

Opis przedmiotu zamówienia artykuły mleczarskie cz. 1

Poz. 1 Deser jogurt truskawka panna cotta

Jogurt śmietankowy o smaku panna cotta z truskawkami (minimum 6 % owoców)

Skład: mleko, śmietanka, truskawki, cukier, zmielona laska wanilii, koncentrat soku z buraków czerwonych, aromat, żywe kultury bakterii.

Opakowanie jednostkowe 140-160g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 2 Deser mleczny – różne smaki

czekoladowy z sosem o smaku czekoladowo-rumowym 125-150g

Wymagania klasyfikacyjne – deser [mleko pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana, cukier, kakao, mleczna czekolada w proszku (cukier, kakao, mleko w proszku, masło kakaowe), odtłuszczone mleko w proszku], sos ok. 10% (woda, cukier, mleko zagęszczone, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, wiórki czekoladowe.

kawowy z sosem karmelowym 125-150g

Wymagania klasyfikacyjne – deser (mleko pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana, cukier, odtłuszczone mleko w proszku, syrop karmelowy, ekstrakt kawy, kakao w proszku, aromat, sól), sos ok. 10% [woda, odtłuszczone słodzone mleko zagęszczone (odtłuszczone mleko, cukier), syrop karmelowy, masło, aromaty, odtłuszczone mleko w proszku, sól, kwas mlekowy]

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowania jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 5 kg,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Poz. 3 Deser mleczny kaszka manna

Kaszka manna na mleku o smaku czekoladowym – mleko pełne (min. 65%), śmietanka (min. 15%), kaszka manna, cukier, czekolada mleczna (min. 1%), kakao w proszku (min. 0,5%), aromat naturalny

Opakowania jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 125 do 145g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 4 Deser mleczny kaszka manna

Kaszka manna na mleku z sosem z owoców leśnych.

Składniki – mleko pełne, sos z owoców leśnych min. 20% (owoce min. 10% (np. wiśnie, czarna porzeczka, malina, czerwona porzeczka sok jeżynowy), śmietanka, cukier, kaszka manna (min. 6%)
Kaszka manna na mleku z sosem z truskawek (min. 20%).

Składniki – mleko (ok.60%), truskawki (15-20%), cukier, śmietanka, kaszka manna, sok z cytryny
Opakowania jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 125 do 145g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 5 Deser różne smaki z orzechami

Deser mleczny z czekoladą i orzechami

Składniki – mleko (min. 49%), śmietanka, cukier, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, zmielone orzechy laskowe, czekolada w proszku, wapń, aromat.

Opakowanie jednostkowe – od 140 do 160g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 6 Deser z bitą śmietanką

Składniki – mleko min. 50%, śmietanka min 10%, cukier, żelatyna wieprzowa, barwniki, aromat, (kakao, czekolada)

Różne smaki – np. czekoladowy, waniliowy, karmelowy, cappuccino, śmietankowy

Opakowanie jednostkowe od 160 do 180g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 7 Jogurt grecki

Naturalny jogurt grecki o kremowej konsystencji

Składniki – mleko, śmietanka żywe kultury bakterii jogurtowych (*Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*) oraz *L. acidophilus* i *Bifidobacterium lactis*

Opakowanie jednostkowe 120-250g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 8 Jogurt naturalny 1,5% - 3,5% tłuszczu 0,125-0,5 kg typu Jogobella

Wymagania klasyfikacyjne – struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, zawartość tłuszczu nie mniej niż 1,5 % - 3,5%, zawartość metali zgodna z powoływana PN, jogurt pakowany w pojemniki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy

zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego od 125 do 500g,

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa,

Oznakowanie powinno zawierać:

Poz. 9 Jogurt owocowy 2 % - 3,5% tłuszczu 0,125 – 0,2 kg typu Jogobella

Składniki – mleko, owoce użyte do produkcji min. 6%, sok z owoców użytych do produkcji, mleko zagęszczone odtuszczone, cukier, , aromat, żywe kultury bakterii.

Struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, słodko - kwaśny, smakowo właściwy dla owoców będących składnikiem jogurtu, zawartość tłuszczu nie mniej niż 2% - 3,5%, jogurt pakowany w pojemniki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Różne smaki – truskawkowy , brzoskwiniowy, jagodowy, wiśniowy, owoce leśne, bananowy, pieczonego jabłka. Dopuszczalne tolerancje – dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego od 125 do 200g,

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa.

Poz. 10 Jogurt pitny

Skład: mleko, cukier, woda, owoc 4-5%, żywe kultury bakterii jogurtowych, naturalny aromat, koncentrat

Smak łagodny, charakterystyczny dla wybranego dodatku, bez obcych posmaków. Zapach łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku smakowego. Konsystencja jednolita, bez grudek. Barwa naturalna z charakterystycznym odcieniem dodatków smakowych, jednolita w całej masie.

Opakowanie jednostkowe: butelka plastik 250-350 ml

Opakowanie zbiorcze: karton

Cechy dyskwalifikujące: uszkodzenia mechaniczne, przekroczony termin przydatności do spożycia, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, objawy psucia, zjęczenia, fermentacji, zapleśnienia.

Poz. 11 Kefir 1,5% - 2,5% tłuszczu 0,125 – 0,5 kg

Wymagania klasyfikacyjne – struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez trwałych grudek, lekko luźna, barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, mleczny, zawartość tłuszczu nie mniej niż 1, 5% - 2, 5%, kefir pakowany w pojemniki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie serwatki, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, zanieczyszczenia mechaniczne, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania kefirów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego od 125 do 500g,

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa,

Poz. 12 Masło ekstra 0,2 – 0,25 kg:

Wymagania klasyfikacyjne – wygląd – kostka starannie uformowana, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, zawartość wody nie wyższa niż 16%, zawartość tłuszczu nie mniej niż 82%,

Cechy dyskwalifikujące – zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość wody, soli, obecność bakterii salmonelli, opakowania uszkodzone, nie oznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka 200-250g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 10 do 20 kg,

Poz. 13 Masło porcjowane 15g

Wymagania klasyfikacyjne – wygląd – kostka lub pudełko plast., powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, zawartość wody nie wyższa niż 16%, zawartość tłuszczu nie mniej niż 82%.

Cechy dyskwalifikujące – zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość wody, soli, obecność bakterii salmonelli, opakowania uszkodzone, nie oznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania.

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka lub pudełko plast. 15g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 10 do 20 kg,

Poz. 14 Masło klarowane

Masło przeznaczone do smażenia, pieczenia, do zup i sosów,

Składniki – zawartość tłuszczu mlecznego 95-99,8%.

Opakowanie jednostkowe 250-500g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 15 Mleko skondensowane karton 200-500 ml

Mleko zagęszczone niesłodzone 4% light z mleka krowiego, poddane pasteryzacji. Produkt ma zawierać ok 4% tłuszczu oraz ok 20% suchej masy beztłuszczowej, przeznaczony jest do zabielenia kawy czy herbaty

Opakowanie – karton od 200 do 500 ml

Składniki –mleko, stabilizatory – fosforany sodu i cytryniany sodu

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 16 Mleko w proszku pełne kl. I

Wymagania klasyfikacyjne – wygląd – sypki proszek, jednolity, drobno rozpylony, barwy biało - kremowej – jednolitej, o zapachu charakterystycznym dla mleka pasteryzowanego bez posmaków i zapachów obcych, zawartość wody – nie więcej niż 4%, zawartość tłuszczu – nie mniej niż 26%, mleko pakowane w opakowania zgodne z PN – 89/O - 79021

Cechy dyskwalifikujące – niedopuszczalna zawartość bakterii z grupy: coli, gronkowców, enterokoki, salmonella, zanieczyszczenia antybiotykami i innymi substancjami hamującymi, zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni, oznaki psucia, zjełczenia, trwałe zbrylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki, uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania, termin przydatności do spożycia krótszy niż 4 miesiące od daty dostarczenia do magazynu

