
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CZEŚĆ NR 1 – PRODUKTY PRZEMIAŁU ZIARNA

MAKARON- produkt żywnościowy wytwarzany na bazie mąki, wody z dodatkiem jaj lub bez.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – makaron w kształcie świderek,
- barwa – charakterystyczna dla użytych składników, od jasno żółtej do żółtej,
- smak i zapach – charakterystyczny dla produktów mącznych.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnność,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0,4 - 5 kg.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

MĄKA PSZENNA – typ 450, produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie oczyszczonych ziaren pszenicy zwyczajnej

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek;
- barwa – biała z odcieniem żółtym;
- wilgotność nie większa niż 15,0%;
- smak i zapach – charakterystyczny dla mąki pszennej;
- zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN;

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1-5 kg, materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 kg -12 kg (dotyczy pakowania po 1 kg);

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy

MĄKA ZIEMNIACZANA - produkt spożywczy otrzymany z bulw ziemniaczanych zgodnie z recepturą przemysłową.

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnisty proszek bez grudek;
- barwa – biała;
- smak i zapach – charakterystyczny dla mąki ziemniaczanej;
- zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN;

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki;
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne;
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia;
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1 kg; materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością
- opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 -12 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy.

SOCZEWICA – soczewica żółta, roślina strączkowa

Wymagania klasyfikacyjne:

- barwa – od jasno żółtej do ciemno żółtej

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 1 – 5 kg.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu

- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem
Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

KASZA JĘCZMIENNA – produkt spożywczy otrzymany przez pocięcie pęczaku, rozdrobnienie średnie.

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, średnio rozdrobniona;
- barwa - jasnoszara z odcieniem zielonkawym lub żółtawym,
- wilgotność nie większa niż 15,3%;
- smak i zapach – swoisty;

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa 0,5-5 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)
- opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, torba papierowa lub foliowa 5 kg-25 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy

RYŻ - produkt otrzymywany z ziarna ryżu siewnego.

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura– sypka,
- barwa - biała z odcieniem żółtawym;
- wilgotność nie większa niż 15,3%;
- smak i zapach – charakterystyczny dla ryżu;
- opakowanie jednostkowe – torebki foliowe lub papierowe 0,5-5 kg dopuszczone do kontaktu z żywnością

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa 0,5-5 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)
- opakowanie zbiorcze – pudło kartonowego, torba papierowa lub foliowa 5 kg-25 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy.

KASZA MANNA – produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren pszenicy

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek;
- barwa - biała z odcieniem żółtawym;
- wilgotność nie większa niż 15,3%;
- smak i zapach – charakterystyczny dla kaszy manny;

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa 0,25-1 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)
- opakowanie zbiorcze – pudło kartonowego, torba papierowa lub foliowa 5 kg-25 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy.

MAKARON SPAGETTI - produkt żywnościowy wytwarzany na bazie mąki pszennej durum, wody z dodatkiem jaj lub bez.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – makaron długie nitki
- barwa – charakterystyczna dla użytych składników, od jasno żółtej do żółtej,
- smak i zapach – charakterystyczny dla produktów mącznych.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zmiana zabarwienia,

- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0,4 - 5 kg.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

PŁATKI OWSIANE BŁYSKAWICZNE – Produkt otrzymywany z oczyszczonego, pokrojonego ziarna owsa poddanego specjalnej obróbce hydrotermicznej. Płatki niewymagające gotowania.

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – chrupka ale niełamliwa, średnio rozdrobniona;
- barwa - jasnobrązowa z odcieniem kremowym lub żółtawym,
- wilgotność nie większa niż 10 %;
- smak i zapach – swoisty;

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa 0,3-0,5 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)
- opakowanie zbiorcze – pudło kartonowego, torba papierowa lub foliowa od 5 kg do 10 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy

MAKARON BEZGLUTENOWY- produkt żywnościowy wytwarzany na bazie mąki kukurydzianej oraz wody, dopuszcza się w składzie dodatki w postaci mąki ryżowej lub mąki z ciecierzycy. Produkt nie zawiera pszenicy, glutenu, jajek, mleka oraz soi. **Nie zawiera surowców modyfikowanych genetycznie.**

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – makaron w kształcie świderek,
- barwa – charakterystyczna dla użytych składników, od jasno żółtej do żółtej,
- smak i zapach – charakterystyczny dla danego produktu.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0,25 - 1 kg.
- Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowego, torba papierowa lub foliowa 5 kg-10 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

KASZA KUKURYDZIANA – produkt spożywczy otrzymany z kukurydzy z postaci drobnego i grubego grysiku

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, bez grudek;
- barwa – żółta do pomarańczowej;
- wilgotność nie większa niż 15,3%;
- smak i zapach – charakterystyczny dla kaszy manny;

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa 0,25-1 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)
- opakowanie zbiorcze – pudło kartonowego, torba papierowa lub foliowa 10 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy.

KASZA JAGLANA – produkt spożywczy otrzymany z łuskanego ziarna prosa, nie zawiera glutenu

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek;

- barwa - kremowa z odcieniem żółtawym;
- wilgotność nie większa niż 15,3%;
- smak i zapach – charakterystyczny dla kaszy jaglanej;

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa 0,25-1 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)
- opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, torba papierowa lub foliowa 10 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy.

RYŻ BRĄZOWY - produkt otrzymywany z ziarna ryżu, niepolerowany, z którego usunięto tylko łupinę, Ziarno ma wydłużony kształt i brązowy kolor.

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura– sypka,
- barwa – od jasno brązowej do brązowej;
- wilgotność nie większa niż 15,3%;
- smak i zapach – charakterystyczny dla ryżu;
- opakowanie jednostkowe – torebki foliowe lub papierowe 0,25-5 kg dopuszczone do kontaktu z żywnością

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa 0,25-5 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)
- opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, torba papierowa lub foliowa 10 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy.

MAKARON RAZOWY - produkt żywnościowy wytwarzany z pełnego ziarna przelenicy, wody z dodatkiem jaj lub bez.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – makaron w kształcie świderek,
- barwa – charakterystyczna dla użytych składników, od jasno żółtej do żółtej,
- smak i zapach – charakterystyczny dla produktów mącznych.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0,4 - 5 kg.
- Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe, torba papierowa lub foliowa 10 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

CIECIERZYCA

Ciecierzycy inaczej **cieciorka** lub groch włoski, roślina strączkowa, odmiana kabuli

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – duże ziarna
- barwa – kremowa

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0,35 – 1 kg.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

FASOLA BIAŁA „JAŚ” ŚREDNI

- odmiany: jednorodne przy każdorazowej dostawie, przeznaczone do bezpośredniego spożycia
- cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia środkami ochrony roślin, uszkodzenia przez choroby i szkodniki, szkodniki, uszkodzenia mechaniczne, zapleśnienie, obcy smak i zapach, zapleśnienie.
- opakowanie: worki od 25 kg
- **Termin przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **6 miesięcy** od daty dostawy.

GROCH OBŁUSKANY

- odmiany: jednorodne przy każdorazowej dostawie, przeznaczone do bezpośredniego spożycia
- cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia środkami ochrony roślin, uszkodzenia przez choroby i szkodniki, szkodniki, uszkodzenia mechaniczne, zapleśnienie, obcy smak i zapach, nadgnicie, zgnicie, nadmarznięcie,
- opakowanie: worki od 25 kg
- **Termin przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **6 miesięcy** od daty dostawy.

GRANULAT SOJOWY- produkt z wysokiej jakości odtłuszczonej mąki sojowej, w 100% roślinny, naturalny - w procesie produkcji jedynym dodatkiem jest woda. Swój ostateczny kształt uzyskuje w wyniku zastosowania w produkcji procesu ekstruzji pod wysokim ciśnieniem.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – twarda, chrupka,
- wygląd – kostka ,
- barwa – charakterystyczna dla mąki sojowej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiertzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba papierowa dopuszczona do kontaktu z żywnością o masie od 5 kg do 25 kg

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

raz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

KOSTKA SOJOWA- produkt z wysokiej jakości odtłuszczonej mąki sojowej, w 100% roślinny, naturalny - w procesie produkcji jedynym dodatkiem jest woda. Swój ostateczny kształt uzyskuje w wyniku zastosowania w produkcji procesu ekstruzji pod wysokim ciśnieniem

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – twarda, chrupka,
- wygląd – kostka ,
- barwa – charakterystyczna dla mąki sojowej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba papierowa dopuszczona do kontaktu z żywnością o masie od 5 kg do 25 kg

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

KOTLET SOJOWY A LA SCHABOWY - produkt z wysokiej jakości odtłuszczonej mąki sojowej, w 100% roślinny, naturalny - w procesie produkcji jedynym dodatkiem jest woda. Swój ostateczny kształt uzyskuje w wyniku zastosowania w produkcji procesu ekstruzji pod wysokim ciśnieniem.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – twarda, chrupka,
- wygląd – kotlety w kształcie zbliżonym do kwadratu,
- barwa – charakterystyczna dla mąki sojowej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba papierowa dopuszczona do kontaktu z żywnością o masie od 5 kg do 25 kg

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania

- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

CZĘŚĆ NR 2 – RYBY I PRZETWORY RYBNE

ŚLEDZIE SOLONE MATIASY – filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku.

Cechy dyskwalifikujące:

- filety o luźnej konsystencji (rozpadające się),
- przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów.

Opakowanie: Wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 5 do 10 kg masy netto.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **1 miesiąc** od daty dostawy.

KOSTKA RYBNA – mrożony produkt otrzymany z filetów z morszczuka lub mintaja, bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń, warstwa glazury do 5%.

Cechy dyskwalifikujące:

- kostki częściowo lub w całości rozmrożone,
- niewłaściwy smak i zapach oraz tekstura po przyrządzeniu,
- zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne.

Opakowanie: Wszystkie objęte zamówieniem kostki winny być ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiając w ten sposób łatwe oddzielenie pojedynczej warstwy, dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 20 kg.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **3 miesiące** od daty dostawy.

KOTLETY RYBNE – produkt głęboko mrożony, panierowany w skład którego wchodzi ryba, warzywa, olej roślinny, przyprawy i inne dodatki. Waga jednej sztuki 60 – 80 g. Minimalna zawartość ryby – 30 %.

Cechy dyskwalifikujące:

- kotlety częściowo lub w całości rozmrożone,

- kotlety z uszkodzoną warstwą panierki,
- niewłaściwy smak i zapach oraz tekstura po przyrządzeniu;
- zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne

Opakowanie: Kotlety rybne winne być ułożone warstwowo w sposób umożliwiający łatwe oddzielenie pojedynczej warstwy, dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 20 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **30 miesięcy** od daty dostawy.

