

Dorsz mrożony czarniak - filet b/s kl. I Jm.- kg,

Dorsz mrożony czarniak - filet b/s kl. I

asortyment:

filety całe, zamrożone w blokach, bez obcych zanieczyszczeń,

dopuszczalne tolerancje:

po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 10 %

barwa mięsa - tkanka mięsna jasna,

cechy dyskwalifikujące:

filety częściowo lub w całości rozmrożone

filety z uszkodzoną glazurą ochronną,

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych od 6 kg do 36 kg,

oznakowanie kartonu powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

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

e.) warunki przechowywania,

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Miruna mrożona- filet z/s kl. I Jm.- kg,

Miruna mrożona - filet z/s kl. I

asortyment:

filety całe, zamrożone w blokach, bez obcych zanieczyszczeń, rozmiar L

dopuszczalne tolerancje:

po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 10 %

barwa mięsa - tkanka mięsna jasna,

cechy dyskwalifikujące:

filety częściowo lub w całości rozmrożone

filety z uszkodzoną glazurą ochronną,

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych od 6 kg do 36 kg,

oznakowanie kartonu powinno zawierać:

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

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

21
OK

Filety śledziowe - konserwa JM. – kg,

Filety śledziowe – konserwa kl. I – w sosie pomidorowym

Wymagania klasyfikacyjne:

Konserwa wyprodukowana ze śledzi, koncentratu pomidorowego, z dodatkiem cukru, oleju roślinnego, mąki, cebuli, pietruszki, selera i przypraw z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych.

Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki

Konserwa o wadze 170g musi zawierać min.50% śledzi.

cechy dyskwalifikujące:

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych

obce posmaki i zapachy

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

puszki o pojemności 175 g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub zgrzewaa termokurczliwa

oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

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

e.) warunki przechowywania,

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy

21

Paprykarz szczeciński - konserwa JM. – kg,

Paprykarz szczeciński – konserwa kl. I

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład: mięso ryb, cebula, ryż, koncentrat pomidorowy, olej roślinny, przyprawy,

Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki

Konserwa o wadze 135g,

cechy dyskwalifikujące:

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych

obce posmaki i zapachy

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

puszki o pojemności 135 g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub zgrzewa termokurczliwa

oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

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

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy

Sałatka śledziowa Jm.- kg,

Sałatka śledziowa

zawartość filetów w produkcie min. 40 %, przypraw 10 %, warzyw 30%, sosu majonezowo – śmietanowego 20%

z dodatkiem np. papryki ,marchwi,ogórka, cebuli, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku,

dopuszczalne tolerancje:

barwa ryby - tkanka jasna, biała do lekko kremowej,

cechy dyskwalifikujące:

filety o luźnej konsystencji (rozpadające się),

przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów,

niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy,

niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura ryby,

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 2,5 do 5kg,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu po odcieku,

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

e.) warunki przechowywania,

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

termin przydatności do spożycia min. 14 dni

Filet z makreli w pomidorach - konserwa Jm. – kg,

Filet z makreli w pomidorach – konserwa kl. I

Wymagania klasyfikacyjne:

Konserwa wyprodukowana z filetów z makreli, koncentratu pomidorowego, z dodatkiem cukru, oleju roślinnego, mąki, cebuli, pietruszki, selera i przypraw z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych.

Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki

Konserwa o wadze 170 g musi zawierać min.50% makreli.

cechy dyskwalifikujące:

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych

obce posmaki i zapachy

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

puszki o pojemności 170 g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub zgrzewaa termokurczliwa

oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

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

e.) warunki przechowywania,

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy

2.16

Śledź solony kl. I Jm.- kg,
Śledzie solone matiasy kl. I

asortyment:

filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku

dopuszczalne tolerancje:

barwa ryby – tkanka jasna, biała do lekko kremowej,

cechy dyskwalifikujące:

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

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 2,5 do 5 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

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

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny
termin przydatności do spożycia min. 14 dni

Śledź po kaszubsku Jm.- kg,
Śledź po kaszubsku

zawartość filetów w produkcie min. 50 %, przypraw 10 %,
w zalewie aromatyczno - korzennej (pomidorowej) o konsystencji zawiesistej,
filety całe – zrolowane z dodatkiem np. papryki i cebuli, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku,

dopuszczalne tolerancje:

barwa ryby - tkanka jasna, biała do lekko kremowej,

cechy dyskwalifikujące:

filety o luźnej konsystencji (rozpadające się),
przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów,
niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy,
niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura ryby,

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 2,5 do 5kg,

oznakowanie powinno zawierać:

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

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny
termin przydatności do spożycia min. 14 dni

Filet z karpia mrożony kl. I Jm.- kg,
Filet z karpia mrożony kl. I

asortyment:

filety całe, zamrożone pojedynczo, bez obcych zanieczyszczeń,

dopuszczalne tolerancje:

po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 10 %
barwa mięsa - tkanka mięsna jasna,

cechy dyskwalifikujące:

filety częściowo lub w całości rozmrożone
filety z uszkodzoną glazurą ochronną,

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych od 10 do 20 kg,

oznakowanie kartonu powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

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

e.) warunki przechowywania,

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Tuńczyk w sosie własnym JM. – kg,

Tuńczyk w sosie własnym – konserwa kl. I

Wymagania klasyfikacyjne:

Konserwa wyprodukowana z płatów tuńczyka skipjack, z dodatkiem wody i soli oraz z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych.

Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki

Konserwa o wadze 170 g musi zawierać min. 130 g tuńczyka,

cechy dyskwalifikujące:

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych

obce posmaki i zapachy

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek

opakowania:

Opakowanie i oznakowanie dostawy

puszki o pojemności 170g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub zgrzewaa termokurczliwa

oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

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

e.) warunki przechowywania,

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy