

LP	Załącznik nr 2 Warzywa, owoce i jaja	Opis produktu, specyfikacja
1.	Cebula	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: cała, jędrna i zwarta, bez uszkodzeń ,bez objawów gnicia ,zepsucia, bez objawów wyrośnięcia ,pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
2.	Buraki czerwone	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: świeże, czyste, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych ,całe, zdrowe bez oznak gnicia i pleśni i zmarznięcia, kształtne, bez pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych o naturalnym dla odmiany czarownym zabarwieniu , jednolite pod względem odmiany i wielkości</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
3.	Cebula czerwona	a)Opakowanie: skrzyneczki drewniane lub plastikowe

		<p>wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: cała, ściśła, jędrna, czysta, bez objawów gnicia, pleśni i wyrośnięcia, dojrzała, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych.</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
4.	Cebula czosnkowa	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: cała, ściśła, jędrna, czysta, bez objawów gnicia, pleśni i wyrośnięcia, dojrzała, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej bez obcych zapachów</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
5.	Czosnek	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres

		<p>-waga/szt -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: główki twarde, zwarte, zdrowe, bez oznak gnicia i śladów pleśni. O odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, nieuszkodzone przez słońce lub mróz, z całkiem wysuszonym szczypiorem o długości nieprzekraczającej 3cm, łuska zewnętrzna okrywająca główkę</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
6.	Dynia świeża	<p>a) Opakowanie: skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania - kraj pochodzenia -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: cała, jędra, zdrowa, bez oznak gnicia i śladów pleśni, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. dojrzała kształt kulisty lub lekko spłaszczony, powierzchnia gładka bez skaz, zadrapań i widocznych przebarwień , struktura miększu zwarta.</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
7.	Fasolka szparagowa świeża	<p>a) Opakowanie: skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -waga

		<p>-warunki przechowywania - kraj pochodzenia -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: świeża, jędra, cała, czysta, zdrowa, bez objawów gnicia i pleśni, młoda i delikatna wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, praktycznie bezwłóknista, bez przeźroczywej skórki(twardej endodermy) jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
8.	Kapusta biała	<p>a)Opakowanie: skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania - kraj pochodzenia -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: główka świeża, czysta, zdrowa, bez objawów gnicia i pleśni zwarta bez oznak kwitnienia, wolna od owadów i szkodników, oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, łodyga ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści, liście mocno przytwierdzone, miejsce cięcia powinno być czyste</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
9.	Kapusta czerwona	<p>a)Opakowanie: skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania - kraj pochodzenia</p>

		<p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: główka świeża, czysta, zdrowa, bez objawów gnicia i pleśni zwarta bez oznak kwitnienia, wolna od owadów i szkodników , pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, łodyga ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści, liście mocno przytwierdzone, miejsce cięcia powinno być czyste</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
10.	Kapusta kwaszona	<p>a) Opakowanie: wiaderka plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa odmiany -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -waga netto i brutto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej <p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: drobno szatkowana, kolor złoto-żółty, niepożądane zabarwienie szare lub czerwone. zapach kapuściany ,smak kwaśny ,bez obcych posmaków i zapachów , jędrna, soczysta. Opakowanie stanowią wiadra wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością od 5 do 10 kg (gramaturę określa zamawiający podczas składania zamówienia. Nie dopuszcza się opakowań zastępczych</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
11.	Kapusta pekińska	<p>a) Opakowanie: skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -kraj pochodzenia <p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie</p>

		<p>obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: główka świeża ,czysta , zdrowa bez objawów gnicia i pleśni zwarta bez oznak kwitnienia ,wolna od owadów i szkodników, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, liście mocno przytwierdzone, miejsce cięcia powinno być czyste.</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
12.	Koper świeży	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -waga/ilość pęczków -warunki przechowywania - kraj pochodzenia <p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: świeży zdrowy, bez oznak pleśni, bez plam pożółkłych i zaschniętych części ,pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych, wolny od szkodników</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p>
13.	Marchew	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania - kraj pochodzenia <p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: całe, zdrowe, jędrne, bez oznak gnicia, śladów pleśni uszkodzeń spowodowanych przez mróz czyste, wolne od szkodników, niezdrewniałe, proste, kształtne bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia</p>