PAPRYKARZ SZCZECIŃSKI– produkt przygotowany z rozdrobnionego mięsa ryb, ryżu, cebuli, oleju roślinnego, koncentratu pomidorowego, przypraw i innych dodatków, minimalna zawartość ryby – 30 %.

Opakowanie jednostkowe stanowi puszka metalowa, z samootwieraczem o pojemności **300 – 330 g**. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania transportowe: Pudła tekturowe lub zgrzewy foliowe. Nie dopuszcza się pudeł zamkniętych, zapleśniałych

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **3 miesiące** od daty dostawy.

SAŁATKA RYBNA– produkt przygotowany z ryb, warzyw, przyprawiony, z dodatkami, minimalna zawartość ryby – 30%.

Opakowanie jednostkowe stanowi puszka metalowa, z samootwieraczem o pojemności **300 – 330 g**. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania transportowe: Pudła tekturowe lub zgrzewy foliowe. Nie dopuszcza się pudeł zamkniętych, zapleśniałych

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **3 miesiące** od daty dostawy.

CZĘŚĆ NR 3 - JAJA SPOŻYWCZE

Wymagania jakościowe: zgodne z klasą A.

Wymagania wagowe: według kategorii – duże – M – jajka o wadze od 53 g do 63 g.

Znakowanie jaj: każde jajko ma być oznakowane zgodnie z normą.

Cechy dyskwalifikujące:

- brak oznakowania,
- zbite lub popękane.

Oznakowanie opakowań powinno zawierać:

- nazwę lub numer producenta oraz adres,
- klasę jakości,
- kategorię wagową,
- liczbę jaj w opakowaniu,
- datę pakowania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Opakowania:

- opakowanie transportowe: wyłaczanki umieszczone w opakowaniu transportowym, nie więcej niż 360 szt.
- opakowanie jednostkowe: wyłaczanki kartonowe po 30 szt.

Termin przydatności do spożycia: minimum 3 tygodnie od daty dostawy.

CZĘŚĆ NR 4 – PRZETWORY OWOCOWO-WARZYWNE

CHRZAN TARTY

Chrzan tarty z kwaskiem cytrynowym

Wymagania klasyfikacyjne:

- a) produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasu cytrynowego z dodatkiem soli i cukru.
- b) struktura – przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu
- c) smak i zapach – charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnośłodki,
- d) zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 2,0%,
- e) barwa biała lub biało kremowa

Dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się rozwarstwienie przetartego chrzanu oraz barwę o odcieniu szarawym

Cechy dyskwalifikujące:

- a) obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły,
- b) objawy zanieczyszczenia, psucia,
- c) obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- d) obecność zanieczyszczeń mechanicznych,

e) brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- a) opakowanie jednostkowe – słoiki szklane 0,5 do 1 kg,
- b) opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy

KONCENTRAT POMIDOROWY

Wymagania klasyfikacyjne

- struktura i konsystencja – jednolita, półpłynna do gęstej, bez rozdziału składników, lekko kremowa,
- barwa – pomarańczowo – bordowa, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo -zapachowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików pochodzących od zastosowanych przypraw, jednolita w całej masie,
- smak i zapach – kwaśny, słonawy, właściwy dla koncentratu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów,
- zawartość substancji suchej nie mniej niż 20%,
- koncentrat pakowany w słoje szklane o pojemności 0,5-1 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Dopuszczalne tolerancje

- dopuszcza się nieznaczny ilość większych cząstek przypraw.

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
- trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,
- zaniżona zawartość masy suchej, przekroczenie normy zawartości wody i metali,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- brak oznakowania ketchupu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – słoje szklane o pojemności 0,5 - 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze –zgrzewa termokurczliwa 2-10 kg.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy

LECZO

Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych warzyw, pokrojonych pieczarek z dodatkiem soli kuchennej, utrwalony przez pasteryzację

Wymagania klasyfikacyjne:

- smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów i posmaków obcych,
- konsystencja – półpłynna do gęstej, z widocznymi kawałkami warzyw i pieczarek.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,
- objawy zapleśnienia, psucia,
- obecność zanieczyszczeń mechanicznych
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe – słoik szklany o poj. min 0,9 l do 1 l,

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe, każda warstwa oddzielona przekładką tekturową,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

OGÓRKI KONSERWOWE

produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno – smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura – dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona,
- ogórki powinny być proste
- smak i zapach – charakterystyczny dla ogórków konserwowych słodko – kwaśny z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw
- wygląd zalewy – jasnożółta, klarowna z lekką opalizacją, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, itp.),

Dopuszczalne tolerancje:

- dopuszcza się stosowanie nasion kminku, kopru, kolendry, chrzanu, gorczycy, czosnku,
- dopuszcza się ogórki z wadami kształtu w stosunku do ilości ogórków nie przekraczającej 15%,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,

- objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. min 0,9l do 1l, o masie netto bez zalewy min. 430 g
- opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe, każda warstwa oddzielona przekładką tekturową,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

SOK PRZECIEROWY

Naturalny sok przecierowy, przygotowany na bazie marchwi i owoców, bez dodatku cukru, wzbogacony witaminą C i A,

wymagania klasyfikacyjne:

- smak i zapach - charakterystyczny dla soku przecierowego,

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak stęchły, mdły, niedopuszczalny smak obcy świadczący o nieświeżości
- niedopuszczalne zawilgocenia, pęknięcia
- objawy psucia, pleśnienia
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność

pakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie szklane o pojemności 0,30 – 0,40 l
- opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

