

Fasola sucha „Jaś”

Fasola sucha „Jaś”

wymagania klasyfikacyjne:

- barwa ziaren- biała,
- smak i zapach – charakterystyczny dla fasoli,

dopuszczalne tolerancje:

niewielka różnica w wielkości ziaren

cechy dyskwalifikujące:

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

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Groch łuszczony połówki

Groch łuszczony połówki

wymagania klasyfikacyjne:

- barwa – żółta do pomarańczowej
- połówki ziaren grochu bez okrywy zewnętrznej
- smak i zapach – charakterystyczny dla grochu,

dopuszczalne tolerancje:

niewielka różnica w wielkości ziaren

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 polietylenowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Groch łuszczony cały

Groch łuszczony cały

wymagania klasyfikacyjne:

- barwa – żółta do pomarańczowej
- całe ziarna grochu bez okrywy zewnętrznej
- smak i zapach – charakterystyczny dla grochu,

dopuszczalne tolerancje:

niewielka różnica w wielkości ziaren

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 polietylenowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Kasza jęczmienna

Kasza jęczmienna perłowa

wymagania klasyfikacyjne:

- produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren jęczmienia,
- struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek,
- barwa - biała z odcieniem żółtawym,
- smak i zapach – charakterystyczny dla kaszy jęczmiennej,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

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 polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 1 kg lub torba papierowa 1 kg,
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa - 10 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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Makaron jajeczny

Makaron jajeczny typu Lubella - nitki, kolanka, muszle, wstążki grube, łazanki, kokardki, rurki, świderki, spaghetti,

wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy otrzymany z pszenicy durum ,
barwa - biała z odcieniem żółtym,
smak i zapach – charakterystyczny dla makaronu,
-wartości odżywcze w 100g:

Wartość energetyczna 190 kcal, tłuszcz-0,7g; węglowodany-38g; białko-6,6g; błonnik-2,8g; sól-0,00g.

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 polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0.4 kg – do 1 kg

opakowanie zbiorcze – pudła kartonowe

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:

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych kształtów makaronu, wybór kształtu makaronu zależy od Zamawiającego.

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Mąka pszenna typ 500

Mąka pszenna typ 500

wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie oczyszczonych ziaren pszenicy zwyczajnej, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała z odcieniem żółtym, smak i zapach – charakterystyczny dla mąki pszennej,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kąkol, 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 kg
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Miód porcyjny

Miód porcyjny

wymagania klasyfikacyjne:

Miód o konsystencji gęstego płynu lub stałej, i barwie od jasnożółtej do brunatnobrazowej, w zależności od surowca z jakiego powstał (nektarowy, spadziowy i mieszany).

cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – opakowanie małe, termoformowalne od 25g do 30g.

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe od 3 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:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny, termin przydatności do spożycia dla miodu min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

Olej rzepakowy

Olej rzepakowy typu Kujawski

wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy otrzymany z tłoczenia ziaren rzepaku,
struktura i konsystencja – w temperaturze 20 °C - płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu
barwa – jasnożółta , jednolita,
zawartość tłuszczu w 100g produktu- 100g; zawartość kwasów Omega3- 8g, wartość energetyczna 900kcal,
100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia.

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne
objawy psucia, zmętnienie,
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe - butelka plastikowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0.5l i 1l,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa lub karton tekturowy

oznakowanie powinno zawierać:

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

inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
wybór pojemności butelki zależy od Zamawiającego,
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Oliwa z oliwek - extra virgin

Oliwa z oliwek

wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy otrzymany w wyniku tłoczenia na zimno oliwek
struktura i konsystencja – w temperaturze 20 °C - płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu
barwa – złocistożółta do żółtozielonej , jednolita,
liczba kwasowa nie przekracza 0,8,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne
objawy psucia, zmętnienie,
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe - butelka szklana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0.5l i 1l,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa lub karton tekturowy

oznakowanie powinno zawierać:

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

inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
wybór pojemności butelki zależy od Zamawiającego,
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Płatki kukurydziane

Płatki kukurydziane typu Lubella (płatki zwykłe kukurydziane, kulki czekoladowe, płatki kukurydziane z miodem itp.)

wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren kukurydzy – zmielenie całego obłuszczonego ziarna kukurydzy i poddanie obróbce zgodnie z recepturą zakładową, struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych różnokształtnych płatków bez grudek, płatki niepokruszone,

barwa - złotożółta z różnymi odcieniami,

smak i zapach – charakterystyczny dla płatków kukurydzianych lekko słodki,

płatki kukurydziane – płatki zwykłe kukurydziane, kulki czekoladowe, płatki kukurydziane z miodem itp.

-wartości odżywcze w 100g:

Wartość energetyczna 380 kcal, tłuszcz-3,7g; węglowodany-75g; białko-8,5g; błonnik-6,2g; sól-0,40g.

Zawartość mąko 70%

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny,

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 polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0.5 kg – 1 kg

opakowanie zbiorcze- karton tekturowy,

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny,

wybór rodzaju płatków zależy od Zamawiającego,

Ryż biały długoziarnisty

Ryż biały długoziarnisty

wymagania klasyfikacyjne:

- produkt spożywczy
- struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek,
- barwa - biała,
- smak i zapach – charakterystyczny dla ryżu,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

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 kg,
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa od 10 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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Ziele angielskie

Ziele angielskie

wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez wysuszenie ziela angielskiego (Pimenta diolica) , przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw,
barwa naturalna, ciemnobrązowa,
smak i zapach – gorzki, aromatyczny, ostry,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się niewielką ilość zanieczyszczeń organicznych,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,
zanieczyszczenia mechaniczne,
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Chrzan tarty

Chrzan tarty typu Victus

wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasu cytrynowego z dodatkiem soli i cukru.

struktura – przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu

smak i zapach – charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki,

barwa biała lub białokremowa,

wartości odżywcze w 100g:

tluszcz-5,3g; węglowodany-15g; białko-2,2g; sól-0,73g.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się rozwarstwienie przetartego chrzanu oraz barwę o odcieniu szarawym

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia,

obecność zanieczyszczeń mechanicznych

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. 160g , opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe, 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:

Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Brzoskwinie w syropie

Brzoskwinie w syropie.

wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy : brzoskwinie w połówkach, lekko słodzone – poddane procesowi pasteryzacji,
wygląd – połówki owoców, zalewa klarowna, konsystencja owoców miękka,
smak i zapach – smak słodki, charakterystyczny dla brzoskwiń w syropie,
masa owoców odciekniętych z zalewy min. 50 %,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się obecność owoców z niewielkimi deformacjami kształtu i odbarwieniami,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak stęchły,

objawy zamięśnienia, psucia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność zanieczyszczeń mechanicznych

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne (bombaż, zdeformowane puszki itp.),
zabrudzenia,

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – puszki o poj. od 820g do 850g z zamknięciem przystosowanym do
jednorazowego otwarcia z zawleczką

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej
dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Bulion drobiowy w kostkach

Bulion drobiowy w kostkach typu Winiary

Bulion uformowany w kostki o barwie żółtej.