		<p>deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
14.	Natka pietruszki świeża	<p>a) Opakowanie: skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -waga/ilość pęczków -warunki przechowywania - kraj pochodzenia -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: świeża, zdrowa, niedopuszczalne objawy pleśni i gnicia lub zaparzenia, bez plam i pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych innych zanieczyszczeń obcych, czysta wolna od szkodników i uszkodzeniem przez nich wyrządzonych</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p>
15.	Ogórek kwaszony	<p>a) Opakowanie: wiaderka plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa odmiany -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -waga netto i brutto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, konsystencja jędrna, chrupkie komory nasienne prawidłowo wypełnione. od względem pochodzenia , odmiany , jakości i</p> <p>Smak charakterystyczny dla ogórków kwaszonych z wyczuwalnym smakiem przypraw bez obcych posmaków i zapachów, Jednolite w opakowaniu p wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju .Opakowanie stanowią wiadra wykonane z materiałów przeznaczonych do styczności z żywnością od 3 do 10 kg określa zamawiający podczas składania zamówienia</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia</p>

		<p>deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
16.	Ogórek małosolny	<p>a) Opakowanie: wiaderka plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa odmiany -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -waga netto i brutto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń i plam chorobowych, konsystencja jędrna, chrupkie komory nasienne prawidłowo wypełnione.</p> <p>Smak charakterystyczny dla ogórków małosolnych z wyczuwalnym smakiem przypraw bez obcych posmaków i zapachów, kolor oliwkowozielony Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia , odmiany , jakości i wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju. Opakowanie stanowią wiadra wykonane z materiałów przeznaczonych do styczności z żywnością od 3 do 10 kg określa zamawiający podczas składania zamówienia</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
17.	Pietruszka korzeń	<p>a) Opakowanie: skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania - kraj pochodzenia -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: zdrowa, czyste twarde, jędrne kształtne bez rozwidleń, bez pęknięć, wolne od chorób i szkodników skórki, biała lub kremowa</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie</p>

		mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
18.	Por	<p>a) Opakowanie: skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem, uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania - kraj pochodzenia -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: zdrowe bez oznak gnicia i pleśni wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez pędów nasiennych, biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić 1/3 całkowitej długości lub połowę części osłoniętej</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
19.	Rzodkiewka biała	<p>a) Opakowanie: skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem, uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania - kraj pochodzenia -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: zdrowa, jędrna, czysta, niepopękana, pozbawiana nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, liście jeżeli są pozostawione powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
20.	Seler	<p>a) Opakowanie: skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem, uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa odmiany

		<p>-nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania - kraj pochodzenia -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzewień skórki, zdrowe bez oznak gnicia , śladów pleśni, wolne od owadów i szkodników, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego.</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
21.	Szczypior	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -waga/ilość pęczków -warunki przechowywania - kraj pochodzenia -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: świeży, zdrowy , bez oznak pleśni ,gnicia lub zaparzenia, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, bez pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych, czysty od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych.</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
22.	ziemniaki	<p>a)Opakowanie: worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Do każdej partii dostarczonej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -kraj pochodzenia -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie</p>

		<p>obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: jednolite odmianowo, dojrzałe zdrowe, niezazieleniane ,czyste , nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie porośnięte o kształcie i zabarwieniu mięszu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc w mięszu.</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia, zmarznięcia,</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
23.	arbuz	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Dobrej jakości ,dobrze wykształcone zgodnie z cechami charakterystycznymi danej odmiany, bez pęknięć i odgnieceń ,całe, zdrowe, bez objawów gnicia lub zepsucia, jędrne i dostatecznie dojrzałe</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>

