

LP	Część 5 Załącznik nr 10 Nabiał i tłuszcze	Opis produktu, specyfikacja
1.	<p>Ser typu Arla Apetina ser kremowy lub w kostkach Skład : maślanka , śmietanka (z mleka) sól , kultury bakterii kwasu mlekowego oraz dodatki w zależności od rodzaju . Rodzaje: Naturalny Z pomidorami i bazylią Z pesto i rukolą</p>	<p>a) opakowanie : jednostkowe kubek 125g z tworzywa sztucznego, materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiorcze : pudło kartonowe Oznakowanie powinno zawierać : -nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie b) wymagania klasyfikacyjne : smak i zapach swoisty, łagodny , naturalny lub charakterystyczny dla dodanego składnika smakowego , konsystencja jednolita kremowa c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli , brak oznakowania serów , ich uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
2.	<p>Napój mleczny naturalny Napój mleczny, bez dodatku cukru Skład mleko częściowo odtłuszczone, mleko odtłuszczone odtworzone, koncentrat składników mineralnych z mleka , żywe kultury bakterii jogurtowych, lactobacillus casei Danone CNCM I-1518: min 20 miliardów /100g witamina B6 , witamina D3</p>	<p>a) opakowanie : jednostkowe kubek z tworzywa sztucznego materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiorcze : pudło kartonowe Oznakowanie powinno zawierać : -nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie b) wymagania klasyfikacyjne : struktura i konsystencja jednolita w całej masie , kremowa, bez grudek, lekko luźna, barwa naturalna swoista , smak i zapach czysty , łagodny, słodko-kwaśny właściwy dla tego rodzaju jogurtu c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, ich uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali brak oznakowania jogurtów. d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>

<p>3.</p>	<p>Jogurt pitny typu Gratka Skład: mleko 41% , serwatka odtworzona z mleka, woda , cukier, owoce, skrobia modyfikowana, aromaty, koncentrat z czarnej marchwi , żywe kultury bakterii jogurtowych</p>	<p>a)opakowanie : jednostkowe kubek, tacki z tworzywa sztucznego materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiorecze : pudło kartonowe Oznakowanie powinno zawierać : -nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie b) wymagania klasyfikacyjne : struktura i konsystencja jednolita w całej masie , kremowa, bez grudek, barwa naturalna swoista , smak i zapach czysty , łagodny, lekko kwaskowaty właściwy dla tego rodzaju jogurtu i zawartych w nim dodatków owocowych c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
<p>4.</p>	<p>Jogurt owocowy bez cukru typu Jogobella Skład : mleko, owoce użyte do produkcji minimum 6% , sok z owoców użytych do produkcji min 0,5% , mleko zagęszczone odtłuszczone, aromat, żywe kultury bakterii Smak: truskawkowy, brzoskwiniowy, jagodowy, wiśniowy, owoce leśne, bananowy, jabłko pieczone i inne</p>	<p>a)opakowanie : jednostkowe kubek z tworzywa sztucznego materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiorecze : pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa Oznakowanie powinno zawierać : -nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie b) wymagania klasyfikacyjne : struktura i konsystencja jednolita , kremowa, bez grudek, lekko luźna, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji, barwa naturalna , charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie, smak i zapach czysty , łagodny, słodko-kwaśny właściwy dla owoców będących składnikiem jogurtu, zawartość tłuszczu nie mniej niż 2%-3,2% c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali, brak oznakowania jogurtów. 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>
5.	<p>Mleko 3,2% 1L Mleko poddane normalizacji , homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT</p>	<p>a) opakowanie : jednostkowe karton lub butelka 1000ml z tworzywa sztucznego materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiorcze : pudło kartonowe</p> <p>Oznakowanie powinno zawierać : -nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne : jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasno kremowym lub białej, bez podstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka sterylizowanego , zawartość tłuszczu 0d 0,5% do 3,2%</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli , brak oznakowania serów , ich uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali</p>
6.	<p>Ser gouda Gatunek sera półtwardego , podpuszczkowego , dojrzewającego produkowany z mleka krowiego ,</p>	<p>a) opakowanie : płaski cylinder lub blok pokryty folią lub parafiną materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiorcze : skrzynka lub pudło kartonowe</p> <p>Oznakowanie powinno zawierać : -nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne : blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka , mocna pokryta parafiną lub folią ściśle przylegającą , oczka nieliczne , okrągłe lub owalne , miąższ miękki, elastyczny jednolity w całym serze ,barwa naturalna dla sera jednolita w całej masie , smak i zapach delikatny , łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny, minimalny okres dojrzewania sera 6 tygodni</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli , brak oznakowania serów , ich uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali</p>