Skład: sól, wzmacniacze smaku (glutaminian monosodowy, 5-rybonukleotydy disodowe), olej palmowy, skrobia ziemniaczana, aromaty (z pszenicą, selerem), całkowicie utwardzony tłuszcz palmowy, cukier, tłuszcz drobiowy min. 2%, przyprawy, liść pietruszki, suszone warzywa (cebula, marchew), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), suszone mięso z kury min.0,1%, przeciwutleniacz (lecytyny),

Wartości odżywcze w 100g produktu: tłuszcz-0,4g; węglowodany-0,4g, białko-0,2g,sól-1g.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się barwę od żółtej do pomarańczowej,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,
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 – kartonik tekturowy 60g i 120g (kostka o wadze 10g)

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Cukier kryształ

Cukier kryształ

wymagania klasyfikacyjne:

- produkt spożywczy ,
- struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek,
- barwa – biała,
- smak i zapach – charakterystyczny dla cukru,
- opakowanie jednostkowe – cukier należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

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 – w worki papierowe wielowarstwowe 1 kg

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę produkcji
- e.) warunki przechowywania,

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Czosnek suszony

Czosnek suszony- granulowany

wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez wysuszenie czosnku , przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw,

barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,
smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenie,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Dżem porcyjny wysokosłodzony

Dżem wysokosłodzony o różnych smakach - porcyjny typu Jagr

wymagania klasyfikacyjne:

dżem otrzymany z owoców : śliwek, wiśni, truskawek, porzeczek, moreli, malin, ananasów, produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, wynik gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych lub pulpy) z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych, syropu skrobiowego, pektyny, kwasu L-askorbinowego i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe.

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, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,

uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność

obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników .

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – w opakowaniach małych termoformowalnych 25g ,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe od 2 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:

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków,

wybór smaku dżemu zależy od Zamawiającego,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny,

termin przydatności do spożycia dla dżemu w opakowaniach małych 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

Dżem niskosłodzony

Dżem niskosłodzony o różnych smakach typu Łowicz

wymagania klasyfikacyjne:

dżem otrzymany z owoców: śliwek, wiśni, truskawek, porzeczek, moreli, malin, ananasów, produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, wynik gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych lub pulpy) z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych, syropu skrobiowego, pektyny, kwasu L-askorbinowego i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe.

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 użytych do produkcji dżemu,

wartości odżywcze w 100g;

wartość energetyczna 136 kcal, tłuszcz-0,5g; węglowodany-32g; białko<0,5g; sól 0g

zawartość owoców min. 35%

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,

uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność

obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników ,

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe –słoik o poj. 280g

opakowanie zbiorcze- zgrzewy termokurczliwe,

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:

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków,

wybór smaku dżemu zależy od Zamawiającego,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny,

termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

Fasola czerwona konserwowa

Fasolka czerwona konserwowa.

wymagania klasyfikacyjne:

Ziarna fasoli czerwonej luzem w zalewie konserwującej,
ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy czerwonej, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej
na dnie opakowania,
Konsystencja miękka – wyrównana
Smak i zapach – charakterystyczny dla fasoli bez obcych smaków i zapachów
Zawartość ziarna fasoli czerwonej min. 60%

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych w ilości nie większej niż 0,1 %,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, bombaż puszek,
objawy zapleśnienia, psucia,
obecność zanieczyszczeń mechanicznych
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – puszki o poj. 0.4 kg z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego
otwarcia z zawleczką

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

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,
- g.) masa netto produktu po odcieku.

inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej
dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Fasolka szparagowa konserwowa

Fasola szparagowa konserwowa - cięta

Wymagania klasyfikacyjne:

Fasola szparagowa zielona lub żółta, konserwowa w postaci strąków ciętych, zalewa barwy lekko zielonkawej lub żółtej, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, smak i zapach - typowy dla fasoli ciętej konserwowej, całkowicie wolny od obcego smaku i zapachu

dopuszczalne tolerancje:

zawartość strąków uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż - 5 %,

ze skazami nie więcej niż - 3 %,

zawartość strąków o barwie zmienionej na powierzchni przekroju cięcia, sztuk na 500g, nie więcej niż 3,

Zawartość fasola szparagowej min. 50%

cechy dyskwalifikujące:

strąki uszkodzone mechanicznie, odcinki strąków nacięte, częściowo połamane,

strąki niekształtne,

strąki młode, o ziarnach słabo zaznaczonych, niewyrośnięte nie oddzielające się od miąższu strąka,

strąki dojrzałe, z pełni wyrośniętymi ziarnami, niejednolite pod względem przekroju, o rozjaśnionej barwie,

strąki włókniste, zawierające niepożądane łyko,

niejadalny koniec strąka,

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o pojemności 470g do 700 g.

opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa,

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.) masę netto po odcieku

inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Galaretka owocowa wysokosłodzona

Galaretka owocowa wysokosłodzona.

Galaretka - deser przyrządzany na gorąco (porzeczkowa, truskawkowa, malinowa, wiśniowa, ananasowa, agrestowa, cytrynowa, pomarańczowa)

wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących (lub bez dodatku) kwasów spożywczych i innych substancji (zgodnie z zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie wykazu substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń w środkach spożywczych), które po przyrządzeniu stanowią galaretkę - deser gotowy do spożycia,

struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek

barwa dla galaretki owocowej zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie,

smak i zapach – charakterystyczny dla owocu lub deklarowanego dodatku aromatycznego

dopuszczalne tolerancje:

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

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, 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 polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 75g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

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:

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków,

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

wyбір smaku zależy od Zamawiającego,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Groszek zielony konserwowy

Groszek zielony konserwowy.

wymagania klasyfikacyjne:

ziarna młodego groszku w zalewie konserwującej

ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy zielonkawej lub zielonej, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania,

Smak i zapach – charakterystyczny dla groszku bez obcych smaków i zapachów

Zawartość ziarna min 60%.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych w ilości nie większej niż 0,1 %,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, bombaż puszek.

objawy zapleśnienia, psucia,

obecność zanieczyszczeń mechanicznych

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – puszki o poj. 400g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

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,
- g.) masa netto produktu po odcieku.

inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Grzyby suszone krojone

Grzyby suszone krojone klasa I (koźlarze, podgrzybki lub borowiki)

cechy dyskwalifikujące:

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

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 100g do 250g.

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Kapusta czerwona konserwowa

Kapusta czerwona konserwowa.

wymagania klasyfikacyjne:

kapusta czerwona konserwowa, szatkowana w zalewie octowej, barwa zalewy czerwona, poddana procesowi pasteryzacji, smak i zapach charakterystyczny dla kapusty czerwonej, całkowicie wolny od obcego smaku i zapachu

Skład produktu: kapusta czerwona 66 %, woda 18 %, cukier 10 %, ocet 2 %, sól 2 %, przyprawy 1 %
Zawartość kapusty czerwonej po odcieku min 52 %

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych w ilości nie większej niż 0,1 %,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły,
objawy zanieczyszczenia, psucia,
obecność zanieczyszczeń mechanicznych
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. od 680g do 900g.

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

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 załadunku do transportu,
- g.) masę netto produktu po odcieku.

inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Ketchup

Ketchup typu Pudliszki - łagodny i pikantny

wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – jednolita, półpłynna do gęstej, bez rozdziału składników,
barwa – czerwona, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo
smakowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików pochodzących od zastosowanych
przypraw, jednolita w całej masie,
smak i zapach – kwaśny, lekko piekący, słonawy, właściwy dla ketchupu z wyczuwalnym zapachem i
smakiem pomidorów,
wartości odżywcze w 100g;
wartość energetyczna 148 kcal, tłuszcz-0,1g; węglowodany-35g; białko-1,4g; błonnik-0,9g ; sól-3,2g.
Zawartość pomidorów 198g na 100g ketchupu.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczną ilość większych cząstek przypraw,
smak charakterystyczny dla rodzaju ketchupu.