Opakowanie:

opakowanie jednostkowe – torby z folii polietylenowej bezbarwnej, torby z jednorodnej folii polietylenowej barwionej, torba z folii aluminiowej laminowanej od 400 do 1000g, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg lub worek papierowy z wkładką parafinowaną 20 do 30 kg,

Poz. 17 Napój turecki

Napój turecki, który nadaje się do bezpośredniego spożycia. Wykorzystywany również do przygotowania różnego rodzaju koktajli, deserów czy sosów. Przygotowywany jest na bazie mleka fermentowanego. Zawiera żywe kultury bakterii jogurtowych o kwaśnosłonym smaku.

Składniki – mleko, woda, pektyny-zagęstnik, sól, kwas mlekowy, kultury bakterii jogurtowych

Opakowanie jednostkowe 180-200g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 18 Paluszki serowe

Paluszki z sera Mozzarella – półtwardego, podpuszczkowego sera niedojrzewającego.

Składniki - pasteryzowane mleko (98,5%), sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kultury bakterii kwasu mlekowego (z mleka), podpuszczka mikrobiologiczna.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 19 Piramidka z koziego mleka La Cabernete

Piramidka z koziego mleka La Cabrette delikatny, świeży smak o kremowej konsystencji. Twarożek z koziego mleka zawierający białko, wapń, fosfor, potas oraz witaminy (A1, B1, B2, C, PP).

Składniki – mleko kozie pasteryzowane, sól, enzymy, podpuszczka

Opakowanie jednostkowe od 140 do 160g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 20 Rolada z sera koziego z pieprzem

Składniki – ser twarogowy, pełnotłusty z mleka koziego min. 76% (mleko kozie pasteryzowane, bakterie mleczarskie, podpuszczka), masło kozie, sól, przyprawy do 2%, skład osłonki z przyprawami: przyprawa suszona - pieprz czarny

Opakowanie jednostkowe od 190 do 210 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 21 Ryż na mleku – różne smaki

Składniki – mleko, sos (woda, cukier, jaja, mleko pełne w proszku, aromat zależne od smaku sosu), ryż min 8%, śmietanka min 7%, cukier, mleko w proszku, jaja w proszku, sól, aromat

Różne smaki: waniliowy, truskawka, malina, czekolada, wiśnia, karmel, cynamon, czekoladowa wiśnia
Opakowanie jednostkowe 180-190 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 22 Ser typu Almette op. (4x30 g) -120 g – różne smaki

Serek twarogowy dostępny w wielu wariantach smakowych w opakowaniach po 30 g, składniki produktu zależne od smaku.

Składniki – ser twarogowy, jogurt naturalny, odtłuszczone mleko w proszku, masło, sól, naturalny aromat (zawiera mleko), regulator kwasowości: kwas cytrynowy

Składniki – ser twarogowy, odtłuszczone mleko w proszku, cebula, sól, czosnek, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, zioła, naturalne aromaty

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 23 Ser biały Halloumi

Halloumi to rodzaj sera solankowego półtwardego pochodzenia greckiego, wytwarzany z surowego mleka owczego i koziego, z dodatkiem krowiego. Ser o półkolistym kształcie i wadze 220 – 270 gram lub pocięty na prostokątne kostki o wadze 200g. Włóknisty, lekko słodki, mleczny smak, nadający się do gotowania.

Wartości odżywcze: max. 46% wody, min. 43% tłuszczu, 22% białka, około 3% soli.

Składniki – mleko pasteryzowane krowie, owcze i kozie, sól, mięta, podpuszczka mikrobiologiczna.

Opakowanie jednostkowe 250 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 24 Ser biały Ricotta

Ricotta - ser serwatkowy, pasteryzowany

Składniki - serwatka (z mleka), śmietana pasteryzowana, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 25 Ser biraghi gorgonzola

Ser Gorgonzola miękki serek pleśniowy z pasteryzowanego mleka krowiego. Ser charakteryzuje się nieco gorzkawym smakiem,

Składniki – mleko krowie pasteryzowane, podpuszczka, sól, kultury bakterii

Opakowanie jednostkowe 90-100 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 26 Ser Buratta

Burrata: ser z mleka krowiego w solance w postaci elastycznego woreczka z mozzarelli wypełnionego strzępkami mozzarelli i śmietany.