7.	<p>Ser Mazdamer Pełnotłusty typu szwajcarskiego , zawartość tłuszczu 45% w suchej masie , składniki : mleko pasteryzowane, sól, stabilizator-chlorek wapnia , podpuszczka, kultury bakterii mlekowych , barwnik naturalny</p>	<p>a)opakowanie : jednostkowe blok pokryty folią lub parafiną materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiorcze : pudło kartonowe</p> <p>Oznakowanie powinno zawierać : -nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne : blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka , mocna pokryta parafiną lub folią ściśle przylegającą , miąższ miękki, elastyczny jednolity w całym serze ,barwa naturalna dla sera- jednolita w całej masie , smak i zapach delikatny , łagodny, aromatyczny,</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli , brak oznakowania serów , ich uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali</p>
8.	<p>Ser salami Pełnotłusty, skład : mleko , sól ,chlorek wapnia, azotan potasu, kultury bakterii mlekowych</p>	<p>a)opakowanie : jednostkowe walec pokryty folią lub parafiną materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiorcze : pudło kartonowe</p> <p>Oznakowanie powinno zawierać : -nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne : walec skórka gładka , mocna pokryta parafiną lub folią ściśle przylegającą , oczka nieliczne , okrągłe lub owalne , miąższ miękki, elastyczny jednolity w całym serze ,barwa naturalna dla sera jednolita w całej masie , smak i zapach delikatny , łagodny, lekko kwaśny ,lekko pikantny, aromatyczny,</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli , brak oznakowania serów , ich uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali</p>
9.	<p>Ser sałatkowo-kanapkowy typu „feta” Ser miękki solankowy, półtłusty .</p>	<p>a)opakowanie : jednostkowe pudełko tekturowe pod foliowane ,materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiorcze : pudło kartonowe</p> <p>Oznakowanie powinno zawierać :</p>

		<p>-nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne : smak lekko słony, zapach swoisty charakterystyczny dla tego rodzaju sera. Kolor biały do kremowego , struktura i konsystencja –jednolita zwarta w całej masie, porowata bez grudek, zwarta –kostka łatwa do krojenia lub pokruszenia ,</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli , brak oznakowania serów , ich uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali</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.	<p>Ser camembert Miękki ser podpuszczkowy 12% tłuszczu oryginalny- produkowany z niepasteryzowanego mleka krowiego. W procesie dojrzewania dzięki grzybom pleśni z gatunku Penicillium camemberti pokrywa się charakterystyczną białawą pleśnią , zazwyczaj formowany w krążki Składniki częściowo odtuszczone mleko pasteryzowane , sól , chlorek wapnia, podpuszczka mikrobiologiczna , bakterie fermentacji mlekowej</p>	<p>a)opakowanie : jednostkowe folia aluminiowa z pergaminem materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiorcze : pudło kartonowe</p> <p>Oznakowanie powinno zawierać : -nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne : naturalny ser pleśniowy, smak i zapach czysty , swoisty , intensywny , lekko pieczarkowy, konsystencja zwarta , mięsz elastyczny przy lekkim nacisku sprężysty kolor wewnątrz kremowy , faktura porowata bez nacieków</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, nacieki , zmiana barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli , brak oznakowania serów , ich uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali</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.	<p>Ser mozzarella Ser podpuszczkowy wyprodukowany z mleka pasteryzowanego w zalewie</p>	<p>a)opakowanie : jednostkowe blok 2-3kg pakowany w folię termokurczliwą lub woreczki z foli z zawartością zalewy z tworzywa sztucznego materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością</p>