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
trwale rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,
zanieczyszczenia mechaniczne, zapleśnienie,
brak oznakowania ketchupu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – butelki plastikowe z silikonowy zaworkiem o poj. 480g .
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
Wybór pojemności butelki zależy od Zamawiającego, do każdej dostawy dostarczony handlowy
dokument identyfikacyjny

Kisiel owocowy

Kisiel owocowy - deser przyrządzany na gorąco w różnych smakach

wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących (lub bez dodatku) kwasów spożywczych i innych substancji, które po przyrządzeniu stanowią kisiel - deser gotowy do spożycia,
struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek
barwa dla kisielu owocowego zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie,
smak i zapach – charakterystyczny dla owocu (ananas, pomarańcza, truskawka, malina itp.)

dopuszczalne tolerancje:

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

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, 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 polietylenowa spawana od 20g do 60g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

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:

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków,
termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Śliwki suszone

śliwki suszone

wymagania klasyfikacyjne:

śliwki- owoce jednej odmiany śliwek zaklasyfikowane do procesu suszenia, całe, bez pestek, dostarczane w stanie suszu,

smak i zapach – charakterystyczny dla owoców suszonych, aromatyczny, słodko – kwaśny,

konsystencja – lekko elastyczna, lekko łamiwa, nie zlepiająca się przy nacisku, sypkie, nie pozlepiane,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się zawartość zanieczyszczeń mineralnych nie więcej niż 0,05 %,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, spaleniżna,

uszkodzenia spowodowane przez choroby, owady i szkodniki,

objawy pleśnienia, psucia, stęchłość,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, (mole, rozkruszki, muchówki),

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 500g – 1000g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Koncentrat buraczany (barszcz)

Koncentrat buraczany (barszcz)- w płynie typu Krakus

wymagania klasyfikacyjne:

koncentrat barszczu czerwonego wyprodukowany z wody, zagęszczonego soku z buraków ćwikłowych ,
cukru soli, kwasu cytrynowego, przypraw,
struktura i konsystencja – jednolita, płynna,
barwa ciemnoczerwona do bordowej,
smak i zapach – czysty, mocny, charakterystyczny dla buraków,
wartości odżywcze w 100g:
wartość energetyczna 206 kcal, tłuszcz < 0,5g; węglowodany-43g; białko-6,6g; sól-6,3g.
zawartość soku z buraków-59,3%.

dopuszczalne tolerancje:

niewielki osad wyrobu,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy - zmętnienie,
zanieczyszczenia mechaniczne,
sztuczne dodatki aromatyczno – smakowe,
brak oznakowania butelek , ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – przyprawa pakowana w butelki szklane z nakrętką o pojemności 300 ml,
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Koncentrat pomidorowy

Koncentrat pomidorowy 30% typu Pudliszki

wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – jednolita, gęsta, bez rozdziału składników,
barwa – czerwona, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo
smakowych, jednolita w całej masie,
smak i zapach – kwaśny, lekko piekący, z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów,
wartość odżywcza w 100g:
wartość energetyczna 104 kcal, tłuszcz-0,8g; węglowodany-18g; białko-4,9g; błonnik-2,5g; sól-0,1g.
zawartość ekstraktu 30% +/-2%

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne przebarwienia,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
trwale rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,
zanieczyszczenia mechaniczne, konsystencja płynna,
brak oznakowania koncentratu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – słoik szklany o pojemności 200g,
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, wybór pojemności słoika należy do zamawiającego, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Kukurydza konserwowa

Kukurydza konserwowa.

wymagania klasyfikacyjne:

ziarna młodej kukurydzy w zalewie konserwującej,
ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania,
Konsystencja miękka – wyrównana
Smak i zapach – charakterystyczny dla kukurydzy bez obcych smaków i zapachów
Zawartość ziaren kukurydzy po odcieku min 83%

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych w ilości nie większej niż 0,1 %,

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 – puszki o poj. 400g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

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,
- g.) masę netto produktu po odcieku.

inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Majeranek

Majeranek suszony.

wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez wysuszenie ziela majeranku, otartego, odsianego od łodyżek, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw,
barwa szarzielona,
smak i zapach – silny, aromatyczny,

dopuszczalne tolerancje:

niewielka ilość wysuszonych łodyżek,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,
zanieczyszczenia mechaniczne,
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 20 g do 50g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Majonez dekoracyjny

Majonez dekoracyjny typu Winiary

wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gładka, gęsta,

barwa jasnokremowa do żółtej, jednolita w całej masie,

smak i zapach – czysty, łagodny, charakterystyczny dla majonezu

wartości odżywcze w 100g:

wartość energetyczna 704kcal, tłuszcz-76,3g; węglowodany-2,9g; białko 1,5g; sól-0,6g.

składniki: olej rzepakowy, żółtko jaja 6,0%, ocet, musztarda, cukier, sól, przyprawy, regulator kwasowości.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne przebarwienia pochodzące z rozdrobnionych przypraw,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

trwale rozwarstwienie lub obecność widocznych kropelek oleju, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia,

zaniżona zawartość tłuszczu,

zanieczyszczenia mechaniczne,

brak oznakowania majonezów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – słoik szklany 400g

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa

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: minimalny termin przydatności do spożycia -3 miesiące od daty dostarczenia do Odbiorcy.

Wybór pojemności słoika zależy od Zamawiającego, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Marchew konserwowa

Marchew konserwowa.

wymagania klasyfikacyjne:

Marchew rozdrobniona w kostkę, w zalewie konserwującej

Kostki całe nieuszkodzone, zalewa bezbarwna lekko pomarańczowa, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania,

Konsystencja miękka – wyrównana

Smak i zapach – charakterystyczny dla marchewki bez obcych smaków i zapachów

Zawartość marchewki po odcieku min. 55%

dopuszczalne tolerancje:

niewielkie uszkodzenia kostki

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły,

objawy zapleśnienia, psucia,

obecność zanieczyszczeń mechanicznych,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj.500g i 700g.

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

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,

g.) masę netto produktu po odcieku.

inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny,

wybór pojemności słoika zależy od Zamawiającego,

Ogórki konserwowe całe

Ogórki konserwowe całe

Skład: ogórek 51 %, ocet 10 %, cukier 5 %, sól 2 %, woda 22 %, przyprawy 1 %

wymagania klasyfikacyjne:

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

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 w kształcie foremnym zbliżonym do walca o długości od 6,0 do 8,0cm,

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 zanieczyszczenia, psucia, ich nadmierna miękkość,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – ogórki należy pakować w słoiki szklane o poj.680g do 900g.

