

Część nr 1

Kapusta kwaszona biała kl. I Jm.- kg,

Kapusta kwaszona biała kl. I:

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt spożywczy otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej, zasolonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej.

Struktura - kapusta pokrojona na skrawki, gdzie odległość mierzona między krawędziami cięcia na powierzchni liścia wynosi nie więcej niż 2 – 3 mm, skrawki jędrne, chrupkie.

Barwa skrawków – biała lub kremowobiała z odcieniem żółtawym.

Smak i zapach – charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słono kwaśny.

Wygląd soku – jasnoszary, opalizujący

Dopuszczalne tolerancje:

- dopuszcza się stosowanie nasion kminku, kopru, kolendry, marchwi, jabłek i innych owoców jako przyprawy roślinne,

- dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych i organicznych pochodzenia roślinnego w ilości nie większej niż 0,001 % wag.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły,

- objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie kapusty),

- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe – wiadro z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 2,5kg do 5 kg, oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) pojemność opakowania,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa całoroczna,

Ogórki kwaszone kl. I, Jm. - kg,

Ogórki kwaszone kl. I:

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno – smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego – w przypadku stosowania opakowań nie hermetycznych lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznych.

Struktura – dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie

Smak i zapach – charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, słono kwaśny.

Ogórki powinny być proste, w kształcie foremnym zbliżonym do walca, o barwie oliwkowo zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, wielkości od 6 do 15cm.

Wygląd zalewy – od białoszarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku itp.)

Dopuszczalne tolerancje:

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

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,
- objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość(komory nasienne wypełnione nieprawidłowo),
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe – wiadro z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 2,5 kg do 5 kg, oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- g.) masę ogórków po odcieku.

Inne wymagania:

Cena jednostkowa dotyczy masy ogórków po odcieku (bez zalewy).

Dostawa całoroczna,

Kapusta kwaszona młoda Jm – kg

Kapusta kwaszona młoda kl. I:

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt spożywczy otrzymany z kapusty głowiastej młodej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej, zasolonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej.

Struktura - kapusta pokrojona na skrawki, gdzie odległość mierzona między krawędziami cięcia na powierzchni liścia wynosi nie więcej niż 2 – 3 mm, skrawki jędrne, chrupkie.

Barwa skrawków – kremowobiała z odcieniem zielonym.

Smak i zapach – charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, lekko słono- kwaśny.

Zawartość soli kuchennej 1,2 -2,5 % wag

Dopuszczalne tolerancje:

- dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych i organicznych pochodzenia roślinnego w ilości nie większej niż 0,001 % wag.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,
- objawy pleśnienia, psucia,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe – wiadro z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 2,5 kg do 5 kg, oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa – maj czerwiec, lipiec.

Ogórki małosolne Jm. - kg,

Ogórki małosolne kl. I:

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno – smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej.

Struktura – dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie

Smak i zapach – charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, lekko słony.

Ogórki powinny być proste, w kształcie foremnym zbliżonym do walca, o barwie oliwkowo zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, wielkości od 6 do 15cm.

Wygląd zalewy – jasnozielona, lekko mętny, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku itp.), zawartość soli kuchennej 1,5 -3,0 % wag.

Dopuszczalne tolerancje:

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

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły,
- objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość(komory nasienne wypełnione nieprawidłowo),
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe – wiadro z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 2,5 kg do 5 kg, oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- g.) masę ogórków po odcieku.

Inne wymagania:

Cena jednostkowa dotyczy masy ogórków po odcieku (bez zalewy).

Dostawa w miesiącach od kwietnia do września,