Skład: pasteryzowane mleko, śmietana uht (min. 35%), serwatka, sól, podpuszczka mikrobiologiczna

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 27 Ser edamski pełnotłusty kl. I

Wymagania klasyfikacyjne – kształt - kulisty lub blokowy, skórka gładka, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegająca do skórki, miąższ elastyczny, jednolity w całym serze, o masie od 1,5 do 5 kg w blokach, kuliste – 2 kg, barwa naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny

minimalny okres dojrzewania dla sera wielkości 2 kg – 5 tygodni,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka lub blok cylindryczny od 1,5 do 5 kg,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

Poz. 28 Ser edamski plastry pakowany

Ser Edamski w plastrach dojrzewający.

Składniki – mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii, podpuszczka, barwnik (karoteny)

Opakowanie 150 g ma zawierać 8 sugerowanych porcji produktu. Pakowany w atmosferze ochronnej.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 29 Ser typu feta op. 270 - 290 g

Ser miękki solankowy – półtłusty

Składniki – mleko, sól, regulator kwasowości E 575

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 30 Ser gouda pełnotłusty kl. I

Ser Gouda – podpuszczkowy, dojrzewający, tłusty.

Wymagania klasyfikacyjne – kształt: płaski cylinder lub blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka, mocna, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegającą do skórki, oczka nieliczne okrągłe lub owalne, miąższ miękki, elastyczny, jednolity w całym serze, o masie około 9 kg, w blokach, cylindryczne 8 – 12 kg, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny. Minimalny okres dojrzewania sera – 6 tygodni

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka lub blok cylindryczny od 1,5 do 5 kg,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Poz. 31 Ser gouda krojony

Ser Gouda – podpuszczkowy, dojrzewający, tłusty.

Wymagania klasyfikacyjne – kształt: płaski cylinder lub blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka, mocna, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegającą do skórki, oczka nieliczne okrągłe lub owalne, miąższ miękki, elastyczny, jednolity w całym serze, o masie około 9 kg, w blokach, cylindryczne 8 – 12 kg, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny. Minimalny okres dojrzewania sera – 6 tygodni.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie.

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – krojony od 1,5 do 5 kg,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Poz. 32 Ser Grana Padano

Włoski ser twardy.

Składniki - mleko niepasteryzowane, sól, podpuszczka, substancja konserwująca: lizozym (z białka jaja kurzego)

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – krojony od 1,5 do 5 kg,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Poz. 33 Ser Koryciński

Odmiana sera podpuszczkowego produkowana z niepasteryzowanego mleka krowiego w tradycyjnej technologii lub produkowane z dodatkami przypraw i ziół, a także czosnku. Ser formowany jest w spłaszczonej kulę o średnicy około trzydziestu centymetrów. Ser koryciński podpuszczkowego z niepasteryzowanego mleka krowiego. Ser o kremowo żółtej barwie i łagodnym, śmietankowym smaku. Może występować dodatek ziół typu kminek, bazylija, oregano, zioła prowansalskie, lubczyk lub czubrica.

Wielkość od 2,5 do 5 kg.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 34 Ser Kozi twardy w plastrach

Ser kozi jest doskonałym źródłem witamin, w tym przede wszystkim witaminy A, dzięki temu, oprócz tego, że posiada ogromne walory smakowe, znakomicie wpływa także na stan zdrowia. Jego charakterystyczną cechą jest dość słonawy i jednocześnie wyrazisty smak, zdecydowanie wyróżniający na tle potraw, którym towarzyszy.