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

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.) masa netto ogórków po odcieku

inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny, wybór pojemności słoika zależy od Zamawiającego,

Owoce suszone

Owoce suszone – mieszanka owoców (jabłka, gruszki, śliwki, morele)

wymagania klasyfikacyjne:

jabłka – owoce jednej odmiany jabłek zaklasyfikowane do procesu suszenia, krojone w cząstki, pierścienie, paski lub kostki ze skórką lub bez, pozbawione gniazd nasiennych, dostarczane w stanie suszu,

gruszki- owoce jednej odmiany gruszek zaklasyfikowane do procesu suszenia, krojone w cząstki, ze skórką, pozbawione gniazd nasiennych, dostarczane w stanie suszu,

śliwki- owoce jednej odmiany śliwek zaklasyfikowane do procesu suszenia, całe, bez pestek, dostarczane w stanie suszu,

morele – owoce zaklasyfikowane do procesu suszenia, całe, bez pestek, dostarczane w stanie suszu,

smak i zapach – charakterystyczny dla owoców suszonych, aromatyczny, słodko – kwaśny,

konsystencja – lekko elastyczna, lekko łamiwa, nie zlepiająca się przy nacisku, cząstki jabłek i gruszek sypkie, nie pozlepiane,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się zawartość zanieczyszczeń mineralnych nie więcej niż 0,05 %,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, spaleniżna,

uszkodzenia spowodowane przez choroby, owady i szkodniki,

objawy pleśnienia, psucia, stęchłość,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, (mole, rozkruszki, muchówki),

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 500g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Papryka konserwowa połówki

Papryka konserwowa połówki

wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy otrzymany z papryki świeżej półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno - smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.

wygląd – papryka świeża, połówki, marynowana,

konsystencja – papryka jędrna lekko miękka, nie rozpadająca się,

smak i zapach – charakterystyczny dla papryki, kwaśnosłodki, złagodzony dodatkiem oleju,

zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 1,0 %

Zawartość papryki po odcieku min. 44%

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się obecność zanieczyszczeń organicznych w ilości nie większej niż 0,2 %,

dopuszcza się osad na dnie opakowania,

cechy dyskwalifikujące:

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

rozpadająca się papryka

objawy zapleśnienia, psucia,

obecność zanieczyszczeń mechanicznych

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. 680g do 900g.

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

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.) masę netto papryki po odcieku

inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny,

wybór pojemności słoika zależy od Zamawiającego,

Pieczarka marynowana

Pieczarka marynowana.

wymagania klasyfikacyjne

pieczarki całe o średnicy kapelusza min. 1cm z ogonkiem w zalewie octowej, zawartość pieczarek 45%.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych w ilości nie większej niż 0,1 %,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły,
objawy zamięśnienia, psucia,
obecność zanieczyszczeń mechanicznych
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. 760g do 900g.

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

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,
- g.) masa netto produktu po odcieku.

inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny,

Przyprawa do zup w płynie

Przyprawa do zup w płynie typu Winiary

wymagania klasyfikacyjne:

przyprawa do zup wyprodukowana- z wody, soli, substancji wzmacniających smak i zapach, struktura i konsystencja – jednolita, klarowna, płynna
barwa ciemnobrązowa,
smak i zapach – czysty, mocny, zbliżony do sosu sojowego,
wartość odżywcza w 100g:
wartość energetyczna 18kcal, węglowodany-2,2g; białko-2,4g; sól-22,5g.

dopuszczalne tolerancje:

niewielki osad wyrobu,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy - zmętnienie,
zanieczyszczenia mechaniczne,
brak oznakowania butelek , ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – przyprawa pakowana w butelki szklane z nakrętką o pojemności – od 210ml do 1000ml.

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Przyprawa gyros

Przyprawa gyros

wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych rozdrobnionych surowców takich jak: sól czosnek, kolendra, gorczyca, papryka, chili, cukier, kozieradka, rozmaryn, tymianek oregano, cebula, pieprz czarny przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw

struktura i konsystencja – sypka

barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom

smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Przyprawa warzywna do potraw

Przyprawa warzywna do potraw typu Podravka-Vegeta

wymagania klasyfikacyjne:

przyprawa z suszonych warzyw oraz glutaminianu sodu w postaci sypkiej,

wartości odżywcze w 100g:

wartość energetyczna 164kcal, tłuszcz- <0,5 g; węglowodany-32g; białko-8,5g; sól-56,9g.

zawartość suszonych warzywa 15.5% (marchew. pasternak. ziemniaki. cebula. seler. natka pietruszki)

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się barwę od złocistej do pomarańczowej,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

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 z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 200g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Fix Spaghetti Bolognese

Fix Spaghetti Bolognese typu Knorr – kompozycja ziół i przypraw

wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych ,rozdrobionych surowców takich jak: koncentrat pomidorowy(37%),cukier,skrobia modyfikowana, sól, tłuszcz palmowy, mąka pszenna ,pomidory(3,4%),papryka, cebula(2,3%),oregano,natka pietruszki, bazylia, czosnek(0,7%),skrobia, pieprz, pasta pomidorowa (0,4%) suszony burak czerwony,aromaty , przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw ,

struktura i konsystencja – sypka,

barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,

smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników,

Wartość odżywcza w 100g: wartość energetyczna 329 kcal, tłuszcze 5,7%, węglowodany 59g w tym cukry 35g, błonnik 9,3g, białko 7,9g, sól 9,9g

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 44g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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,
- f.) alergeny

inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Rosół z makaronem

Rosół z makaronem typu Winiary

wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw i makaronu
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw,
- wartości odżywcze w 100g:
tłuszcz-0,1g; węglowodany-0,3g; białko-0,2g; sól-0,85g

dopuszczalne tolerancje:

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

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu
- 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 – torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 48g do 1000g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Salatka szwedzka

Salatka szwedzka

wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy otrzymany z krojonych w plastry świeżych ogórków i cebuli, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.

wygląd – plastry, talarki, ogórków i cebuli zanurzone w lekko żółtawej, klarownej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw,

konsystencja – ogórki i cebula lekko miękkie, nie rozpadające się, konsystencja wyrównana,

smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśnośłodki,

stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania sałatki

nie mniej niż 58 %

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się obecność zanieczyszczeń organicznych w ilości nie większej niż 0,3 %

dopuszcza się osad na dnie opakowania

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak stęchły,

objawy zanieczyszczenia, psucia,

obecność zanieczyszczeń mechanicznych

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane 900g.

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe, 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.) masę netto sałatki po odcieku

inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Sok owocowy – syrop

Sok owocowy- syrop zagęszczony typu Herbapol

wymagania klasyfikacyjne:

syrop o różnych smakach np. cytrynowy, pomarańczowy, wiśniowy, malinowy, porzeczkowy, truskawkowy, aronia itp., niegazowany, niesfermentowany otrzymany przez dodanie wody, cukrów, syropu glukozowo-fruktozowego, soku właściwego,

konsystencja – płynna,

skład: zawartość ekstraktu min. 56,0, woda, cukier, syrop glukozowo – fruktozowy, zagęszczony sok danego smaku, kwas cytrynowy,

barwa – charakterystyczna dla użytych składników,

smak i zapach – charakterystyczny dla owoców, smak świeży, orzeźwiający,

-wartości odżywcze w 100g: wartość energetyczna 315 kcal, węglowodany-79g; wit.C-60mg.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się stosowanie dodatków słodzących, oraz kwasu cytrynowego

dopuszczalny minimalny osad pochodzący z tkanki owocowej

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp.,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia,

brak oznakowania, nieszczelność,

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – butelki szklane o pojemności 0,42 l do 0,5 l

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

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:

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków (wybór smaków zależy od Zamawiającego),

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Sos myśliwski

Sos myśliwski typu Winiary

wymagania klasyfikacyjne:

- produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych (pieczarki 4,6%, koncentrat pomidorowy suszony 1,8%, sok z ogórka kiszzonego suszonego 1,7%, zwierzęcych lub ich mieszanin (boczek wędzony prażony 5,4%), 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

- 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,

-wartości odżywcze w 100g;

Wartość energetyczna 62 kcal, tłuszcz-3g; węglowodany-7,1g; białko-1,7g; błonnik-0,5g; sól-0,93g.

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 szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 30g do 1,1kg.

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Sos pieczeniowy

Sos pieczeniowy typu Winiary

wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych (suszone warzywa 10,2% - pomidory, cebula 3,6%, czosnek 2,1%), 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, struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek, barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw, wydajność z 1 kg koncentratu – 6,5 litra gotowego sosu.

