18.12.2024 r.

**USZCZEGÓŁOWIENIE OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA   
dot. postępowania pn.:**

**Sukcesywne dostawy mięsa, wędlin wieprzowych, wołowych, drobiowych oraz tłuszczy zwierzęcych na potrzeby Aresztu Śledczego w Olsztynie oraz Oddziału zewnętrznego w Szczytnie Aresztu Śledczego w Olsztynie.**

**Część I A (mięso, wędliny wieprzowe, wołowe oraz tłuszcze zwierzęce do magazynu żywnościowego Aresztu Śledczego w Olsztynie)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Szczegółowy opis** |
| 1. | kiełbasa biała parzona | Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona wysokowydajna, parzona, pęta w osłonce naturalnej Skład: mięso wieprzowe min. 60% |
| 2. | karkówka z/k | bez kości, świeży, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. Pakowane próżniowo max do 5 kg |
| 3. | kiełbasa mortadela | Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, baton w osłonce nie jadalnej  Skład: mięso wieprzowe min. 50% |
| 4. | salceson ciemny | produkt mięsny wieprzowy, podrobowy, salceson parzony z dodatkiem podrobów wieprzowych w osłonce sztucznej lub naturalnej |
| 5. | kiełbasa mazurska | kiełbasa czysto wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny- batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) o długości 10 - 15 cm, o średnicy 32 – 36 mm, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, dość krucha, smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszanej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa minimum 50%. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MOM do 15%, opakowania do 5kg |
| 6. | mielonka luncheon-meat | Produkt blokowany wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony, blok w osłonce nie jadalnej  Skład: mięso wieprzowe min. 60% |
| 7. | kiełbasa podwawelska | kiełbasa czysto wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny- batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) o długości 35 - 40 cm, o średnicy 32 – 36 mm, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, dość krucha, smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszanej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa minimum 50%. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MOM do 15%, opakowania do 5kg |
| 8. | parówki cienkie | Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, pęta w osłonce nie jadalnej,  Skład: mięso wieprzowe min. 50% |
| 9. | serdelki wieprzowe | wyrób wieprzowy homogenizowany, kiełbasa drobno rozdrobniona, poddawane procesowi parzenia, osłonka sztuczna lub naturalna, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja soczysta, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa wieprzowego min. 30%, |
| 10. | mielonka wieprzowa | produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego lub wieprzowego i wołowego, parzona, batony w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, składniki równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa minimum 40%. |
| 11. | podgardle wędzone | wędzonka z mięsa wieprzowego barwy brązowej, parzona, peklowana o kształcie trapezu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, Pakowane próżniowo max do 5 kg |
| 12. | kiełbasa pasztetowa | Wędlina podrobowa, wieprzowa, parzona, peta w osłonce naturalnej lub sztucznej  Skład: mięso wieprzowe min. 40%, wątroba wieprzowa min. 30% |
| 13. | Kiełbasa śląska | Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peta w osłonce naturalnej Skład: mięso wieprzowe min. 55% |
| 14. | mięso wieprzowe II kl. (świeże) | 80/20, niemrożone, świeże, bez ścięgien, chrząstek, kości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa wskazująca na świeżość, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 15. | mięso wołowe kl. II A (świeże) | świeże, czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione, konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się, smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa „wołowego”, bez oznak zaparzania i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy, barwa – od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Pakowane próżniowo max do 5 kg. |
| 16. | kaszanka baton | wyrób w osłonie poliamidowej: powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, w kształcie batonu, o średnicy na przekroju powyżej 100 mm i długości 40 – 50 cm. Barwa ciemno-brunatna, kasza szara z odcieniem brunatnym. Konsystencja ścisła, dobrze związana.  Skład: mięso i maski z głów wieprzowych, podgardle, wątroba wieprzowa, płuca wieprzowe, skórki wieprzowe, krew, kasza jęczmienna. |
| 17. | wątroba wieprzowa | świeża, czysta, zapach charakterystyczny dla podrobów świeżych, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 18. | smalec kanapkowy | wyrób surowy drobno rozdrobniony, gotowy do spożycia w osłonce niejadalnej  Skład: tłuszcz wieprzowy min. 46% |