24.	awokado	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe lub kartonowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Jędrne, całe, zdrowe, twarde bez objawów gnicia lub zepsucia, czyste wolne od uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki. Z szypułką lub bez ale miejsce po szypułce musi pozostać suche nie naruszone.</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
25.	banany	<p>a)Opakowanie: kartony tekturowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Całe, twarde, zdrowe, bez śladów gnicia i pleśni , czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej .Rączki i kiście powinny zawierać dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu , solidną i wolną od zarażenia grzybami</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
26.	bataty	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane, plastikowe lub worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące</p>

		<p>produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Całe, świeże, zdrowe, bez śladów gnicia i pleśni, czyste wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej.</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni, nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
27.	<p>ziola świeże (bazylia, rozmaryn mięta, tymianek, oregano, kolendra itp.)</p>	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, plastikowe (doniczki) wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Zioła świeże muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłowo rozwiniętą rozetą liści , powinny być dobrej jakości. Roślina wraz z liśćmi powinny być o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany , wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz , szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
28.	<p>botwina świeża</p>	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga

		<p>-warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Świeża , zdrowa , niedopuszczalne objawy pleśni , gnicia lub zaparzenia , bez plam pożółkłych i zaschniętych części , pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych, czysta wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych. O naturalnym dla odmiany zabarwieniu czerwono zielonym. Botwinę należy wiązać w pęczki o masie nie mniej niż 250 g</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
29.	brzoskwinie	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane, plastikowe lub kartonowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <p>-nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Całe, zdrowe bez oznak gnicia i pleśni , czyste, słodkie skórka omszona wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione wilgoci zewnętrznej. Niedopuszczalny smak i zapach obcy</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
30.	cukinia świeża	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <p>-nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie</p>

		<p>obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Świeże , twarde, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni oraz uszkodzeń , bez wydrzeń , bez pęknięć , dostatecznie dojrzałe bez w pełni wykształconych nasion, wolne od szkodników i zniszczeń przez nich spowodowanych. muszą posiadać ogonek liściowy ,kształt wydłużony, barwa ciemnozielona</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
31.	cytryna	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane, plastikowe lub tekturowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Całe, wolne od stłuczeń ,zdrowe ,bez śladów pleśni i gnicia, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników , wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia. Barwa typowa dla odmiany od cytrynowego do żółtego.</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
32.	gruszki	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Całe ,owoc bez ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu ,zbioru ,pakowania . Zdrowe bez objawów zepsucia ,wolne od zanieczyszczeń i pozostałości środków ochrony roślin.</p>

		<p>Nie mogą być przejrzałe , niedojrzałe , oraz kwaśne. Owoc soczysty . Zawartość opakowania powinna być jednolita i zawierać owoce wyłącznie tego samego gatunku, pochodzenia, jakości ,w tym samym stopniu dojrzałości.</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni,</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy nieświeży</p>
33.	Imbir korzeń	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Kłaczce imbiru o nieregularnym kształcie , o aromatycznym korzennym smaku , kłacza zdrowe , czyste , twarde , bez stłuczeń , pęknięć oraz rdzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki . barwa blade żółte wewnątrz i skórkę o kolorze od brązowego do kremowego</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
34.	jabłka	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Całe, bez ubytków , jędrne, kształt , wielkość i barwa charakterystyczna dla danej odmiany, szypułka nie uszkodzona. Owoc bez objawów zepsucia i zmian które czynią je niezdatne do</p>

		<p>spożycia , czyste, wolne od szkodników , wolne od zawilgocenia powierzchniowego. Dojrzałe , czyste wolne od zanieczyszczeń obcych ,ziemi i pozostałości środków ochrony roślin</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
35.	Jajka L	<p>a)Opakowanie: wytłoczki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -rozmiar <p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Jaja określone w kategorii wagowej jako duże , ważce od 63 do 73 g, skorupka o normalnym kształcie ,czysta , nieuszkodzona , nieumyta, nieczyszczona. Białko przejrzyste, gęste , bez ciał obcych , żółtko kuliste bez ciał obcych, tarcza zarodkowa niewidoczna zapach swoisty bez obcego</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, nieświeży</p>
36.	kapusta biała młoda	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe lub worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany <p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Główki świeże, czyste, zdrowe bez objawów gnicia i pleśni . Od lekko zwartych do zwartych , bez oznak kwitnienia ,wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych .Łodyga powinna być ucięta nieco poniżej poziomu wyrastania liści , liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste. Liście powierzchniowe ciemno zielonego środkowych jasnozielonych</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p>