KUKURYDZA KONSERWOWA:

Produkt otrzymany z ziaren kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli ,utrwalony termicznie

wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd - ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej, zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania
- smak i zapach - słonawo-słodki, charakterystyczny dla kukurydzy konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak stęchły, mdły, niedopuszczalny smak obcy świadczący o nieświeżości
- niedopuszczalne zawilgocenia
- objawy psucia, pleśnienia
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości

opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe stanowią puszki metalowe o pojemności od 350 g do 500 g, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- opakowania transportowe – zgrzewy termokurczliwe,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

GROSZEK KONSERWOWY:

Produkt otrzymany z ziaren groszku zielonego zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, utrwalony termicznie

wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd - ziarna całe, nieuszkodzone o barwie zielonej
- smak i zapach - słonawo-słodki, charakterystyczny dla groszku zielonego, bez posmaków i zapachów obcych

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak stęchły, mdły, niedopuszczalny smak obcy świadczący o nieświeżości

- niedopuszczalne zawilgocenia
- objawy psucia, pleśnienia
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości

opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe stanowią puszki metalowe o pojemności od 350 g do 500 g., bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

CZĘŚĆ NR 5 - DŻEMY

DŻEM BRZOSKIWIOWY NISKOSŁODZONY – dżem otrzymany z owoców - brzoskwiń, produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, wynik gotowania owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy, z dodatkiem cukru oraz innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Dżem o zawartości min. 35% owoców na 100 g gotowego produktu

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – żelowana, smarowna masa,
- wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej masie,
- barwa – charakterystyczna dla użytych składników, możliwie wyrównana dla owoców i galaretki,
- smak i zapach – charakterystyczny dla owoców – brzoskwiń,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy psucia, fermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność w składzie żelatyny wieprzowej

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – wiaderko o pojemności od 5 kg do 15 kg masy netto produktu

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Termin przydatności do spożycia: minimum 3 miesięcy od daty dostawy

DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY – dżem otrzymany z owoców - truskawek, produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, wynik gotowania owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy, z dodatkiem cukru oraz innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Dżem o zawartości min. 35% owoców na 100 g gotowego produktu

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – żelowana, smarowna masa,
- wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej masie,
- barwa – charakterystyczna dla użytych składników, możliwie wyrównana dla owoców i galaretki,
- smak i zapach – charakterystyczny dla owoców – truskawek.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy psucia, fermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,

- obecność w składzie żelatyny wieprzowej

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – wiaderko o pojemności od 5 kg do 15 kg masy netto

produktu

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Termin przydatności do spożycia: minimum 3 miesiące od daty dostawy

MARMOLADA WIELOOWOCOWA – marmolada miękka sporządzona z min. 50 - 80 % owoców na 100 g gotowego produktu. mieszanina o odpowiednio żelowanej konsystencji: cukrów, pulpy, przecieru świeżego lub konserwowanego, soku lub ekstraktu wodnego, otrzymanych z wielu gatunków owoców, z ewentualnym dodatkiem kwasów spożywczych lub syropu skrobiowego.

Wymagania jakościowe:

- barwa - charakterystyczna dla użytych składników,
- smak i zapach - charakterystyczny dla owoców,
- konsystencja – twarda, smarowna masa,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy psucia, fermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych
- obecność w składzie żelatyny wieprzowej

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – wiaderko o pojemności od 5 kg do 15 kg masy netto produktu

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Termin przydatności do spożycia: minimum 3 miesiące od daty dostawy

KONFITURA Z BRZOSKWIŃ - jest mieszaniną o odpowiedniej gęstej konsystencji: wynik gotowania brzoskwiń świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy, z dodatkiem cukru oraz innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe.

Wymagania jakościowe:

- barwa - charakterystyczna dla użytych składników,
- smak i zapach - charakterystyczny dla owoców – brzoskwiń,
- konsystencja – smarowna masa,
- wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w szklistej masie.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy psucia, fermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – słoik szklany o pojemności od 140 g do 300 g.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

KONFITURA Z WIŚNI - jest mieszaniną o odpowiedniej gęstej konsystencji: wynik gotowania wiśni świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy, z dodatkiem cukru oraz innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe.

Wymagania jakościowe:

- barwa - charakterystyczna dla użytych składników,
- smak i zapach - charakterystyczny dla owoców – wiśni,
- konsystencja – smarowna masa,
- wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w szklistej masie.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy psucia, fermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – słoik szklany o pojemności od 140 g do 300 g.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

POWIDŁA ŚLIWKOWE

Powidła otrzymane z owoców - śliwek, produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, wynik gotowania owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy z dodatkiem cukru, oraz innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe.

wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – żelowana, smarowna masa.
- wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej masie.

- barwa – charakterystyczna dla użytych składników, możliwie wyrównana dla owoców i galaretki.
- smak i zapach – charakterystyczny dla owoców – śliwek.

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy psucia, za fermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości

opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – słoik o pojemności od 140 g do 300 g

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy

CZĘŚĆ NR 6 - PIECZYWO

CHLEB ZWYKŁY

Chleb mieszany krojony foliowany (masa bochenka **320 g**).

2 wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – podłużny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca;
- barwa:
 - skórka – brązowa do ciemnobrązowej,
 - miękkisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku;
- smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba.