	z wody i soli lub w formie bloków bez zalewy	<p>zbiorcze : pudło kartonowe</p> <p>Oznakowanie powinno zawierać :</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie <p>b) wymagania klasyfikacyjne : konsystencja charakterystyczna dla produktu , jednolita, elastyczna, włóknista, wilgotna, smak i zapach świeży , lekko kwaśny , słony , łagodny lub z zalewy bardzo delikatny. Barwa dla bloku kremowa , biała lub lekko żółta barwa dla mozzarelli z zalewy biała lub białą kremowa</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli , brak oznakowania serów , ich uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali</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.	Śmietana 18%	<p>a)opakowanie : jednostkowe kubek, tacki z tworzywa sztucznego materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością</p> <p>zbiorcze : pudło kartonowe</p> <p>Oznakowanie powinno zawierać :</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie <p>b) wymagania klasyfikacyjne :</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli , brak oznakowania serów , ich uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali</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>
13.	Serek homogenizowany typu Danio	<p>a)opakowanie : jednostkowe kubek, tacki z tworzywa sztucznego materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością</p> <p>zbiorcze : pudło kartonowe</p> <p>Oznakowanie powinno zawierać :</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwę dostawcy- producenta , adres

		<p>-nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie b) wymagania klasyfikacyjne : c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli , brak oznakowania serów , ich uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
14.	Twaróg półtłusty	<p>a)opakowanie : jednostkowe kubek, tacki z tworzywa sztucznego materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiorcze : pudło kartonowe Oznakowanie powinno zawierać : -nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie b) wymagania klasyfikacyjne : c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli , brak oznakowania serów , ich uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
15.	Twaróg mielony	<p>a)opakowanie : jednostkowe kubek, tacki z tworzywa sztucznego materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiorcze : pudło kartonowe Oznakowanie powinno zawierać : -nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie b) wymagania klasyfikacyjne : c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy,</p>

		<p>zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli , brak oznakowania serów , ich uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali</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>
16.	<p>Jogurt typu greckiego skład: mleko, śmietanka, żywe kultury bakterii jogurtowych(streptococcus termophilus i lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus) oraz L. acidophilus i bifidobacterium lactis.</p>	<p>a)opakowanie : jednostkowe kubek z tworzywa sztucznego materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiorcze : pudło kartonowe</p> <p>Oznakowanie powinno zawierać : -nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne : struktura i konsystencja jednolita w całej masie , kremowa, bez grudek, barwa naturalna swoista , smak i zapach czysty , łagodny, lekko kwaskowaty właściwy dla tego rodzaju jogurtu</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli , uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali</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.	<p>Mleko kokosowe Napój powstały z ekstraktu z kokosa 75% , wody, emulgatora, stabilizatora</p>	<p>a)opakowanie : jednostkowe karton lub butelka 1000ml z tworzywa sztucznego materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiorcze : pudło kartonowe</p> <p>Oznakowanie powinno zawierać : -nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne : jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasno kremowym o zapachu charakterystycznym dla mleka kokosowego</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność</p>

		bakterii gronkowców i z grupy coli , brak oznakowania serów , ich uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali
18.	Ser Natan	<p>a)opakowanie : jednostkowe blok pokryty folią lub parafiną materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiorcze : pudło kartonowe</p> <p>Oznakowanie powinno zawierać : -nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne : blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka , mocna pokryta parafiną lub folią ściśle przylegającą , oczka nieliczne , okrągłe lub owalne , miąższ miękki, elastyczny jednolity w całym serze ,barwa naturalna dla sera jednolita w całej masie , smak i zapach delikatny , łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny,</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli , brak oznakowania serów , ich uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali</p>
19.	Masło extra Produkowane ze śmietany pasteryzowanej i ukwaszonej, zazwyczaj zawiera ok 82% tłuszczu i 0,6 % laktozy	<p>a)Opakowanie : jednostkowe 200g papier foliowany materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością Zbiorcze: karton z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: świeże, barwa jasnożółta o wyraźnym zapachu i smaku masła , niekruszący się podczas porcjowania</p> <p>c)cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie, zabrudzenie, zjęlczenie , obcy zapach lub smak</p>
20,21	Olej uniwersalny Wyprodukowany ze starannie wyselekcjonowanych odmian rzepaku do smażenia i sałatek oraz pieczenia w piecach konwekcyjno-parowych	<p>a)Opakowanie : jednostkowe butelki z tworzyw sztucznych o objętości 1l-3l-5l powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem , powinny być czyste , bez obcych zapachów i smaków i uszkodzeń mechanicznych , materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością Zbiorcze: zgrzewki z folii termokurczliwej</p> <p>b)wymagania klasyfikacyjne: świeży, kolor słomkowy ,struktura i konsystencja płynna ,przejrzysta , klarowna, neutralny smak i zapach nadający się do smażenia, pieczenia i sałatek , nie powinien zawierać cholesterolu i chemicznych konserwantów</p> <p>c)cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie, zabrudzenie</p>
22.	Oliwa z oliwek	a)Opakowanie : jednostkowe butelki szklane o objętości 1l powinno zabezpieczać produkt przed