		<p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
37.	kielki świeże 250gr	<p>a) Opakowanie: pudełka plastikowe lub worki foliowe - zgrzewane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany -termin przydatności do spożycia -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Powinny posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu. świeże, czyste, zdrowe bez oznak gnicia i śladów pleśni , wolne od owadów ,pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej ,w jak największym stopniu łusek nasiennych. Dopuszczalne są jedynie kielki o wykształconych pierwszych dwóch liściach nasiennych bez oznak dalszego wzrostu, barwa- podstawa kielków od białej do jasno zielonej o listkach jasnozielonych</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
38.	Kielki świeże 50gr	<p>a) Opakowanie: pudełka plastikowe lub worki foliowe zgrzewane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany -termin przydatności do spożycia -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Powinny posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu. świeże, czyste, zdrowe bez oznak gnicia i śladów pleśni , wolne od owadów ,pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej ,w jak największym stopniu łusek nasiennych. Dopuszczalne są jedynie kielki o wykształconych pierwszych dwóch liściach nasiennych</p>

		<p>bez oznak dalszego wzrostu, barwa- podstawa kielków od białej do jasno zielonej o listkach jasnozielonych</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
39.	kiwi	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Całe , zdrowe bez objawów gnicia lub zepsucia ,czyste, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki jak i uszkodzenia mechaniczne, jędrne nie mogą być miękkie zwiędnięte z wodnistym –szklistym miąższem. odpowiednio dojrzałe¹</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
40.	mandarynki	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Całe, wolne od stłuczeń bez śladów gnicia i pleśni bez oznak wewnętrznego wyschnięcia , czyste wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych, pozbawione nadmiernej wilgoci zewnętrznej, wolne od oznak zwiędnięcia</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia</p>

		<p>deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
41.	Melony	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Całe, zdrowe bez objawów zepsucia i gnicia, czyste , o świeżym wyglądzie, wolne od szkodników , jędrne, dostatecznie rozwinięte , dojrzałe, dla owoców z szypułkami nie powinna przekroczyć 2cm</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
42.	nektaryna	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Wolne od wad, całe , zdrowe bez oznak gnicia i pleśni wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, soczyste,</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
43.	ogórek świeży	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe lub worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga

		<p>-warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Świeże ,jędrne, czyste, zdrowe bez objaw zepsucia, pleśni i gnicia o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni , wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcone i praktycznie proste, barwa zielona typowa dla odmiany</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
44.	ogórek świeży gruntowy	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe lub worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <p>-nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Świeże ,jędrne, czyste, zdrowe bez objaw zepsucia, pleśni i gnicia o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni , wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcone i praktycznie proste, barwa zielona typowa dla odmiany</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
45.	papryka świeża czerwona	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe , tekturowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <p>-nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p>

		<p>b) wymagania klasyfikacyjne: Charakterystyczna dla danej odmiany, świeża czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa, bez objawów gnicia i śladów pleśni, bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz, z szypułką równo obciętą i nienaruszonym kielichem, jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia. Wielkość średnicy 70-80mm. Opakowanie stanowią worki foliowe perforowane oraz kartony perforowane. w obu przypadkach wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Waga 5-10kg</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia, pleśni, nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
46.	papryka świeża zielona	<p>a) Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe, tekturowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem, uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Charakterystyczna dla danej odmiany, świeża czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa, bez objawów gnicia i śladów pleśni, bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz, z szypułką równo obciętą i nienaruszonym kielichem, jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia. Wielkość średnicy 70-80mm. Opakowanie stanowią worki foliowe perforowane oraz kartony perforowane. w obu przypadkach wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Waga 5-10kg</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia, pleśni, nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
47.	papryka świeża żółta	<p>a) Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe, tekturowe wykonane z materiałów</p>

