewową. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego. Temperatura solanki nastrzykowej nie wyższa niż 3°C. Wielkość nastrzyku nie powinna być wyższa niż 20%. Dopuszcza się masowanie nastrzykniętego solanką surowca mięsnego. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Parzenie do osiągnięcia temperatury 72°C w centrum wyrobu. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Wydajność gotowego produktu nie wyższa niż 100% w stosunku do surowca nie peklowanego.  Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, cukier, azotyn sodu oraz przyprawy .
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość białka: nie mniej niż 18 %;  Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 10%;  Zawartość wody: nie więcej niż 80 %  Zawartość soli: nie więcej niż 2 %  Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