**Część I B (mięso oraz wędliny drobiowe do magazynu żywnościowego   
Aresztu Śledczego w Olsztynie)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Szczegółowy opis** |
| 1. | mielonka drobiowa | średnio rozdrobniona, parzona, baton w osłonce niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: Mięso drobiowe min. 60 % tłuszcz do 18 %, bez dodatku produktów wieprzowych |
| 2. | mortadela drobiowa | Kiełbasa drobiowa homogenizowana, parzona, baton w osłonie niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: Mięso drobiowe min.60% tłuszcz do  18 %, bez dodatku produktów wieprzowych |
| 3. | szynka drobiowa | wyrób otrzymany z grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, niewędzony, parzony, produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, struktura i konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartością tłuszczu i soli, barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. |
| 4. | serdelki drobiowe | wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobno rozdrobniona, poddawane procesowi parzenia, osłonka sztuczna lub naturalna, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja soczysta, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa drobiowego min. 30%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. |
| 5. | parówki drobiowe -zawartość mięsa min 70 % | wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobno rozdrobniona, poddawane procesowi parzenia, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja soczysta, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa drobiowego min. 70%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. Opakowania do 5kg |
| 6. | pierś z kurczaka (świeża) | element tuszki z kurczaka obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy  i/lub głęboki bez przylegającej skóry i bez kości, w całości lub podzielony na części, świeży, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa |
| 7. | wątróbka drobiowa | świeża, czysta, pozbawiona gruczołu żółci, zapach charakterystyczny dla podrobów świeżych, barwa jasnobrązowa, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. Pakowane próżniowo max do 5 kg. |
| 8. | polędwica złota drobiowa | Produkt homogenizowany, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych  Skład: mięso drobiowe min.65% tłuszcz do 15%, bez dodatku produktów wieprzowych |
| 9. | ćwiartka z kurczaka świeże | Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń, świeże, niemrożone |
| 10. | serca drobiowe | serca drobiowe, świeże, czyste, zapach charakterystyczny dla podrobów świeżych, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 11. | żołądki drobiowe | świeże, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, element podrobowy z kurczaka, cały, winien być właściwie ukształtowane, oczyszczone, zapach świeży i swoisty dla podrobów drobiowych, barwa ciemno – brązowa. |
| 12. | przysmak drobiowy | Wyrób w osłonce sztucznej barierowej, o ø80 -100 i długości ok. 30-45 cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia.  Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco. Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu  Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, konsystencja soczysta.  Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso drobiowe min. 55%, tłuszcz, woda, sól, przyprawy naturalne |