		<p>przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Charakterystyczna dla danej odmiany, świeża czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa, bez objawów gnicia i śladów pleśni, bez uszkodzeń mechanicznych , wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz ,z szypułką równo obciętą i nienaruszonym kielichem, jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia , odmiany, jakości , wielkości, dojrzałości i zabarwienia . Wielkość średnicy 70-80mm.Opakowanie stanowią worki foliowe perforowane oraz kartony perforowane .w obu przypadkach wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Waga 5-10kg</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
48.	pieczarki	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Świeże, jędrne, zdrowe, całe czyste, nieuszkodzone , bez objawów gnicia i pleśni, czyste, dopuszcza się śladowe ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek. wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Kształt kapelusze okrągłe lub półkolisty z blaszkami całkowicie osłoniętymi osłonką, barwa powierzchni zewnętrznej zgodna z danym gatunkiem (biała, kremowa, kremowo-brązowa, brązowa) długość trzonu nie większa niż 2/3średnicy kapelusza(30-65) jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia , odmiany, stadium rozwoju, jakości i</p>

		<p>wielkości. Opakowanie stanowią skrzynki do 3 kg netto wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
49.	pomarańcze	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Całe , wolne od stłuczeń , zdrowe bez śladów gnicia i pleśni bez oznak wewnętrznego wyschnięcia , czyste wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia, soczyste , słodkie. Opakowanie z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
50.	pomidory	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe , tekturowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Zdrowe , bez oznak gnicia ,śladów pleśni, We wszystkich klasach jakości powinny być całe, jędrne o świeżym wyglądzie , wolne od zanieczyszczeń obcych, rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. O barwie charakterystycznej dla odmiany ,</p>

		<p>jednolita, bez pustych komór na przekroju. Barwa , kształt charakterystyczne dla danego gatunku i odmiany</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
51.	pomidory koktajlowe	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe , tekturowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Zdrowe, bez objawów gnicia i pleśni , całe, jędrne o świeżym wyglądzie , wolne od zanieczyszczeń obcych, odpowiednio dojrzałe. Nie dopuszcza się „zielonej piętki” barwa pomarańczowa, czerwona, żółta w zależności od odmiany kształt kulisty lub eliptyczny w zależności od odmiany.</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
52.	rabarbar świeży	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany lub gatunku -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Świeży, łodyga sztywna ,krucha ,o zabarwieniu czerwono-różowym z prawidłowo przyciętym wachlarzem liści ,skórka napięta , zdrowy bez oznak gnicia i pleśni , czysty niepopękany, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia</p>

		<p>deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
53.	sałata roszonek	<p>a) Opakowanie: worki foliowe zgrzewane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany -termin przydatności do spożycia -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Jędra o jajowatych liściach tworzących rozetę ,świeża, listki czyste, jędrne, bez oznak gnicia i pleśni , wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany jakości i wielkości.</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
54.	sałata rukola	<p>a) Opakowanie: worki foliowe zgrzewane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany -termin przydatności do spożycia -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Liście wydłużone, wąskie o nierównych brzegach i barwie ciemnozielonej, świeże, czyste, jędrne, bez oznak gnicia i pleśni , wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany jakości i wielkości.</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie</p>

		mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
55.	Rzodkiewki	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Zdrowa, bez oznak gnicia ,pleśni , czysta , niepopękana , wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci, jędra liście świeże zdrowe o zielonej barwie, korzonek poniżej zgrubienia może być obcięty. Nie dopuszczalna zdrewniała czy sparciała.</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
56.	sałata lodowa	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe ,tekturowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Dobrze wykształcona, zwarta świeża, jędra ,czysta, cała , zdrowa bez oznak gnicia i śladów pleśni wolna od szkodników i chorób , pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, główka odpowiednio ukształtowana ,liście sztywne , korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych , a miejsce cięcia czyste. Masa główki nie mniej niż 300g</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
57.	sałata masłowa	a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub

		<p>plastikowe ,tekturowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Dobrze wykształcona, zwarta świeża, jędrna ,czysta, cała , zdrowa bez oznak gnicia i śladów pleśni wolna od szkodników i chorób , pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, główka odpowiednio ukształtowana ,liście sztywne , korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych , a miejsce cięcia czyste</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p>
58.	sałata mix	<p>a)Opakowanie: worki foliowe zgrzewane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany -termin przydatności do spożycia -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Kompozycja świeżych starannie wyselekcjonowanych soczystych sałat, rozdrobnione ,umyte i osuszone zdrowe listki, jędrne pozbawione nadmiernej wilgoci ,w stosownych proporcjach po 50g</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
59, 60	sałata rzymska, cykoria	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres

		<p>-waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Dobrze wykształcona, zwarta świeża, jędrna ,czysta, cała , zdrowa bez oznak gnicia i śladów pleśni wolna od szkodników i chorób , pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, główka odpowiednio ukształtowana ,liście sztywne , korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych , a miejsce cięcia czyste</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p>
61.	seler naciowy	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <p>-nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Łodygi zdrowe, twarde, soczyste, liście jędrne i intensywnie zielone (bez oznak gnicia i pleśni) wolne od szkodników i uszkodzeniem przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych . biała lub zielonkawo-biała część selera naciowego powinna stanowić co najmniej 1/3 całkowitej długości lub połowę części osłoniętej</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
62.	szpinak baby	<p>a)Opakowanie: worki foliowe zgrzewane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <p>-nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany -termin przydatności do spożycia</p>

		<p>-oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Zdrowy, młode listki o prawidłowym zabarwieniu wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz szkodniki zwierzęce lub choroby, o świeżym wyglądzie, czysty wolny od zanieczyszczeń, szkodników bez pędów kwiatostanowych, powinien być prawidłowo osuszony. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i długości.</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia, pleśni, nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
63.	śliwki renklody	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem, uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany <p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Całe bez ubytków i uszkodzeń, zdrowe całkowicie wolne od jakichkolwiek oznak chorób lub zmian które wpływają na ich wygląd bez oznak pleśni i gnicia czyste, wolne od zanieczyszczeń i wolne od pozostałości środków ochrony roślin, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia, pleśni, nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
64.	śliwki świeże	<p>a)Opakowanie: skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem, uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany <p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie</p>

		<p>obowiązującym prawem</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Całe bez ubytków i uszkodzeń , zdrowe całkowicie wolne od jakichkolwiek oznak chorób lub zmian które wpływają na ich wygląd bez oznak pleśni i gnicia czyste, wolne od zanieczyszczeń i wolne od pozostałości środków ochrony roślin, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
65.	truskawki świeże	<p>a) Opakowanie: kobiałki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Całe- nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń , wolne od pleśni i gnicia i zepsucia, wolne od zanieczyszczenia ziemią , kurzem pozostałością środków ochrony roślin , świeży wygląd – nie myte. Barwa charakterystyczna dla odmiany ze świeżą szypułką i kielichem</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p>
66,67	winogrona białe/czerwone	<p>a) Opakowanie: skrzyńeczki drewniane, plastikowe lub tekturowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Kiście i jagody winogron powinny być zdrowe bez objawów zepsucia lub z takimi zmianami które czynią je niezdatne do spożycia , czyste, wolne od szkodników , jagody całe dobrze rozwinięte, prawidłowo wykształcone odpowiednie do gatunku i odmiany</p>

		<p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p>
68.	Ziemniaki młode	<p>a)Opakowanie: worki wykonane z materiałów przeznaczony do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Jednolite odmianowo, całe, dojrzałe , zdrowe , niezazieleniane, czyste, jędrne, bez uszkodzeń o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla danej odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu. Bez oznak pleśni , gnicia , przemarznięcia, bez zanieczyszczeń środkami ochrony roślin.</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p>d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
69.	Borówki świeże	<p>a)Opakowanie: kbiałki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwa produktu -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania -kraj pochodzenia -nazwa odmiany -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <p>b) wymagania klasyfikacyjne: Całe- nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń , wolne od pleśni i gnicia i zepsucia, wolne od zanieczyszczenia ziemią , kurzem pozostałością środków ochrony roślin , świeży wygląd – nie myte. Barwa charakterystyczna dla odmiany niebieska z jasnym miąższem, o wielkości od 1 do 2 cm</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p>