Składniki – mleko kozie pasteryzowane, sól, stabilizator: chlorek wapnia, czyste kultury mleczarskie, podpuszczka

Opakowanie jednostkowe – 90-110 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 35 Ser królewski pełnotłusty kl. I

Wymagania klasyfikacyjne – ser typu szwajcarsko – holenderskiego, blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka, mocna, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegającą do skórki, oczka okrągłe lub owalne, miąższ miękki, elastyczny, jednolity w całym serze, o masie około 3-4 kg, w blokach, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny
minimalny okres dojrzewania sera – 6 tygodni.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie.

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka od 2 do 4 kg,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

Poz. 36 Ser Mascarpone

Składniki – pasteryzowana śmietanka, regulator kwasowości: kwas cytrynowy

Opakowanie jednostkowe – 250 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 37 Ser Mazdamer

Ser Mazdamer pełnotłusty typu szwajcarskiego. Zawartość tłuszczu: 45% w suchej masie

Składniki – mleko pasteryzowane, sól spożywcza, stabilizator: chlorek wapnia, podpuszczka, kultury bakterii mlekowych, barwnik naturalny

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Poz. 38 Ser Mazdamer krojony

Ser Mazdamer, dojrzewający, plastry.

Składniki - mleko, sól, stabilizator - chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik annato

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 39 Ser morski plastry pakowany :

Ser Morski dojrzewający, plastry.

Składniki – mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 40 Ser Mozzarella mini

Ser mozzarella kulki ok. 8 g - ser podpuszczkowy niedojrzewający, w zalewie solankowej 45% tłuszczu w suchej masie, z mleka krowiego, tłusty o naturalnym smaku

Składniki – mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka, regulator kwasowości: kwas cytrynowy

Opakowanie jednostkowe plastikowe

Waga jednostkowa netto 2 kg

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 41 Ser Mozzarella op. 2- 3 kg

ser mozzarella, ser podpuszczkowy wyprodukowany z mleka pasteryzowanego w formie bloków o wadze 2 - 3 kg netto zapakowany w folię termokurczliwą

Właściwości organoleptyczne: barwa – kremowa, biała lub lekko żółta; smak, zapach – świeży, lekko kwaśny, słony lub pikantny, łagodny; konsystencja – charakterystyczna dla produktu, jednolita, elastyczna, włóknista, wilgotna

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 42 Ser Mozzarella op. 125 g

Ser Mozzarella niedojrzewający w zalewie.

Składniki – sera: mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka; zalewy: woda, sól

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 43 Ser Mozzarella wiórki

Ser Mozzarella, ser podpuszczkowy, niedojrzewający, półtłusty.

Składniki - mleko, skrobia ziemniaczana, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 44 Ser Parmezan w bloku

Włoski ser twardy.

Składniki - mleko niepasteryzowane, sól, podpuszczka cielęca.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 45 Ser Parmezan wiórki

Włoski ser twardy, tarty.

Składniki - mleko niepasteryzowane, sól, podpuszczka cielęca.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 46 Ser pleśniowy typu Bree

Składniki – mleko pasteryzowane, sól, kultury mleczarskie, podpuszczka mikrobiologiczna, pleśń gatunku *Penicillium candidum*

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 47 Ser pleśniowy błękitny

Ser pleśniowy Lazur – tradycyjny ser typu bleu z mleka pasteryzowanego, o smaku j dość ostrym i lekko słonawym z grzybowym finiszem.

Składniki – mleko pasteryzowane, kultury bakterii, sól, podpuszczka, szlachetna pleśń: penicillium roqueforti

Opakowanie jednostkowe – 100 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 48 Ser pleśniowy błękitny w plastrach

Ser pleśniowy błękitny

Składniki - mleko pełne pasteryzowane, sól, stabilizator chlorek wapnia, bakterie fermentacji mlekowej, szlachetna pleśń Penicillium roqueforti.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 49 Ser pleśniowy Camembert

Składniki – mleko pasteryzowane, sól, chlorek wapnia - stabilizator, bakterie z fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna, penicilium candidum

Opakowanie jednostkowe – 120 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 50 Ser Radamer plastry pakowany

Ser dojrzewający, tłusty, plastry

Składniki – mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej (laktoza), stabilizator (chlorek wapnia), barwnik (annato)

Opakowanie 135-150 g

Pakowany w atmosferze ochronnej.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 51 Ser Ricotta

Pełnotłusty, miękki ser zwarowy. Zawartość suchej masy min. 23%, zawartość tłuszczu w suchej masie min. 39%.