	<p>Z pierwszego tłoczenia. Uzyskana bezpośrednio z oliwek w procesie mechanicznym</p>	<p>zanieczyszczeniem , powinny być czyste , bez obcych zapachów i smaków i uszkodzeń mechanicznych , materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością Zbiornice: zgrzewki z folii termokurczliwej b)wymagania klasyfikacyjne: płyn klarowny, przejrzysty bez osadu, o barwie jasno-zielonkawej ,smak i zapach charakterystyczny , be zapachów i posmaków obcych. Objętość netto powinna wynosić 1l dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości powinna być zgodna z obowiązującym prawem c)cechy dyskwalifikujące: uszkodzenie, zabrudzenie</p>
23.	Twaróg ziarnisty grani	<p>a)opakowanie : jednostkowe kubek, tacki z tworzywa sztucznego materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiorcze : pudło kartonowe Oznakowanie powinno zawierać : -nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie b) wymagania klasyfikacyjne : c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli , brak oznakowania serów , ich uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
24.	Ser twarogowy typu „Capresi” w plastrach 75% ser ,25 % pozostałe składniki(woda, masło, żelatyna, błonnik, sól oraz inne zgodne z obowiązującym prawem)	<p>a)opakowanie : jednostkowe tacki z tworzywa sztucznego materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiorcze : pudło kartonowe Oznakowanie powinno zawierać : -nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie b) wymagania klasyfikacyjne : smak i zapach swoisty, łagodny , naturalny ,charakterystyczny dla danego rodzaju sera , konsystencja jednolita kremowa, plastry całe c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane</p>

		<p>kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli , brak oznakowania serów , ich uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali</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.	<p>Deser typu Monte Składający się głównie z mleka 49%, śmietanki i cukru, skrobi, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu (0,8%) czekolady w proszku (0,5%) substancji zagęszczających , aromatów , zmielonych orzechów laskowych</p>	<p>a) opakowanie : jednostkowe kubek, tacki z tworzywa sztucznego materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiornicze : pudło kartonowe</p> <p>Oznakowanie powinno zawierać : -nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne : konsystencja jednolita , gładka , smak i zapach swoisty charakterystyczny dla danego deseru z wyraźną nutą czekoladową i orzechową ,kolor odpowiedni dla danego rodzaju i dodatków</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli , uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali</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.	<p>Deser ryżowy typu Berliso Składający się głównie z mleka, ryżu, cukru, skrobi kukurydzianej , substancji zagęszczających , aromatów i dodatków wg przepisu producenta</p>	<p>a) opakowanie : jednostkowe kubek z tworzywa sztucznego materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiornicze : pudło kartonowe</p> <p>Oznakowanie powinno zawierać : -nazwę dostawcy- producenta , adres -nazwę produktu -pojemność opakowania -datę- termin produkcji i przydatności do spożycia -warunki przechowywania -datę załadowania do transportu -zawartość tłuszczu w suchej masie</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne : konsystencja jednolita , ziarna ryżu jednakowe , smak i zapach swoisty charakterystyczny dla danego deseru z wyraźną nutą dodatków ,kolor odpowiedni dla danego rodzaju i dodatków</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmian barwy , jej niejednorodność , zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia inna zawartość tłuszczu, obecność</p>

		bakterii gronkowców i z grupy coli , brak oznakowania serów , ich uszkodzenie mechaniczne , zabrudzenia, przekroczenie normy zawartości wody i metali d) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
--	--	---