3 cechy dyskwalifikujące:

- a) obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły;
- b) zanieczyszczenia mechaniczne;
- c) chleb o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli;
- d) objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
- e) uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione;
- f) obecność szkodników;
- g) brak oznakowania bochenków.

4 opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy;
- **oznakowanie powinno zawierać:**
 - nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu

- pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Bochenek powinien być zapakowany w worek przeznaczony do kontaktu z żywnością zamknięty taśmą klejącą przeznaczoną do tego celu

5 termin przydatności do spożycia: min. 5 dni od daty dostawy

CHLEB PSZENNY

Chleb pszenny **foremkowy** krojony foliowany (masa bochenka **320 g**).

1. wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – bochenek wypiekany w prostokątnej foremce, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca;
- barwa:
 1. skórka – brązowa do ciemnobrązowej,
 2. miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku;
- smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba.

2. cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły;
- zanieczyszczenia mechaniczne;
- chleb o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalciem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli;
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
- uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione;
- obecność szkodników;
- brak oznakowania bochenków.

3. opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy;
- **oznakowanie powinno zawierać:**
 - nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
 oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem
- **Bochenek powinien być zapakowany w worek przeznaczony do kontaktu z żywnością zamknięty taśmą klejącą przeznaczoną do tego celu**

4. termin przydatności do spożycia: min. 5 dni od daty dostawy

DROŹDZÓWKA Z NADZIENIEM

Drożdżówka z nadzieniem (masa od 95 g do 110 g) - pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek – drożdżówek z nadzieniem.

– **wymagania klasyfikacyjne:**

- kształt – podłużna, okrągła lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą;
- barwa:
 - skórki – złocista do jasnobrązowej,
 - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty;
- smak i zapach – aromatyczny swoisty dla drożdżówki z nadzieniem;
- nadzienie bułki: marmolada, dżem, masa budyniowa, makowa, serowa lub owocowa.
- **cechy dyskwalifikujące:**
 - obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły,
 - zanieczyszczenia mechaniczne;
 - bułki o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia;
 - objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
 - uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione;
 - obecność szkodników.
- **opakowanie i oznakowanie dostawy:**
 - opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy;
 - oznakowanie powinno zawierać:**
 - nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
 - oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem
- **termin przydatności do spożycia: min. 2 dni od daty dostawy**

BUŁKA TARTA

Bułka tarta - produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień.

- **wymagania klasyfikacyjne:**
 - struktura i konsystencja – sypka, bez grudek;
 - barwa naturalna, może być niejednolita;
 - smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa;
- **cechy dyskwalifikujące:**
 - obce posmaki, zapachy,
 - zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
 - objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
 - obecność szkodników,
 - brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
- **opakowanie i oznakowanie dostawy:**
 - opakowanie jednostkowe – torba papierowa lub torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o pojemności od 500 g do 1000 g;

- **oznakowanie powinno zawierać:**
 - nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem
- **termin przydatności do spożycia: min. 3 miesiące od daty dostawy**

CHLEB RAZOWY

Chleb żytni razowy **foremkowy** (masa bochenka **320 g**) - pieczywo spożywcze żytnie, produkowane z mąki żytniej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą.

wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja –bochenek wypiekany w prostokątnej foremce, skórka chropowata
- barwa:
 3. skórka – brązowa do ciemnobrązowej,
 4. miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku;
- smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba.

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły;
- zanieczyszczenia mechaniczne;
- chleb o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli;
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
- uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione;
- obecność szkodników;
- brak oznakowania bochenków.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy;
- **oznakowanie powinno zawierać:**
 - nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Bochenek powinien być zapakowany w worek przeznaczony do kontaktu z żywnością zamknięty taśmą klejącą przeznaczoną do tego celu

termin przydatności do spożycia: min. 5 dni od daty dostawy

BUŁKA GRAHAMKA

Bułki graham (bułki o masie od 80 g do 100 g) – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek.

a) wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka chropowata z widocznymi ziarnami;
- barwa:
 - skórka – jasnobrązowa do ciemnobrązowej,
 - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty
- smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek;
- **dopuszczalne tolerancje:** dopuszcza się niewielką, ilość mąki na skórce;
- **cechy dyskwalifikujące:**
 - obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły;
 - zanieczyszczenia mechaniczne;
 - rogalce o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalciem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli;
 - objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
 - uszkodzenia mechaniczne, rogalce zdeformowane, zgniecione
 - obecność szkodników.
- **opakowanie i oznakowanie dostawy:**
 - opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy;
 - **oznakowanie powinno zawierać:**
 - nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

termin przydatności do spożycia: min. 2 dni od daty dostawy

BUŁKA PSZENNA

Bułki pszenne (bułki o masie od 40 g do 50 g) – pieczywo spożywcze pszenne, produkowane z mąki pszennej, słodu, zakwasu lub drożdży, soli, wody bądź mleka oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek

a) wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem promienistymi bruzdami na wierzchu lub bez, skórka chropowata
- barwa:
 - skórka – żółta, złocista do jasnobrązowej,

- mięksiz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty
 - smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek;
 - **dopuszczalne tolerancje:** dopuszcza się niewielką, ilość mąki na skórce;
 - **cechy dyskwalifikujące:**
 - obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły;
 - zanieczyszczenia mechaniczne;
 - rogalce o skórce oddzielającej się od mięksizu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o mięksizu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli;
 - objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
 - uszkodzenia mechaniczne, rogalce zdeformowane, zgniecione
 - obecność szkodników.
 - **opakowanie i oznakowanie dostawy:**
 - opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy;
 - **oznakowanie powinno zawierać:**
 - nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- termin przydatności do spożycia: min. 2 dni od daty dostawy**

CZĘŚĆ NR 7 – SOSY ZUPY I PRZYPRAWY

ZUPA ŻUREK

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi zupę

Wymagania klasyfikacyjne

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw,
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.