Wartości odżywcze w 100g:

Wartość energetyczna 37kcal, Tłuszcz-0,9g; węglowodany-6,2g; białko-0,9g; błonnik-0,2g; sól-1,2g.

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

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 30g.

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Kasza gryczana prażona

Kasza gryczana prażona

wymagania klasyfikacyjne:

- produkt spożywczy wytwarzany z obłuskiwanych nasion gryki zwyczajnej
- struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek,
- barwa - ciemnobrązowa,
- smak i zapach – charakterystyczny dla kaszy gryczanej,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

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 polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 1 kg lub torba papierowa 1 kg,
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa - 10 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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Oregano

Oregano

wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – sypka
barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom
smak i zapach – charakterystyczny dla tej przyprawy

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny,
wybór rodzaju zamawianej papryki należy do Zamawiającego,

Zupa brokułowa

Zupa brokułowa typu Winiary

wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, a dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych, który po przyrządzeniu stanowi zupę – I danie obiadowe gotowe,

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw (brokuły 3%).

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

-wartości odżywcze w 100g:

wartość energetyczna 30 kcal, tłuszcz-0,8g; węglowodany-5g; białko-0,8g; błonnik-0,2g; sól-0,8g.

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 szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) lub pojemnik plastikowy do 1300g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Zupa pieczarkowa

Zupa pieczarkowa typu Winiary

wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, a dodatkami naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych, który po przyrządzeniu stanowi zupę – I danie obiadowe gotowe,

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

- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników (pieczarek i warzyw) oraz przypraw,

-wartości odżywcze w 100g:

Wartość energetyczna 436 kcal, tłuszcz-20,1g; węglowodany-50,9g; białko-11,2g; błonnik-2,3g; sól-10,3g.

zawartość suszonych pieczarek (w tym koncentrat) 7,5%, suszonych warzyw 3,1%

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 szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) lub pojemnik plastikowy do 1 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Żelatyna spożywcza wieprzowa

Żelatyna spożywcza wieprzowa.

wymagania klasyfikacyjne:

skład – żelatyna spożywcza, wieprzowa,
struktura i konsystencja – sypka
barwa naturalna, jasno szara, niejednolita, właściwa użytym składnikom
smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 50g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Koncentrat żurku w płynie

Koncentrat żurku w płynie typu Krakus

wymagania klasyfikacyjne:

Koncentrat żurku. Produkt pasteryzowany. Składniki: woda, przeciery warzywne w zmiennych proporcjach (10%) (z cebuli, ziemniaków), naturalny zakwas żytni (2,8%), sól, tłuszcz wieprzowy, serwatka (mleko, laktoza), mąki: żytnia, pszenna, ekstrakt grzybowy, przyprawy i ekstrakty przypraw, regulatory kwasowości - kwas mlekowy i kwas cytrynowy, majeranek (0,12%), aromaty dymu wędzarniczego.

Wartość odżywcza w 100 g:

Energia: 265 kJ/ 64 kcal, Tłuszcz : 3,5 g, w tym kwasy nasycone : 1,3 g, Węglowodany : 5,4 g
w tym cukry : 3,4 g, Białko : 1,7 g, Sól : 4,7 g

dopuszczalne tolerancje:

niewielki osad wyrobu,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy
zanieczyszczenia mechaniczne,
sztuczne dodatki aromatyczno – smakowe,
brak oznakowania butelek , ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – przyprawa pakowana w butelki szklane z nakrętką o pojemności 300 ml,
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Żurek

Żurek typu Winiary

wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, a dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych, który po przyrządzeniu stanowi zupę – I danie obiadowe gotowe,

- 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,

-wartości odżywcze w100g:

łuszcz-4,7g; węglowodany-57,1g; białko-11,5g; błonnik-3,1g; sól-12,3g.

zawartość mąki żytniej 34,7%, odtłuszczonego mleka w proszku 20,0%, suszone warzywa 10,8%.

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 szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) lub pojemnik plastikowy do 1000g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Pomidory bez skóry krojone

Pomidory bez skóry krojone typu Pudliszki

wymagania klasyfikacyjne:

pomidory bez skóry 60% w zalewie soku pomidorowego 39,9% ,
pomidory krojone, nieuszkodzone w zalewie pomidorowej barwy czerwonej.

Smak i zapach – charakterystyczny dla pomidorów bez obcych smaków i zapachów

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych w ilości nie większej niż 0,1 %,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, bombaż puszek.

objawy zapleśnienia, psucia,

obecność zanieczyszczeń mechanicznych

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – puszki 400g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

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,

g.) masę netto produktu po odcieku.

inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Batony czekoladowe z karmelem

Batony czekoladowe typu Mars .

wymagania klasyfikacyjne:

wyrób cukierniczy, którego rdzeń – nadzienie z masy nugatowej oblane karmelem - pokryty jest mleczna czekoladą,

struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa,

barwa naturalna, jasnobrązowa rdzenia i ciemnobrązowa pokrywy czekoladowej, przełom matowy niejednolity na przekroju widoczna pokrywa z kuwertury czekoladowej i wewnętrzny rdzeń z nadzienia, powierzchnia pokrywy – z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań, pęknięć, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy cukierniczej,

smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej,

kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań, batonik całkowicie obłany polewą czekoladową,

zawartość polewy czekoladowej 35 %, nugatowego nadzienia 32%,karmelu 27%

opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać batoniki,

Wartość odżywcza na 100g: Wartość energetyczna 452 kcal, Tłuszcz 17g-w tym tłuszcze nasycone 9,9g, Węglowodany 70,3g-w tym cukry 62,2g, Białka 3,7g, Sól 0,39g

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne,

rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęłczenia, psucia,

zaniżona zawartość kuwertury,

uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 47- 50 g ,

opakowanie zbiorcze – kartonik od 1 kg 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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Batony czekoladowe z orzeszkami i karmelem

Batony czekoladowe z orzeszkami i karmelem typu Snickers

wymagania klasyfikacyjne:

wyrób cukierniczy, którego rdzeń – nadzienie z masy karmelowej z dodatkiem orzechów pokryty jest kuwerturą z masy czekoladowej,

struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa,

barwa naturalna, jasnobrązowa rdzenia i ciemnobrązowa pokrywy czekoladowej, przełom matowy niejednolity na przekroju widoczna pokrywa z kuwertury czekoladowej i wewnętrzny rdzeń z nadzienia, powierzchnia pokrywy – z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań, pęknięć, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy cukierniczej,

smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej,

kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościów, bez nadłamań, batonik całkowicie obłany polewą czekoladową,

zawartość mlecznej czekolady min. 35%, nugatowego nadzienia min. 16%, orzeszków ziemnych min. 22%, karmelu min. 27%.