Opakowanie 150 – 250 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 52 Ser salami pełnotłusty kl. I

Składniki – mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych (zawierają laktozę (z mleka)), barwnik annato

Ser w kształcie walca, skórka gładka, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegającą do skórki, oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ziarna grochu, mięsz elastyczny, jednolity w całym serze, o masie 1,2 lub 2,5 kg, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko kwaśny, lekko pikantny, aromatyczny

Minimalny okres dojrzewania sera – 3 tygodnie

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka, rolada lub blok cylindryczny od 1,2 do 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Poz. 53 Ser salami plastry pakowany

Ser Salami w plastrach zawartość tłuszczu 27%, ser bez konserwantów

Składniki – mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, barwnik: annato, zawartość tłuszczu 27%

Pakowany w atmosferze ochronnej

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 54 Ser sałatkowy typu bałkańskiego

Ser sałatkowy, miękki, niedojrzewający.

Składniki – mleko, sól, kultury bakterii fermentacji mlekowej.

Opakowanie jednostkowe – masa netto 200 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 55 Ser śmietankowy/twarogowy w plastrach

Biały ser śmietankowy w plastrach.

Składniki - śmietanka, ser twarogowy, żelatyna, białka mleka, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu,

przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 56 Ser topiony typu Hochland 180 - 200g (różne smaki) krawki

Wymagania klasyfikacyjne – opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny (o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta) powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 10 kg,

Poz. 57 Ser topiony plastry typu Hochland (różne smaki)

Gouda: ser 52% (w tym 29% sera Gouda), woda, odtłuszczone mleko w proszku, masło, białka mleka, sól, aromat sera (zawiera mleko), barwniki: karoteny i annato

Cheddar: ser Cheddar (52%), woda, odtłuszczone mleko w proszku, masło, białka mleka, aromat naturalny (zawiera mleko), sól, barwniki: karoteny i ekstrakt z papryki

Tost: ser (52%), woda, odtłuszczone mleko w proszku, masło, białka mleka, aromat naturalny (zawiera mleko), sól, barwniki: karoteny i ekstrakt z papryki

Fit Gouda: ser 54% (w tym 9% sera Gouda), woda, odtłuszczone mleko w proszku, białka mleka, sól, regulator kwasowości: cytryniany sodu, barwnik: karoteny

Emmentaler: ser 51% (w tym 5% sera Emmentaler), woda, odtłuszczone mleko w proszku, masło, białka mleka, sól, aromat sera (zawiera mleko), barwniki: karoteny i annato

Z szynką: ser 56%, woda, odtłuszczone mleko w proszku, szynka 5% (mięso wieprzowe, woda, sól), białka mleka, masło, regulator kwasowości: E331, aromat (zawiera mleko), aromat dymu wędzarniczego, sól

Ze szczypiorem: ser 53%, woda, odtłuszczone mleko w proszku, masło, białka mleka, cebula suszona, aromat, regulator kwasowości: cytryniany sodu, czosnek suszony, szczypior suszony (0,2%), sól, barwnik: karoteny.

Wymagania klasyfikacyjne – opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny w plastrach pojedynczo pakowanych w folie (o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta, kwadratu, prostokąta,), powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – plastry pojedynczo pakowane w folię, paczki po 8 szt.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 10 kg

Poz. 58 Ser topiony pełnotłusty

Wymagania klasyfikacyjne – opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny (o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta, kwadratu, prostokąta,

(walca), powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, w serach blokowych i w puszkach umożliwiająca krojenie, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia,

Wartość odżywcza w 100g, zawartość: tłuszczu nie mniej niż 27 g, białka nie mniej niż 6 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka 100 g lub szt. o wadze 25 g – pakowane w pudełko tekturowe,
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 10 kg,

Poz. 59 Ser twarogowy chudy

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 60 Ser twarogowy tłusty kl. I