Dopuszczalne tolerancje

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,

- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Termin przydatności do spożycia: min. 6 miesięcy od daty dostawy

ZUPA BARSZCZ BIAŁY

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi zupę

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw,
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Termin przydatności do spożycia: min. 6 miesięcy od daty dostawy

ZUPA BARSZCZ CZERWONY

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi zupełną

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw,
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Termin przydatności do spożycia: min. 6 miesięcy od daty dostawy

ZUPA POROWA

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi zupełną

Wymagania klasyfikacyjne

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw,

- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.

Dopuszczalne tolerancje

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Termin przydatności do spożycia: min. 6 miesięcy od daty dostawy

ZUPA POMIDOROWA

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi zupę

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw,
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Termin przydatności do spożycia: min. 6 miesięcy od daty dostawy

ZUPA GROCHOWA

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi zupę

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw,
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Termin przydatności do spożycia: min. 6 miesięcy od daty dostawy

ZUPA JARZYNOWA

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi zupę

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw,
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Termin przydatności do spożycia: min. 6 miesięcy od daty dostawy

SOS BIAŁY

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos – dodatek do dań drugich gotowy do spożycia

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek

- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

SOS PIECZENIOWY

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos – dodatek do dań drugich gotowy do spożycia

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,

- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- o Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- o Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

SOS POMIDOROWY

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos – dodatek do dań drugich gotowy do spożycia

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- o Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- o Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

SOS NEAPOLITAŃSKI

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos – dodatek do dań drugich gotowy do spożycia

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worek papierowy lub foliowy od 5 do 10kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

CZOSNEK GRANULOWANY- przyprawa otrzymana z czosnku, w postaci suchego granulatu.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – niewielkie granulki,
- barwa – charakterystyczna dla suszonego czosnku,
- smak i zapach – intensywny, charakterystyczny dla czosnku.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, itp.,
zanieczyszczenia mechaniczne,
zawilgocenie, zwiędzenie, zmiana zabarwienia,
uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

ZIELE ANGIELSKIE – przyprawa otrzymana z owoców korzennika lekarskiego.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – ziarnista,
- wygląd – czarne kulki nieco większe od ziarenek pieprzu,
- barwa – od grafitowej do czarnej,
- smak i zapach – charakterystyczny.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

LIŚC LAUROWY – przyprawa otrzymana z suszonych liści laurowych.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – suszone liście ,
- barwa – jasnozielona,
- smak i zapach – charakterystyczny.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

MAJERANEK – przyprawa otrzymana z rozdrobnionego ziela majeranku.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – drobne suszone listki,
- barwa – od jasnozielonej do zielonej
- smak i zapach – charakterystyczny.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

PAPRYKA SŁODKA MIELONA – przyprawa otrzymana ze słodkiej czerwonej papryki.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – proszek,
- barwa – charakterystyczna dla suszonej czerwonej papryki,
- smak i zapach – charakterystyczny, intensywny.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwietrzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

PAPRYKA OSTRA MIELONA – przyprawa otrzymana z ostrej czerwonej papryki.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – proszek,
- barwa – charakterystyczna dla suszonej czerwonej papryki,
- smak i zapach – charakterystyczny, intensywny.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwietrzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

PIEPRZ CZARNY MIELONY – przyprawa otrzymana z owoców pieprzu czarnego, zawierająca olejki eteryczne i alkaloid piperyny nadający charakterystyczny, palący smak.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – proszek,
- barwa – charakterystyczna dla owoców pieprzu czarnego
- smak i zapach – palący, intensywny.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

SÓL – produkt spożywczy będący oczyszczoną solą kamienną, jodowaną. Zawierający co najmniej 99,9% chlorku sodu.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – drobne kryształki,
- barwa – biała,
- smak – mocno słony.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe lub folia termokurczliwa do 20 kg

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

BAZYLIA – przyprawa otrzymana z suszonych liści bazylii pospolitej.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – rozdrobnione suszone listki,
- barwa – jasno zielona
- zapach –intensywny, świeży.

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

OREGANO– przyprawa otrzymana z suszonych liści lebiodki pospolitej.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – rozdrobnione suszone listki,
- barwa – jasno zielona
- zapach –intensywny, świeży.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy

dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

KOPER SUSZONY– przyprawa otrzymana z suszonej natki kopru.

Wymagania klasyfikacyjne

- konsystencja – sypka,
- wygląd – rozdrobniona suszona natka,
- barwa – jasno zielona
- zapach –intensywny, świeży.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

NATKA PIETRUSZKI SUSZONA– przyprawa otrzymana z suszonych liści pietruszki.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – rozdrobnione suszone liście,
- barwa – jasno zielona
- zapach –intensywny, świeży.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg, oznakowanie powinno zawierać:
 - nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
 oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

BULION DROBIOWY

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi bulion.

Bulion w postaci sypkiej o wydajności 25 g/1 l gotowego wywaru.

Dopuszczalne tolerancje: Dopuszcza się barwę od żółcistej do pomarańczowej

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność bakterii salmonelli,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy.

PRZYPRAWA WARZYWNA TYPU VEGETTA– produkt spożywczy otrzymany z suszonych warzyw z dodatkiem spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – widoczne rozdrobnione suszone warzywa,
- barwa – od jasnożółtej do ciemno żółtej,
- zapach –intensywny, świeży, charakterystyczny dla użytych warzyw i przypraw.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiertzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

KWASEK CYTRYNOWY

Kwasek cytrynowy spożywczy kl. I

Wymagania klasyfikacyjne:

- produkt spożywczy,
- struktura i konsystencja – sypka, drobne kryształki bez grudek i zlepień lub proszek
- barwa – bezbarwne kryształki lub biały proszek,
- smak – silnie kwaśny,
- zapach – bezwonny,
- zawartość kwasu cytrynowego nie mniej niż 99,5%

Dopuszczalne tolerancje: Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy zawilgocenia, trwałe zbrylenia,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

PRZYPRAWA W PŁYNIE TYPU MAGGI

Silnie aromatyczna przyprawa w płynie, zbliżona w swoim smaku, konsystencji i ogólnym wyglądzie do sosu sojowego

Wymagania klasyfikacyjne

- struktura i konsystencja – jednolita, płynna bez rozdziału składników
- barwa – właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo - zapachowych,
- dopuszcza się występowanie czarnych punkcików pochodzących od zastosowanych przypraw,
- smak i zapach – słonawy, z wyczuwalnym zapachem i smakiem przypraw
- przyprawa w płynie typu maggi pakowana w butle plastikowe 0,5-1 l (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
- trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

1. Opakowanie jednostkowe – butelka plastikowa 0,5 - 1 l
2. Opakowanie zbiorcze – kartony tekturowe lub zgrzewa termokurczliwa.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

OCET

Ocet spirytusowy rektyfikowany 10%

Wymagania klasyfikacyjne

- ocet wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego,
- struktura i konsystencja – jednolita, klarowna, płynna
- barwa naturalna, przezroczysta,

- smak i zapach – czysty, mocno - kwaśny
- zawartość kwasów ogółem w occie, wyrażona jako bezwodny kwas octowy powinna wynosić 100g na 1000ml – 10%,

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy, zmiana barwy - zmętnienie,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- stosowanie substancji zabronionych w powoływanej PN – np. pozostałości po destylacji, pozostałości po fermentacyjnej i ich produkty uboczne, sztuczne dodatki aromatyczne – smakowe,
- brak oznakowania butelek octu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – ocet pakowany lub w butelki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o pojemności 1 l.
- Opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

CZĘŚĆ NR 8 – NABIAŁ

SEREK HOMOGENIZOWANY – produkt mleczarski wytwarzany z twarogu, uszlachetniony śmietanką z dodatkami smakowymi lub bez, poddany homogenizacji z kulturami bakterii mlekowych

Wymagania klasyfikacyjne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Smak i zapach	Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków
2.	Konsystencja i struktura	Jednolita, zwarta, widoczne cząstki użytych dodatków, dopuszczalna obecność skroplin na wieczku
3.	Barwa	Charakterystyczna dla użytych dodatków, jednolita w całej masie

Cechy dyskwalifikujące:

- niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia,
- wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **10 dni** od daty dostawy.

Opakowanie jednostkowe o masie netto od 125 g do 150 g, wykonane z materiału

dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe: „paletki” tekturowe. Nie dopuszcza się „paetek” zamkniętych, zapleśniałych

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

JOGURT OWOCOWY – produkt mleczarski o dość gęstej konsystencji, sporządzany z [mleka](#), w którym przez 4-8 godzin w temperaturze ok. 40°–50 °C rozwijają się [bakterie Streptococcus thermophilus](#) oraz [Lactobacillus bulgaricus](#) z dodatkami smakowymi np. owoce.

Wymagania klasyfikacyjne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Skrzep rozbity; widoczne cząstki owoców
2.	Barwa	Charakterystyczna dla użytych dodatków
3.	Smak i zapach	Czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków
4.	Konsystencja	Jednolita, gęsta
5.	Zawartość tłuszczu	od 1,5 do 2,5 %

Cechy dyskwalifikujące:

- niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia,
- wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy,
- rozwodnienie,
- opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,
- **obecność w składzie żelatyny wieprzowej.**

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **10 dni** od daty dostawy.

Opakowanie jednostkowe o masie netto **od 100 g**, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe: „paletki” tekturowe. Nie dopuszcza się „paetek” zamkniętych, zapleśniałych

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

JOGURT NATURALNY – produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus bulgaricus*.

Jogurt naturalny o zawartości 2% tłuszczu

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity
2	Barwa	biała do lekko kremowej
3	Smak i zapach	czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki
4	Konsystencja	jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić; przy metodzie zbiornikowej – jednolita, gęsta

Cechy dyskwalifikujące:

- niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia,
- wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy,
- rozwodnienie,
- opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,
- **obecność w składzie żelatyny wieprzowej.**

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **10 dni** od daty dostawy.

Opakowanie jednostkowe o masie netto **od 100 g**, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe: „paletki” tekturowe. Nie dopuszcza się „paetek” zamkniętych, zapleśniałych

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

SER TOPIONY – produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, **smak śmietankowy**, zawierający 14 – 30 % tłuszczu.

Wymagania klasyfikacyjne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd zewnętrzny	Opakowanie bezpośrednio sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim
2.	Barwa i konsystencja	Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna
3.	Smak i zapach	Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia

Cechy dyskwalifikujące:

- niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia,
- wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy,
- opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki,

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.