Wartość odżywcza w 100g produktu: 483 kcal, tłuszcz 22,6 g, węglowodany 60,7g, w tym cukry 51,2g, białko 8,6g, sól 0,06g.

opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać batoniki,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne,

rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia,

zaniżona zawartość kuwertury,

uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo 50 g ,

opakowanie zbiorcze – kartonik od 1 kg 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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Curry

Curry- mieszanka przypraw

wymagania klasyfikacyjne:

curry- mieszanka przyprawowa w której skład może wchodzić od kilku do kilkunastu ziół i przypraw, z których istotną rolę odgrywa kurkuma (sproszkowane indyjskie kłącze o żółtej barwie), przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw,
skład- kolendra, kurkuma, kozieradka, pieprz czarny, kmin rzymski, imbir, cynamon, goździki, gałka muszkatołowa, koper włoski, gorczyca, kardanom,
barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,
smak i zapach – aromatyczny, słodko- ostry

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenie,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,
zanieczyszczenia mechaniczne,
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 20g do 50 g,
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Czekolada mleczna z orzechami

Czekolada mleczna z orzechami typu Goplana

wymagania klasyfikacyjne:

opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać wyrób,
struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa,
barwa naturalna, brązowa, jednolita w całej masie, przełom matowy niejednolity z wyraźnymi kawałkami orzechów lub bakalii,
smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, z dodatkiem orzechów lub bakalii,

kształt – regularny, bez nadłamań, z wyraźnie odciśniętym wzorem formy, o powierzchni dolnej gładkiej lub nierównej z wypukłościami spowodowanymi użytymi do produkcji orzechami lub bakaliami,

czekolada formowana w tabliczki, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Wartości odżywcze w 100 g :

Tłuszcz-33,8g; węglowodany-52,2g; białko-8,2g; błonnik- 6g; sól-0,25g.

Masa mleczna min 15%, kakaowa min. 29%, kawałki orzechów laskowych min. 12%.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się 2 % ilościowo wyrobów częściowo odwiniętych lub nieznacznie uszkodzonych w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny wyrobu,

dopuszcza się 2 % tabliczek niedokładnie uformowanej,

za wady nie uważa się niewielkich prześwitów dodatków niecałkowicie pokrytych masą czekoladową

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość,
zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne,
rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia,

wyrób czekoladopodobny

brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – tabliczka 100 g zawinięta w folię aluminiową lakierowaną

opakowanie zbiorcze – kartonik 2 – 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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Czekolada pełna mleczna

Czekolada pełna mleczna typu Goplana

wymagania klasyfikacyjne:

opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać wyrób
struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa
barwa naturalna, jasnobrązowa brązowa, jednolita w całej masie, przełom matowy jednolity
smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej,
kształt – regularny, bez nadłamań, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy, o powierzchni
dolnej gładkiej lub lekko falistej (wynikającej z techniki formowania wyrobu),
czekolada formowana w tabliczki, opakowane w papier pergaminowy lub aluminiową
laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Wartości odżywcze w 100g:

Tłuszcz-30g; węglowodany-56g; białko-8g; sól-0,2g.

Masa kakaowa min. 30%.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się 2 % ilościowo wyrobów częściowo odwinętych lub nieznacznie uszkodzonych
w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny wyrobu,
dopuszcza się 2 % czekolady niedokładnie uformowanej,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne,
rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęłczenia, psucia, zasiwienie,
produkt czekoladopodobny,
brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – tabliczka 90 g zawinięta w folię aluminiową lakierowaną,

opakowanie zbiorcze – kartonik 2 – 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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do
każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Herbata czarna granulowana

Herbata czarna granulowana typu Saga

wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez wysuszenie liści jednogatunkowej herbaty,
struktura i konsystencja – sypka, granulata,
barwa charakterystyczna – czarna,
smak i zapach – charakterystyczny dla smaku herbaty naturalnej,
wartość odżywcza w 100ml: poniżej 4 kcal, zawartość białka poniżej 0,5g.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia granulatu ,

cechy dyskwalifikujące:

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

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie spawana - 90 g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Kakao naturalne

Kakao naturalne typu Deco Morreno

wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy otrzymywany uzyskany przez sproszkowanie puchu kakaowego, struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek bez grudek, barwa – jasnobrązowa, smak i zapach – charakterystyczny dla kakao, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%)
Wartość odżywcza w 100g :
Tłuszcz-10,5g; węglowodany-13g; białko -23,5g; sól-0,06g.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,
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 – torebka foliowa hermetycznie spawana od 100 g-200g (w pudełku)

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Kawa rozpuszczalna naturalna

Kawa rozpuszczalna naturalna typu Nestle

wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez wysuszenie metodą rozpyłową wyciągu wodnego mieszanek różnych gatunków kawy naturalnej palonej, poddany lub nie procesowi granulacji, struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty lub granulat bez grudek barwa naturalna dla kawy, brązowa, smak i zapach – charakterystyczny dla ekstraktu kawy naturalnej, 100% kawy naturalnej

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, słaba rozpuszczalność w wodzie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwiędzenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – kawa pakowana w słoiki szklane od 0,1kg- 0,2 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa,

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Kwasek cytrynowy spożywczy

Kwasek cytrynowy spożywczy

wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy,
struktura i konsystencja – sypka, drobne kryształki bez grudek i zlepieńców lub proszek
barwa – bezbarwne kryształki lub biały proszek,
smak – silnie kwaśny,
zapach – bezwonny,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

cechy dyskwalifikujące:

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

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka pergaminowa lub z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 20g do 50g,
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Liść laurowy

Liść laurowy

wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez wysuszenie liści laurowych , przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw,
barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,
smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników,

dopuszczalne tolerancje:

brak tolerancji,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,
zanieczyszczenia mechaniczne,
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia,
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) do 50g ,
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Musztarda

Musztarda delikatesowa – stołowa i sarepska typu Pegaz

wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gęsta

barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo smakowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików w przypadku stosowania gorczycy czarnej, jednolita w całej masie,

smak i zapach – piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczycy,

wartości odżywcze w 100g produktu:

tluszcz-3,5g; węglowodany-8,7g; białko-5,1g; sól-1,8g.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczna ilość cząstek gorczycy i przypraw,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

trwale rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,

zanieczyszczenia mechaniczne,

brak oznakowania musztardy, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o pojemności 0.2 kg ,

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

wybór pojemności słoika zależy od Zamawiającego,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Ocet spirytusowy 10 %

Ocet spirytusowy 10 %

wymagania klasyfikacyjne:

ocet wyprodukowany w wyniku fermentacji octowej alkoholu pochodzenia rolniczego, struktura i konsystencja – jednolita, klarowna, płynna
barwa naturalna, przezroczysta,
smak i zapach – czysty, mocno - kwaśny

dopuszczalne tolerancje:

bez tolerancji,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy - zmętnienie,
zanieczyszczenia mechaniczne,
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 w butelki szklane lub plastikowe z nakrętką o pojemności 0,5l
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę produkcji
- e.) warunki przechowywania,

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Papryka mielona ostra i słodka

Papryka mielona

wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – sypka

barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom

smak i zapach – aromatyczny zapach i ostry, piekący smak dla papryki ostrej, oraz łagodny dla papryki słodkiej

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g .