**Część II A (mięso, wędliny wieprzowe, wołowe oraz tłuszcze zwierzęce do magazynu żywnościowego Oddziału Zewnętrznego w Szczytnie Aresztu Śledczego w Olsztynie)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Szczegółowy opis** |
| 1. | kiełbasa biała parzona | Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona wysokowydajna, parzona, pęta w osłonce naturalnej Skład: mięso wieprzowe min. 60% |
| 2. | karkówka z/k | bez kości, świeży, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. Pakowane próżniowo max do 5 kg |
| 3. | kiełbasa mortadela | Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, baton w osłonce nie jadalnej  Skład: mięso wieprzowe min. 50% |
| 4. | salceson ciemny | produkt mięsny wieprzowy, podrobowy, salceson parzony z dodatkiem podrobów wieprzowych w osłonce sztucznej lub naturalnej |
| 5. | kiełbasa mazurska | kiełbasa czysto wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny- batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) o długości 10 - 15 cm, o średnicy 32 – 36 mm, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, dość krucha, smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszanej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa minimum 50%. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MOM do 15%, opakowania do 5kg |
| 6. | mielonka luncheon-meat | Produkt blokowany wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony, blok w osłonce nie jadalnej  Skład: mięso wieprzowe min. 60% |
| 7. | kiełbasa podwawelska | kiełbasa czysto wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny- batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) o długości 35 - 40 cm, o średnicy 32 – 36 mm, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, dość krucha, smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszanej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa minimum 50%. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MOM do 15%, opakowania do 5kg |
| 8. | parówki cienkie | Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, pęta w osłonce nie jadalnej,  Skład: mięso wieprzowe min. 50% |
| 9. | mielonka wieprzowa | produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego lub wieprzowego i wołowego, parzona, batony w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, składniki równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa minimum 40%. |
| 10. | podgardle wędzone | wędzonka z mięsa wieprzowego barwy brązowej, parzona, peklowana o kształcie trapezu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, Pakowane próżniowo max do 5 kg |
| 11. | kiełbasa pasztetowa | Wędlina podrobowa, wieprzowa, parzona, peta w osłonce naturalnej lub sztucznej  Skład: mięso wieprzowe min. 40%, wątroba wieprzowa min. 30% |
| 12. | mięso wieprzowe II kl. (świeże) | 80/20, niemrożone, świeże, bez ścięgien, chrząstek, kości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa wskazująca na świeżość, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 13. | mięso wołowe kl. II A - mielone | schłodzone, nie mrożone, maksymalna zawartość tłuszczu 30%. Wygląd ogólny i powierzchnia – mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Konsystencja – jędrna i elastyczna. Zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| 14. | kaszanka baton | wyrób w osłonie poliamidowej: powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, w kształcie batonu, o średnicy na przekroju powyżej 100 mm i długości 40 – 50 cm. Barwa ciemno-brunatna, kasza szara z odcieniem brunatnym. Konsystencja ścisła, dobrze związana.  Skład: mięso i maski z głów wieprzowych, podgardle, wątroba wieprzowa, płuca wieprzowe, skórki wieprzowe, krew, kasza jęczmienna. |
| 15. | wątroba wieprzowa | świeża, czysta, zapach charakterystyczny dla podrobów świeżych, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 16. | smalec kanapkowy | wyrób surowy drobno rozdrobniony, gotowy do spożycia w osłonce niejadalnej  Skład: tłuszcz wieprzowy min. 46% |
| 17. | Mięso mielone wieprzowo wołowe | grubo rozdrobnione, schłodzone, nie mrożone, maksymalna zawartość tłuszczu 30%. Wygląd ogólny i powierzchnia – mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Konsystencja – jędrna i elastyczna. Zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |

**Część II B (mięso oraz wędliny drobiowe do magazynu żywnościowego   
Oddziału Zewnętrznego w Szczytnie Aresztu Śledczego w Olsztynie)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Szczegółowy opis** |
| 1. | mielonka drobiowa | średnio rozdrobniona, parzona, baton w osłonce niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: Mięso drobiowe min. 60 % tłuszcz do 18 %, bez dodatku produktów wieprzowych |
| 2. | mortadela drobiowa | Kiełbasa drobiowa homogenizowana, parzona, baton w osłonie niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych Skład: Mięso drobiowe min. 60% tłuszcz do  18 %, bez dodatku produktów wieprzowych |
| 3. | szynka drobiowa | wyrób otrzymany z grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, niewędzony, parzony, produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, struktura i konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartością tłuszczu i soli, barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. |
| 4. | parówki drobiowe - zawartość mięsa min 70 % | wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobno rozdrobniona, poddawane procesowi parzenia, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja soczysta, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa drobiowego min. 70%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. Opakowania do 5kg |
| 5. | pierś z kurczaka (świeża) | element tuszki z kurczaka obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy  i/lub głęboki bez przylegającej skóry i bez kości, w całości lub podzielony na części, świeży, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa |
| 6. | wątróbka drobiowa | świeża, czysta, pozbawiona gruczołu żółci, zapach charakterystyczny dla podrobów świeżych, barwa jasnobrązowa, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. Pakowane próżniowo max do 5 kg. |
| 7. | polędwica złota drobiowa | Produkt homogenizowany, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych  Skład: mięso drobiowe min.65% tłuszcz do 15%, bez dodatku produktów wieprzowych |
| 8. | ćwiartka z kurczaka świeże | Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń, świeże, niemrożone |
| 9. | żołądki drobiowe | świeże, barwa jasnoczerwona do  ciemnoczerwonej, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, element podrobowy z kurczaka, cały, winien być właściwie ukształtowane,  oczyszczone, zapach świeży i swoisty dla podrobów drobiowych, barwa ciemno – brązowa. |
| 10. | przysmak drobiowy | Wyrób w osłonce sztucznej barierowej, o ø80 -100 i długości ok. 30-45 cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia.  Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco. Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu  Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, konsystencja soczysta.  Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso drobiowe min. 55%, tłuszcz, woda, sól, przyprawy naturalne |