Opakowanie jednostkowe o masie netto 100 g i kształcie zbliżonym do kostki lub prostokąta, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe: opakowanie kartonowe lub paletka kartonowa. Nie dopuszcza się opakowań zamkniętych, zapleśniałych

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

SER TWARÓG – ser twarogowy **półtłusty** niedojrzewający zwany twarogiem, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki.

Wymagania klasyfikacyjne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Smak i zapach	Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji
2.	Konsystencja i struktura	Jednolita, zwarta, bez grudek
3.	Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie

Cechy dyskwalifikujące:

- niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie,
- wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy,
- rozwodnienie,
- opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **10 dni** od daty dostawy.

Opakowanie jednostkowe o masie netto 200 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe: karton tekturowy. Nie dopuszcza się opakowań zamkniętych, zapleśniałych

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

MLEKO W PROSZKU - mleko wyprodukowane metodą rozpyłową z mleka pasteryzowanego, przeznaczone również dla dzieci od 6 miesiąca życia. Rodzaj mleka – pełne, zawartość tłuszczu 26%.

Wymagania klasyfikacyjne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Proszek sypki, jednolity, drobno rozpylony; dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się
2.	Barwa	Białokremowa, jednolita
3.	Smak i zapach	Typowy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych smaków i zapachów
4.	Zanieczyszczenia mechaniczne	Niedopuszczalne

Cechy dyskwalifikujące:

- zanieczyszczenia mechaniczne,
- oznaki psucia,
- trwałe zbrylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **4 miesiące** od daty dostawy.

Opakowania jednostkowe o masie netto 400 g do 500 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

ŚMIETANA 18% – produkt pasteryzowany o zawartości tłuszczu 18%; poddany procesowi fermentacji z użyciem kultur bakterii mlekowych

Wymagania klasyfikacyjne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd i barwa	Płyn jednorodny, bez podstoju serwatki, barwa jednolita od jasnokremowej do kremowej
2.	Smak i zapach	Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy
3.	Konsystencja	Płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana - zawieszista

Cechy dyskwalifikujące:

- niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia,
- wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy,
- rozwodnienie,
- opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **7 dni** od daty dostawy.

Opakowanie jednostkowe o pojemności 200 - 400 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

SER ŻÓŁTY – ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu.

Wymagania klasyfikacyjne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Oczkowanie	Oczka okrągłe i owalne wielkości nie przekraczającej dużej czereśni, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki
2.	Konsystencja	Mięsz elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny
3.	Barwa	W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie
4.	Smak i zapach	Delikatny, lekki posmak pasteryzacji, aromatyczny

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 2 miesiące.

Cechy dyskwalifikujące:

- niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia,
- wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy,
- opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone;
- zanieczyszczenia mechaniczne;
- zdeformowane kształty.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.

Opakowanie jednostkowe o masie netto od 2,5 kg do 4,0 kg w kształcie bloku, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

SEREK ZIARNISTY - Ser twarogowy ziarnisty, kwasowo-podpuszczkowy, terminowany z dodatkiem śmietanki i soli wyprodukowany z odtłuszczonego mleka pasteryzowanego z dodatkiem pasteryzowanej śmietanki przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Smak i zapach	Śmietankowy, dopuszczalny lekko kwaśny, lekko słony, czysty, łagodny, lekki posmak pasteryzacji
2	Konsystencja i struktura	Ziarna nieregularne, różnej wielkości, dopuszcza się lekki opływ śmietanki
3	Barwa	biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienia składników,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **7 dni** od daty dostawy.

Opakowanie jednostkowe o masie 180 – 220 g. Opakowanie powinno być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe: „paletki” tekturowe. Nie dopuszcza się „paetek” zamkniętych, zapleśniałych

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

MASŁO EKSTRA – produkt wysokotłuszczowy otrzymywany wyłącznie z mleka krowiego w wyniku tzw. zmaślenia odpowiednio przygotowanej śmietany lub śmietanki, zawierający min. 82 % tłuszczu.

Wymagania klasyfikacyjne

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd, barwa	jednostka starannie uformowana; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; powierzchnia gładka
2.	Konsystencja	jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą
3.	Smak i zapach	Mleczny, lekko tłuszczowy

Cechy dyskwalifikujące:

- niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie,
- wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy,
- przekroczenie normy zawartości wody, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek,
- opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,
- zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania,
- zanieczyszczenia mechaniczne.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.

Opakowanie jednostkowe o masie netto 200 – 250 g w kształcie zbliżonym do kostki. Opakowanie powinno być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Oznakowanie powinno zawierać:

- nazwa produktu,
- wykaz składników,
- termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości,
- dane identyfikujące producenta,
- masa netto lub liczba sztuk w opakowaniu,
- warunki przechowywania.

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

SEREK TOPIONY – produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, **smak śmietankowy**, zawierający 14 – 30 % tłuszczu.

Wymagania klasyfikacyjne

Lp.	Cechy	Wymagania
-----	-------	-----------

1.	Wygląd zewnętrzny	Opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim
2.	Barwa i konsystencja	Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna
3.	Smak i zapach	Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia

Cechy dyskwalifikujące:

- niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia,
- wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy,
- opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.

Opakowanie jednostkowe o masie netto 25 g – 30 g i kształcie zbliżonym do trójkąta, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.