Wymagania klasyfikacyjne – struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny

Wartość odżywcza w 100g, zawartość: tłuszczu nie mniej niż 8 %, wody nie więcej niż 70%,
ser formowany w paczki (do 1,5 kg,) lub kostki (250 g), opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka lub klinek od 200 do 1000 g,
opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Poz. 61 Ser tyłżycki

Ser tyłżycki – gatunek sera półtwardego typu szwajcarsko-holenderskiego, podpuszczkowego, dojrzewającego, produkowanego z krowiego mleka, jasnożółtego o dość ostrym smaku i zapachu, i niewielkich okach oraz ciemnobrązowej skórce

tłuszcz ok 26 g na 100 g produktu

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 62 Ser górski typu fromage różne smaki kl. I

Składniki – twaróg chudy, tłuszcz roślinny, przyprawy naturalne, sól, substancja konserwująca: sorbinian potasu

Wymagania klasyfikacyjne – struktura i konsystencja: jednolita, zwarta, porowata, bez grudek, widoczne cząstki użytych dodatków, barwa: naturalna, biała lub charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych (papryka, pieprz, chrzan, cebula, czosnek itp.), jednolita w całej masie, smak i zapach: czysty, łagodny, lekko kwaśny, wyraźny smak i zapach użytych do produkcji dodatków tłuszczu nie mniej 26 g na 100 g produktu

Ser formowany w paczuski lub kostki, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka lub kubek z tworzywa sztucznego 80 g,

pakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa

Poz. 63 Ser wędzony mini gołka zakopiańska

Mini gołka zakopiańska. Ser parzony, dojrzewający, wędzony.

Składniki – mleko, sól, stabilizator - chlorek wapnia, kultury bakterii

Opakowanie jednostkowe tacka – waga brutto ok 160 g.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Poz. 64 Ser żółty wędzony kl. I

Wymagania klasyfikacyjne – kształt - walec, skórka gładka, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegającą do skórki, oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ziarna grochu, miąższ elastyczny, jednolity w całym serze, o masie 1,2 lub 2,5 kg, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko kwaśny, lekko pikantny, podwędzony

Wartości odżywcze w 100 g, zawartość: tłuszczu nie mniej niż 23 g.

Minimalny okres dojrzewania sera –3 tygodnie,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka, rolada lub blok cylindryczny od 1,2 do 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Poz. 65 Serek typu Hochland mini

Ser Kanapkowy w wersji mini. Produkt ma kremową konsystencję i intensywny smak. Podzielony na cztery porcje, w trzech wariantach smakowych: śmietankowym oraz miksem smaków, śmietankowy i ze szczypiorkiem oraz śmietankowy i z ogórkiem i koperkiem

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – 4x30 g – 120 g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 10 kg,

Poz. 66 Serek homogenizowany kl. I op. 0,140 – 0,2 kg

Serek homogenizowany różne smaki – np. truskawkowy, brzoskwiniowy, wiśniowy, waniliowy
struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny dla użytych owoców (dla serków owocowych)

tłuszczu nie mniej niż 3,5 g na 100 g produktu, wody nie więcej niż 70%

Ser pakowany w opakowania z tworzyw sztucznych posiadających atest akredytowanej jednostki certyfikującej,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 140 do 200 g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 10 kg,

Poz. 67 Serek kanapkowy twarogowy różne smaki op. 150 g

Serek twarogowy o puszystej, lekkiej konsystencji z dodatkami, bez konserwantów, zagęstników i barwników. Różne smaki: serek naturalny/śmietankowy/jogurtowy, serek z ziołami/czosnkiem, serek ze szczypiorkiem, serek z warzywami

Składniki – serek śmietankowy (ze śmietanki), sól, przyprawy: różne w zależności od smaku, żelatyna wieprzowa

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 68 Serek śmietankowy produkt termizowany (różne smaki)

Serek śmietankowy do smarowania z dodatkami typu szczypiorek, cebula, czosnek, pieprz, papryka, warzywa

Składniki – serek śmietankowy, białka mleka, sól, dodatki (zależnie od smaku), aromat

Opakowanie jednostkowe 130-140g kubek

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 69 Ser ziarnisty twarogowy typu wiejski kl. I

Składniki – twaróg ziarnisty, śmietanka, sól

Struktura i konsystencja – jednolita, porowata, z wyraźnymi kształtnymi grudkami przypominającymi swym wyglądem “rozdrobniony styropian” w lekko płynnym serze, barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśno – słonawy, wyraźny smak i zapach mleczny. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zanieczyszczenia mechaniczne,

rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego od 100 do 150 g,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa

Poz. 70 Ser z twarogu i śmietany

Serek typu Kiri, ser z twarogu i śmietanki

tłuszcz 28,5 g na 100 g produktu

Składniki – twaróg ok.75% (w tym śmietana min.50 %), woda, masło, białka mleka, emulgatory, sól, koncentrat składników mineralnych z mleka, 65% tłuszczu w suchej masie.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Poz. 71 Skyr naturalny

Skład: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych

Smak łagodny, charakterystyczny dla produktów mlecznych typu jogurt, bez obcych posmaków. Zapach łagodny. Konsystencja jednolita, bez grudek. Barwa naturalna z charakterystycznym, jednolita w całej masie.

Opakowania jednostkowe: kubek 150g

Cechy dyskwalifikujące: uszkodzenia mechaniczne, przekroczony termin przydatności do spożycia, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia.

Poz. 72 Skyr owocowy

Skład: mleko pasteryzowane, wsad waniliowy 19-21% (cukier, woda, błonnik cytrusowy, zagęszczony sok z cytryny, ekstrakt wanilii, mielona laska wanilii), wsad truskawkowy 19-21% (truskawki 40%, cukier, substancje zagęszczające: pektyny; aromaty naturalne), wsad jagodowy 19-21% (jagody 40%, cukier, substancje zagęszczające: pektyny, aromat naturalny), żywe kultury bakterii jogurtowych.

Smak łagodny, charakterystyczny dla wybranego dodatku, bez obcych posmaków. Zapach łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku smakowego. Konsystencja jednolita, bez grudek. Barwa naturalna z charakterystycznym odcieniem dodatków smakowych, jednolita w całej masie.

Opakowanie jednostkowe: kubek 150g

Cechy dyskwalifikujące: uszkodzenia mechaniczne, przekroczony termin przydatności do spożycia, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia.

Poz. 73 Śmietana zakwaszona 12% tł.

Śmietana zakwaszona 12% tł. poddana zakwaszaniu kwasami i/lub regulatorami kwasowości w celu obniżenia pH i/lub koagulacji

Wymagania klasyfikacyjne – wygląd: jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, surowiec – mleko według zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 12%, zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia,

Cechy dyskwalifikujące – niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, obecność bakterii z grupy salmonella, leisteria monocytogenes, rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe – kubki hermetycznie zamknięte od 200 do 400g lub o poj. od 0,5 do 1 l,
Opakowanie zbiorcze – kartony lub pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Poz. 74 Śmietana zakwaszona 18% tł.

Śmietana zakwaszona 18% tł. poddana zakwaszaniu kwasami i/lub regulatorami kwasowości w celu obniżenia pH i/lub koagulacji.

Wymagania klasyfikacyjne – wygląd: jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, surowiec: mleko według PN-A-86002, zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 18%, zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia

Cechy dyskwalifikujące – niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, obecność bakterii z grupy salmonella, leisteria monocytogenes, rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe – kubki hermetycznie zamknięte od 200 do 400g lub o poj. od 0,5 do 1 l,
Opakowanie zbiorcze – kartony lub pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

Poz. 75 Śmietanka 36% tł. 1 l karton

Śmietanka UHT 36% tłuszczu

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Poz. 76 Śmietanka 34% tł

Śmietanka UHT 34% tłuszczu

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowanie 0,5- 1 l

DOTYCZY WSZYSTKICH PRODUKTÓW:

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,
- f) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00