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny,
wybór rodzaju zamawianej papryki należy do Zamawiającego,

Bazylia

Bazylia

wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – sypka
barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom
smak i zapach – charakterystyczny dla tej przyprawy

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny,
wybór rodzaju zamawianej papryki należy do Zamawiającego,

Pieprz czarny mielony

Pieprz czarny mielony

wymagania klasyfikacyjne:

produkt uzyskuje się poprzez zbiór z niedojrzałych owoców krzewu, suszonych i fermentowanych a następnie suszonych,
struktura i konsystencja – sypka,
barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,
smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny smak pieprzu pochodzi od zawartej w nim piperyny,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

zanieczyszczenia mechaniczne,
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Sól kamienna jodowana

Sól kamienna jodowana

wymagania klasyfikacyjne:

- produkt spożywczy ,
- struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek,
- barwa – biała,
- skład - chlorek sodu min. 99,8 %, substancja przeciwzbrylająca, dodatek wzbogacający jodan potasu
- smak i zapach – charakterystyczny dla soli,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

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 – sól pakowana w torby polietylenowa spawane (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 1 kg

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa od 10 kg do 15kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę produkcji,
- e.) warunki przechowywania,

inne wymagania:

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Zupa błyskawiczna z makaronem

Zupa błyskawiczna z makaronem – danie gotowe

wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw i makaronu
 - barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw,
 - zupa błyskawiczna o różnych smakach: pomidorowa, rosół, grzybowa, barszcz itp.,
- Zawartość makaronu (klusek) 91,7%

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

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – kubek styropianowy lub plastikowy o pojemności około 500 ml (od 50 do 60 g) hermetycznie zamknięty, opakowania zbiorcze – kartony tekturowe, opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

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:

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków (wybór smaków zależy od Zamawiającego)

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Wafle w czekoladzie Jm.- kg,

Wafle w czekoladzie kakaowe, orzechowe ,toffi i gofree typu Grzesiek

wymagania klasyfikacyjne:

wafle przełożone masą mleczną, orzechową lub kakaową oblane polewą czekoladową lub toffi uformowane w prostokątne batoniki,

zawartość czekolady min. 30,6%,

wartość odżywcza w 100g: wartość energetyczna 522 kcal, tłuszcze 29g, węglowodany 54g w tym cukry 32g, białko 10g, sól 0,28g.

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęłczenia, psucia, brak oznakowania wafli, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – wafelki pakowane jednostkowo od 36 g do 48g,

opakowanie zbiorcze – kartonik 1 – 2 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,

częstotliwość dostaw:

Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia do Zamawiającego.

Wybór smaku należy do zamawiającego, każda dostawa składa się z min. dwóch smaków.

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Pieczarka krojone marynowana w zalewie naturalnej

Pieczarka krojone marynowana w zalewie naturalnej

wymagania klasyfikacyjne

Pieczarki naturalne sterylizowane krojone to kawałki pieczarek w lekko słonej zalewie

Zawartość pieczarek po odcieku min 58%

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych w ilości nie większej niż 0,1 %,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły,

objawy zapleśnienia, psucia,

obecność zanieczyszczeń mechanicznych

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. 340g do 900g.

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

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,

g.) masa netto produktu po odcieku.

inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny,

Pieprz cytrynowy

Pieprz cytrynowy

wymagania klasyfikacyjne:

Pieprz cytrynowy to gruboziarnista mieszanka między innymi pieprzu czarnego mielonego oraz startej skórki cytrynowej. Skład; sól, pieprz czarny, czosnek, cebula, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, cukier, skórka cytrynowa, kurkuma. Produkt uzyskuje się poprzez zbiór z niedojrzałych owoców krzewu, suszonych i fermentowanych a następnie suszonych

struktura i konsystencja – sypka,

barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,

smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny smak pieprzu pochodzi od zawartej w nim piperyny,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Sos sojowy ciemny

Sos sojowy ciemny

wymagania klasyfikacyjne:

Ciemny sos o charakterystycznym smaku i aromacie. Sos sojowy wytwarzany z fermentowanego ziarna soi i pszenicy przy pomocy szczególnego gatunku mikroorganizmów – *Aspergillus oryzae*. Zawiera również dodatek cukru lub melasy, dzięki czemu ma słodkawy smak. Polecany jest do duszonych dań z wołowiny lub wieprzowiny. Skład: nasiona soi (26%), woda, sól, mąka pszenna, cukier

struktura i konsystencja – jednolita, płynna,

barwa ciemnobrązowa

smak i zapach – czysty, mocny, charakterystyczny

wartości odżywcze w 100g:

tłuszcz-0,0g; węglowodany-31,6g; białko-6,7g; sól-17,3g.

dopuszczalne tolerancje:

niewielki osad wyrobu,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy - zmętnienie,

zanieczyszczenia mechaniczne,

sztuczne dodatki aromatyczno – smakowe,

brak oznakowania butelek , ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – przyprawa pakowana w butelki szklane z nakrętką o pojemności 150 ml – 1 l

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Kawa zbożowa

Kawa zbożowa typu inka

wymagania klasyfikacyjne:

Rozpuszczalna kawa zbożowa naturalnie uzyskana esencja jęczmienia, żyta, cykorii i buraków cukrowych. Składniki: zboża 72% (jęczmień, żyto), cykoria, burak cukrowy - prażone
struktura i konsystencja – sypka, bez grudek
barwa naturalna dla kawy, brązowa,
smak i zapach – charakterystyczny dla ekstraktu kawy zbożowej,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, słaba rozpuszczalność w wodzie,
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwiędzenie,
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – kawa pakowana w karton, puszkę lub słoik od 0,1kg- 0,2 kg,
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa,

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Zaprawa cytrynowa

Zaprawa cytrynowa w płynie.

wymagania klasyfikacyjne:

zaprawa wyprodukowana z wody, soku cytrynowego (min. 10 %), cukru, kwasu cytrynowego, struktura i konsystencja – jednolita, klarowna, płynna

barwa - żółta

smak i zapach – czysty, mocny, kwaśny,
dopuszczalny jest niewielki osad wyrobu,

dopuszczalne tolerancje:

niewielki osad wyrobu,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy - zmętnienie,
zanieczyszczenia mechaniczne, sztuczne dodatki aromatyczno – smakowe,
brak oznakowania butelek , ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – przyprawa pakowana w butelki z tworzyw sztucznych z nakrętką (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o pojemności od 0,5 l do 1 l.

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Mąka ziemniaczana

Mąka ziemniaczana

wymagania klasyfikacyjne:

produkt zawierający około 84% skrobi, uzyskiwany z bulw pędowych ziemniaków,
struktura i konsystencja – sypka, matowy proszek
barwa – czysto biała
smak i zapach – charakterystyczny dla mąki ziemniaczanej,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kąkolu,
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 kg
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Ananas kostka w syropie

Ananas kostka w syropie.

wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy : Ananas kostka w syropie, lekko słodzony – poddane procesowi pasteryzacji,
wygląd – kostka owoców, zalewa klarowna,
smak i zapach – smak słodki, charakterystyczny dla ananasa w syropie,
masa owoców odciekniętych z zalewy min. 60 %,

Składniki: ananas, woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak stęchły,
objawy zanieczyszczenia, psucia,
obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli
obecność zanieczyszczeń mechanicznych
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne (bombaż, zdeformowane puszki itp.),
zabrudzenia,
Opakowanie i oznakowanie dostawy
opakowanie jednostkowe – puszki o poj. Od 560ml do 580ml z zamknięciem przystosowanym do
jednorazowego otwarcia z zawleczką
opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,
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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Pomidory suszone w oleju

Pomidory suszone w oleju

wymagania klasyfikacyjne:

Pomidory suszone w oleju zanurzone w marynacie na bazie oleju roślinnego i octu winnego, dzięki którym warzywa są soczyste i miękkie.

konsystencja – jędrna, nie rozpadająca się,

smak i zapach – słodko-kwaśny smak oraz ziołowo-czosnkowy aromat,

Składniki: pomidory suszone nasączone (60%) (pomidory suszone, woda, sól, ocet winny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy), olej rzepakowy, przyprawy.

Zawartość pomidorów po odcieku min. 60%

cechy dyskwalifikujące:

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

rozpadająca się pomidory

objawy zapełnienia, psucia,

obecność zanieczyszczeń mechanicznych

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. od 900ml do 950ml.

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

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.) masę netto pomidorów po odcieku

inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny,

wybór pojemności słoika zależy od Zamawiającego,

Rodzynki sultańskie

Rodzynki sultańskie

wymagania klasyfikacyjne:

rodzynki- owoce jednej odmiany z dorodnych, dobrze wysuszonych winogron
smak i zapach – charakterystyczny dla owoców suszonych, aromatyczny, słodko – kwaśny,
konsystencja – lekko elastyczna, lekko łamliwa, nie zlepiająca się przy nacisku, nie pozlepiane,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się zawartość zanieczyszczeń mineralnych nie więcej niż 0,05 %,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, spaleniźna,
uszkodzenia spowodowane przez choroby, owady i szkodniki,
objawy pleśnienia, psucia, stęchłość,
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, (mole, rozkruszki, muchówki),
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 100g – 500g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Oliwki czarne bez pestek

Oliwki czarne bez pestek

wymagania klasyfikacyjne:

oliwki czarne w zalewie (woda, sól, stabilizator - glukonian żelazawy), dzięki której warzywa są soczyste i miękkie.

konsystencja – jędrna, nie rozpadająca się,

barwa - fioletowawą, fioletowoczną lub czarnobrązową

Zawartość oliwek po odcieku min. 50%

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, rozpadająca się pomidory

objawy zapleśnienia, psucia,

obecność zanieczyszczeń mechanicznych

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. od 900ml do 950ml.

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

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.) masę netto pomidorów po odcieku

inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny,

wybór pojemności słoika zależy od Zamawiającego,

Oliwki zielone bez pestek

Oliwki zielone bez pestek

wymagania klasyfikacyjne:

oliwki zielone w zalewie (woda, sól, stabilizator - glukonian żelazawy), dzięki której warzywa są soczyste i miękkie.

konsystencja – jędrna, nie rozpadająca się,
barwa - zielona

Zawartość oliwek po odcieku min. 50%

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, rozpadająca się pomidory

objawy zapleśnienia, psucia,

obecność zanieczyszczeń mechanicznych

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. od 900ml do 950ml.

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

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.) masę netto pomidorów po odcieku

inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny,

wybór pojemności słoika zależy od Zamawiającego,

Powidła śliwkowe

Powidła śliwkowe typu Łowicz

wymagania klasyfikacyjne:

Powidła śliwkowe węgierkowe pasteryzowane.

Składniki: śliwki węgierki, cukier,

Sporządzono z 182 g owoców ma 100 g produktu

barwa – od bordowego do brązowego,

smak i zapach – charakterystyczny dla owoców użytych do produkcji powideł,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,

uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność

obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników ,

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoik o poj. 280g

opakowanie zbiorcze- zgrzewy termokurczliwe,

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:

termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

Gałka muszkatolowa mielona

Gałka muszkatolowa mielona

wymagania klasyfikacyjne:

Gałka muszkatolowa - jest nasieniem muszkatowca, drzewa pochodzącego z Molouków, obecnie uprawianego też na Sri Lance, Malezji i Karaibach.

struktura i konsystencja – sypka

barwa naturalna

smak i zapach – korzenny zapach i intensywny słodkavo-gorzki smak

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 15g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Imbir mielony

Imbir mielony

wymagania klasyfikacyjne:

Proszek imbirowy uzyskuje się z kłączy rośliny o nazwie imbir lekarski.

struktura i konsystencja – sypka

barwa naturalna

smak i zapach – intensywny, korzenny aromat i pikantny lekko gorzkawy smak.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Zioła prowansalskie

Zioła prowansalskie

wymagania klasyfikacyjne:

Mieszanka jest używana w celach kulinarnych i składają się na nią następujące zioła: rozmaryn, bazylia, tymianek, szalwia lekarska, mięta pieprzowa, cząber ogrodowy, lebiodka (oregano) i majeranek

struktura i konsystencja – sypka

barwa naturalna

smak i zapach – charakterystyczny do użytych ziół

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 10g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Przyprawa do kurczaka

Przyprawa do kurczaka

wymagania klasyfikacyjne:

Mieszanka przypraw 44% (papryka, kolendra, imbir, kurkuma, cynamon, kozieradka, gałka muszkatołowa, pieprz, kminek, chili, kmin rzymski, kardamon i goździki), sól, warzywa suszone 17% w zmiennych proporcjach (cebula, czosnek, cykorja, por), koncentrat papryki, barwnik: kurkuma.

struktura i konsystencja – sypka

barwa - charakterystyczny do użytych składników

smak i zapach – charakterystyczny do użytych składników

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 40g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Papryka wędzona słodka

Papryka wędzona słodka

wymagania klasyfikacyjne:

Otrzymuje się ją z wysuszonych i zmielonych owoców papryki rocznej.

struktura i konsystencja – sypka

barwa - charakterystyczny do użytych składników

smak i zapach – charakterystyczny do użytych składników

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Kurkuma mielona

Kurkuma mielona

wymagania klasyfikacyjne:

Kurkuma mielona – kłącza lub korzenie wieloletniej rośliny z rodziny imbirowatych, suszone a następnie mielone na jaskrawożółty proszek..

struktura i konsystencja – sypka

barwa - jaskrawożółta

smak i zapach – ma zapach pieprzu, smak jest ostry, paląco-korzenny i gorzkawy.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 15g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Cynamon mielony

Cynamon mielony

wymagania klasyfikacyjne:

Jest jedyną przyprawą, którą otrzymuje się z kory rośliny. Gałęzie drzewa lub krzewu cynamonowego obcina się, kiedy osiągną grubość około 3 centymetrów. Po zdrapaniu nożem nieużytecznej kory zewnętrznej ukazuje się cenna kora wewnętrzna. Nacina się ją wzdłuż gałęzi, a potem w poprzek dwoma okrężnymi nacięciami. Oddzielony od gałęzi kawałek kory zostaje zwinięty w rulon i wysuszony. W ten sposób otrzymuje się tzw. laski cynamonu..

struktura i konsystencja – sypka

barwa – brązowo-ruda

smak i zapach – intensywnym, słodko-korzennym aromatem, a także przyjemnie piekącym smakiem

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Ryż długoziarnisty preparowany termicznie

Ryż długoziarnisty preparowany termicznie typu Knorr

Ryż długoziarnisty preparowany termicznie (parboiled) ryż pochodzenia włoskiego. Zastosowany podczas produkcji proces paraboilingu częściowo ratuje składniki odżywcze: przenosi wartościowe substancje, np. wit. z grupy B, zawarte pod łupiną, do wnętrza ziarenka. Dzięki temu pozostają one zachowane nawet po łuskaniu i polerowaniu ziarna. Ziarna nie kleją się nawet przy wielokrotnym ogrzewaniu. Ryż jest bardziej sypki, niż zwykły długoziarnisty.

wymagania klasyfikacyjne:

- produkt spożywczy
- struktura i konsystencja – sypka, nie sklejająca się nawet przy wielokrotnym ogrzewaniu
- barwa - kremowa
- smak i zapach – charakterystyczny dla ryżu,

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 polietylenowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 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:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

Seler paski/wiórki konserwowy

Seler paski/wiórki konserwowy

wymagania klasyfikacyjne:

Seler paski/wiórki konserwowy w octowej zalewie. Seler paski ma charakterystyczny, korzenny smak, doskonałą jędrność oraz apetyczną, jasnokremową barwę. Jest soczysty i aromatyczny, w 100% naturalny.

Zawartość: Seler po odcieku min 57 %

cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. od 900ml do 1700ml.

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

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,
- g.) masa netto produktu po odcieku.

inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny