

lp	Załącznik nr 7 Część 3 Ryby, mrożonki i pozostałe artykuły spożywcze	Opis i specyfikacja
1	<b>Borowik</b> 100% produktu Głęboko zamrożony, poddany obróbce mechanicznej, oczyszczony	<b>a)opakowanie:</b> jednostkowe <b>2500g</b> torby foliowe hermetycznie zamykane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością zbiorcze: zgrzewki termokurczliwe lub karton z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt głęboko zamrożony , 100% grzybów danego gatunku, bez oznak szkodników i chorób oraz pozostałości przez nich wyrządzonych, oczyszczony, <b>c)cechy dyskwalifikacyjne:</b> uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak
2	<b>Brokuł</b> 100% produktu Głęboko zamrożony poddany obróbce mechanicznej, oczyszczony	<b>a)opakowanie:</b> jednostkowe <b>2500g</b> torby foliowe hermetycznie zamykane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością zbiorcze: zgrzewki termokurczliwe lub karton materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> brokuł po obróbce , podzielony na różyczki , głęboko zamrożony , różyczki zdrowe bez szkodników i chorób oraz pozostałości przez nich wyrządzonych, bez obcych zapachów i smaków. Kolor soczysto zielony, bez przebarwień żółtych i brązowawych <b>c)cechy dyskwalifikacyjne:</b> uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak
3	<b>Brukselka</b> 100% produktu Głęboko zamrożony poddany obróbce mechanicznej, oczyszczony	<b>a)opakowanie:</b> jednostkowe <b>2500g</b> torby foliowe hermetycznie zamykane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością zbiorcze: zgrzewki termokurczliwe lub karton materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania

		<p>-oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> brukselka poddana obróbce mechanicznej, korzonek obcięty do podstawy pierwszego liścia, głęboko zamrożona , główki zdrowe bez szkodników i chorób oraz pozostałości przez nich wyrządzonych, bez obcych zapachów i smaków. Kolor soczysto zielony, bez przebarwień żółtych , pleśni i oznak gnicia</p> <p><b>c)cechy dyskwalifikacyjne:</b> uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak</p>
4	<p><b>Fasolka szparagowa zielona</b> 100% produktu Głęboko zamrożony Poddany obróbce mechanicznej, oczyszczony</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> jednostkowe <b>2500g</b> torby foliowe hermetycznie zamykane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością zbiorcze: zgrzewki termokurczliwe lub karton materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> fasolka szparagowa zielona cała, bezwłóknista, bez przerośniętych ziaren, poddana obróbce mechanicznej (obcięte obie końcówki), głęboko zamrożona , zdrowa bez szkodników i chorób oraz pozostałości przez nich wyrządzonych, bez obcych zapachów i smaków. Kolor soczysto zielony, bez przebarwień żółtych i brązowych, pleśni i oznak gnicia</p> <p><b>c)cechy dyskwalifikacyjne:</b> uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak</p>
5	<p><b>Fasolka szparagowa żółta</b> 100% produktu Głęboko zamrożony Poddany obróbce mechanicznej, oczyszczony</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> jednostkowe <b>2500g</b> torby foliowe hermetycznie zamykane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością zbiorcze: zgrzewki termokurczliwe lub karton materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> fasolka szparagowa żółta cała, bezwłóknista, bez przerośniętych ziaren, poddana obróbce mechanicznej (obcięte obie końcówki), głęboko zamrożona , zdrowa bez szkodników i chorób oraz pozostałości przez nich wyrządzonych, bez obcych zapachów i smaków. Kolor soczysto zielony, bez przebarwień zielonych i brązowych, pleśni i oznak gnicia</p>

		<p><b>c)cechy dyskwalifikacyjne:</b> uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak</p>
6	<p><b>Groszek zielony</b> 100% produktu Głęboko zamrożony Poddany obróbce mechanicznej, oczyszczony</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> jednostkowe <b>2500g</b> torby foliowe hermetycznie zamykane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością zbiorcze: zgrzewki termokurczliwe lub karton materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt głęboko zamrożony 100% groszku zielonego , podany obróbce –wyłuskany ze strączka , bez szkodników, chorób i pozostałości przez nich wytworzonych, zdrowy , cały , kolor soczysto zielony <b>c)cechy dyskwalifikacyjne :</b>uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak</p>
7	<p><b>Kalafior</b> 100% produktu Głęboko zamrożony Poddany obróbce mechanicznej, oczyszczony</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> jednostkowe <b>2500g</b> torby foliowe hermetycznie zamykane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością zbiorcze: zgrzewki termokurczliwe lub karton materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> kalafior po obróbce , podzielony na różyczki , głęboko zamrożony , różyczki zdrowe bez szkodników i chorób oraz pozostałości przez nich wyrządzonych, bez obcych zapachów i smaków. Kolor biały, bez przebarwień <b>c)cechy dyskwalifikacyjne:</b> uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach i smak</p>
8	<p><b>Marchew mini</b> 100% produktu Produkt głęboko zamrożony Poddany obróbce mechanicznej, oczyszczony</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> jednostkowe <b>2500g</b> torby foliowe hermetycznie zamykane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością zbiorcze: zgrzewki termokurczliwe lub karton materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania</p>

		<p>-oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt głęboko zamrożony 100% marchwi , jednolita w stosunku do gatunku i rodzaju, owalny kształt, charakterystyczna pomarańczowa barwa, produkt podany obróbce –obrany ,obcięte obie końcówki, bez szkodników, chorób i pozostałości przez nich wytworzonych, zdrowy, cały</p> <p><b>c)cechy dyskwalifikacyjne :</b>uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak</p>
9	<p><b>Dorsz mrożony</b> <b>Filet bez skóry</b> Płat mięsa dorsza o nieregularnym kształcie i wielkości oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem , wykonanym równoległe do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa , błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> pojemniki plastikowe (wyłożonych rozdrobnionym lodem naturalnym) wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych . Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa gatunku ryby -termin przydatności do spożycia lub datę produkcji -rodzaj oprawienia -klasę jakości -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt świeży , głęboko zamrożony , filety całe , tkanka mięsna jasna bez przekrwień i przebarwień o naturalnej barwie charakterystycznej dla dorsza , powierzchnie cięć równe , gładkie bez poszarpań krawędzi</p> <p><b>c)cechy dyskwalifikacyjne:</b> uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak (kwaśny, gorzki) mazista lub wysuszona tekstura tkanki mięsnej. Niedopuszczalne pozostałości wnętrzości , ości , kości , skóry i skrzepów krwi, niedopuszczalna obecność pasożytów.</p>
10	<p><b>Marchewka mrożona kostka</b> 100% produktu Produkt głęboko zamrożony Poddany obróbce mechanicznej, oczyszczony</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> jednostkowe <b>2500g</b> torby foliowe hermetycznie zamykane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością zbiorcze: zgrzewki termokurczliwe lub karton materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt głęboko zamrożony</p>

		<p>100% marchwi , jednolita w stosunku do gatunku i rodzaju, marchew poddana obróbce mechanicznej – obrana, pokrojona w kostkę , charakterystyczna pomarańczowa barwa, bez przebarwień, bez szkodników, chorób i pozostałości przez nich wytworzonych, zdrowy ,</p> <p><b>c)cechy dyskwalifikacyjne</b> :uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak</p>
11	<p><b>Bukiet chiński</b> – produkt głęboko mrożony, warzywa w zmiennych proporcjach: marchew, papryka czerwona, por, cebula, kiełki fasoli mung, grzyby chińskie, pędy bambusa poddane obróbce mechanicznej, oczyszczone</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> jednostkowe <b>2500g</b> torby foliowe hermetycznie zamykane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością  zbiorcze: zgrzewki termokurczliwe lub karton materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością  Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-termin przydatności do spożycia</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-zawartość netto</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-oznaczenie partii produkcyjnej</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt głęboko zamrożony, warzywa w zmiennych proporcjach: marchew (poddana obróbce mechanicznej, obrana, pokrojona w paski, charakterystyczna pomarańczowa barwa), papryka czerwona (poddana obróbce mechanicznej, usunięte nasiona, pokrojona w paski) , por, cebula (poddana obróbce mechanicznej, pokrojona w pióra lub plastry, barwa biało-żółta) , kiełki fasoli mung ( kiełki rośliny we wczesnej fazie wzrostu otrzymane z nasion fasoli mung) , grzyby chińskie ( grzyby nadrzewne, pokarbowane, pokryte delikatnym zamszowym nalotem, charakteryzują się brunatnym, kasztanowym, ciemnobrązowym nalotem, konsystencja zwarta chrupka),pędy bambusa ( jadalna część wielu gatunków o delikatnym słodko-gorzkiem smaku)</p> <p><b>c)cechy dyskwalifikacyjne</b> :uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak</p>
12	<p><b>Czarna porzeczka-</b> 100 % produktu  Produkt głęboko zamrożony , poddany obróbce mechanicznej, oczyszczony</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> jednostkowe <b>2500g</b> torby foliowe hermetycznie zamykane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością  zbiorcze: zgrzewki termokurczliwe lub karton materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością  Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-termin przydatności do spożycia</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-zawartość netto</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-oznaczenie partii produkcyjnej</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt głęboko zamrożony 100% czarnej porzeczki , jednolita w stosunku do gatunku i rodzaju, produkt poddany obróbce –obrany z gałązek , bez szkodników, chorób i pozostałości przez nich wytworzonych, zdrowy , cały , barwa typowa dla odmiany</p>

		<p><b>c)cechy dyskwalifikacyjne</b> :uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak</p>
13	<p><b>Papryka trzy kolory</b> – mieszanka papryki czerwonej, zielonej i żółtej 100% produktu Produkt głęboko zamrożony Poddany obróbce mechanicznej, oczyszczony</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> jednostkowe <b>2500g</b> torby foliowe hermetycznie zamykane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością zbiorcze: zgrzewki termokurczliwe lub karton materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt głęboko zamrożony mieszanka papryki czerwonej , zielonej i żółtej, jednolita w stosunku do gatunku i rodzaju, produkt poddany obróbce – usunięte nasiona , pokrojona w paski, bez szkodników, chorób i pozostałości przez nich wytworzonych, zdrowy , barwa odpowiednio czerwona, zielona, żółta, bez przebarwień</p> <p><b>c)cechy dyskwalifikacyjne</b> :uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak</p>
14	<p><b>Malina-</b> 100 % produktu Produkt głęboko zamrożony, poddany obróbce mechanicznej, oczyszczony</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> jednostkowe <b>2500g</b> torby foliowe hermetycznie zamykane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością zbiorcze: zgrzewki termokurczliwe lub karton materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt głęboko zamrożony 100% malin , jednolita w stosunku do gatunku i rodzaju, produkt poddany obróbce –pozbawiony szypulek , bez szkodników, chorób i pozostałości przez nich wytworzonych, zdrowy , cały, barwa typowa dla odmiany</p> <p><b>c)cechy dyskwalifikacyjne</b> :uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, pleśni, obcy zapach lub smak</p>
15	<p><b>Owoce – mieszanka kompotowa</b> 100% produktu Produkt głęboko zamrożony, poddany obróbce mechanicznej, oczyszczony</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> jednostkowe <b>2500g</b> torby foliowe hermetycznie zamykane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością zbiorcze: zgrzewki termokurczliwe lub karton materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto</p>

		<p>-warunki przechowywania          -oznaczenie partii produkcyjnej          -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt głęboko zamrożony 100% owoców w zmiennych proporcjach, minimum cztery składniki spośród owoców: aronia, truskawka, śliwka, jabłko, czarna porzeczka, agrest, wiśnia, malina, w mieszance musi występować owoc dający mocne zabarwienie napoju, np. aronia, czarna porzeczka, wiśnia , jednolita w stosunku do gatunku i rodzaju, produkt poddany obróbce –pozbawiony pestek, szypulek i gałązek , bez szkodników, chorób i pozostałości przez nich wytworzonych, zdrowy , cały, barwa typowa dla odmiany poszczególnych owoców</p> <p><b>c)cechy dyskwalifikacyjne :</b> uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak</p>
16	<p><b>Łosoś mrożony Filet</b>          Płat mięsa łososia o nieregularnym kształcie i wielkości oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem , wykonanym równoległe do kręgosłupa bez wyrostków ościstych kręgosłupa , błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> pojemniki plastikowe (wyłożonych rozdrobnionym lodem naturalnym)          wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych .          Na opakowaniu należy podać następujące informacje:          -nazwa gatunku ryby          -termin przydatności do spożycia lub datę produkcji          -rodzaj oprawienia          -klasę jakości          -nazwa dostawcy-producent, adres          -zawartość netto          -warunki przechowywania          -oznaczenie partii produkcyjnej          -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt świeży , głęboko zamrożony , filety całe , tkanka mięsna jasna bez przekrwień i przebarwień o naturalnej barwie charakterystycznej dla łososia , powierzchnie cięć równe , gładkie bez poszarpań krawędzi</p> <p><b>c)cechy dyskwalifikacyjne:</b> uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak (kwaśny, gorzki) mazista lub wysuszona tekstura tkanki mięsnej. Niedopuszczalne pozostałości wnętrzości , ości , kości</p>
17	<p><b>Truskawka –</b>          100% produktu          Produkt głęboko zamrożony, poddany obróbce mechanicznej, oczyszczony</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> jednostkowe 2500g torby foliowe hermetycznie zamykane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością          zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością          Na opakowaniu należy podać następujące informacje:          -nazwa produktu          -termin przydatności do spożycia          -nazwa dostawcy-producent, adres          -zawartość netto          -warunki przechowywania          -oznaczenie partii produkcyjnej</p>

		<p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt głęboko zamrożony 100% czerwonej porzeczki , jednolita w stosunku do gatunku i rodzaju, produkt poddany obróbce –pozbawiony szypulek , bez szkodników, chorób i pozostałości przez nich wytworzonych, zdrowy , cały , barwa typowa dla odmiany</p> <p><b>c)cechy dyskwalifikacyjne :</b>uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, pleśni, obcy zapach lub smak</p>
18	<p><b>Wiśnia –</b> 100% produktu Produkt głęboko zamrożony, poddany obróbce mechanicznej, oczyszczony</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> jednostkowe 2500g torby foliowe hermetycznie zamykane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt głęboko zamrożony 100% wiśni , jednolita w stosunku do gatunku i rodzaju, produkt poddany obróbce –pozbawiony pestek , bez szkodników, chorób i pozostałości przez nich wytworzonych, zdrowy , cały, barwa typowa dla odmiany</p> <p><b>c)cechy dyskwalifikacyjne :</b>uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak</p>
19	<p><b>Sandacz mrożony Filet</b> Płat mięsa sandacza o nieregularnym kształcie i wielkości oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem , wykonanym równoległe do kręgosłupa bez wyrostków ościstych kręgosłupa , błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> pojemniki plastikowe (wyłożonych rozdrobnionym lodem naturalnym) wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych . Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa gatunku ryby -termin przydatności do spożycia lub datę produkcji -rodzaj oprawienia -klasę jakości -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt świeży , głęboko zamrożony , filety całe , tkanka mięsna jasna bez przekrwień i przebarwień o naturalnej barwie charakterystycznej dla sandacza, powierzchnie cięć równe , gładkie bez poszarpań krawędzi</p>

		<p><b>c)cechy dyskwalifikacyjne:</b> uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak (kwaśny, gorzki) mazista lub wysuszona tekstura tkanki mięsnej. Niedopuszczalne pozostałości wewnątrzności , ości , kości</p>
20	<p><b>Halibut mrożony Filet</b> Płat mięsa halibuta o nieregularnym kształcie i wielkości oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem , wykonanym równolegle do kręgosłupa bez wyrostków ościstych kręgosłupa , błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> pojemniki plastikowe (wyłożonych rozdrobnionym lodem naturalnym) wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych . Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa gatunku ryby -termin przydatności do spożycia lub datę produkcji -rodzaj oprawienia -klasę jakości -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt świeży , głęboko zamrożony , filety całe , tkanka mięsna jasna bez przekrwień i przebarwień o naturalnej barwie charakterystycznej dla halibuta, powierzchnie cięć równe , gładkie bez poszarpań krawędzi</p> <p><b>c)cechy dyskwalifikacyjne:</b> uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak (kwaśny, gorzki) mazista lub wysuszona tekstura tkanki mięsnej. Niedopuszczalne pozostałości wewnątrzności , ości , kości</p>
21	<p><b>Śledzie solone Matiasy filety</b> Płaty mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie , oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry , bez wyrostków ościstych , żeber utrwalone solą kuchenna</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> pojemniki plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych . Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu (gatunek ryby) -klasę jakości -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> filety całe , tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie charakterystycznej dla śledzi , smak i zapach swoisty charakterystyczny dla śledzi solonych</p> <p><b>c)cechy dyskwalifikacyjne:</b> uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, ślady zepsucia, obcy zapach lub smak</p>

22	<p><b>Szpinak liście</b> -100% produktu Produkt głęboko zamrożony, poddany obróbce mechanicznej, oczyszczony</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> jednostkowe <b>2500g</b> torby foliowe hermetycznie zamykane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością zbiorcze: zgrzewki termokurczliwe lub karton materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt głęboko zamrożony 100% szpinaku , jednolita w stosunku do gatunku i rodzaju, produkt poddany obróbce –pozbawiony lodu, liście całe , bez szkodników, chorób i pozostałości przez nich wytworzonych, zdrowy , cały, barwa typowa dla odmiany – zielona bez żółtych i brązowych przebarwień <b>c)cechy dyskwalifikacyjne :</b> uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak</p>
23	<p><b>Bukiet warzyw</b> - warzywa 100% 3 składniki – marchew, brokuł, kalafior w równych proporcjach Produkt głęboko zamrożony, poddany obróbce mechanicznej, oczyszczony</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> jednostkowe <b>2500g</b> torby foliowe hermetycznie zamykane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością zbiorcze: zgrzewki termokurczliwe lub karton materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt głęboko zamrożony marchew , jednolita w stosunku do gatunku i rodzaju, owalny kształt, charakterystyczna pomarańczowa barwa, produkt podany obróbce –obrany ,obcięte obie końcówki, pokrojona w talarki bez szkodników, chorób i pozostałości przez nich wytworzonych, zdrowa , cała, brokuł po obróbce , podzielony na różyczki , głęboko zamrożony , różyczki zdrowe bez szkodników i chorób oraz pozostałości przez nich wyrządzonych, bez obcych zapachów i smaków. Kolor soczysto zielony, bez przebarwień żółtych i brązowych, kalafior po obróbce , podzielony na różyczki , głęboko zamrożony , różyczki zdrowe bez szkodników i chorób oraz pozostałości przez nich wyrządzonych, bez obcych zapachów i smaków. Kolor biały, bez przebarwień <b>c)cechy dyskwalifikacyjne:</b> uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak</p>
24	<p><b>Koreczki śledziowe kaszubskie</b></p>	<p><b>a)opakowanie:</b> pojemniki plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością ,</p>

	<p>(Filet to płat mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie oddzielony od reszty ryby cięciem ) Przetwór otrzymany przez marynowanie utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej , cukru z dodatkiem cebuli, liści laurowych, ziela angielskiego i ziaren pieprzu w zalewie pomidorowej, przeznaczony do bezpośredniego spożycia</p>	<p>powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych . Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa gatunku ryby -termin przydatności do spożycia lub datę produkcji -rodzaj oprawienia -klasę jakości -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> zapach charakterystyczny dla użytych ryb – śledzia , środków spożywczych i sposobu przygotowywania , barwa ryby swoista dla gatunku , barwa zalewy swoista charakterystyczna dla zalewy olejowej , smak swoisty do użytych surowców rybnych , środków spożywczych i zastosowanej technologii <b>c)cechy dyskwalifikacyjne:</b> uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, ślady zepsucia, obcy zapach metaliczny zjełczały , stęchły niedopuszczalny smak obcy , rozwarstwienie zalewy , niedopuszczalna tekstura mięsa twarda lub mazista</p>
25	<p><b>Włoszczyzna</b> warzywa 100% w różnych proporcjach: marchew, pietruszka korzeń, seler, por, produkt głęboko mrożony, poddany obróbce mechanicznej, bez śladów rozmrożenia</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> jednostkowe 2500g torby foliowe hermetycznie zamykane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością zbiorcze: zgrzewki termokurczliwe lub karton materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt głęboko zamrożony marchew , jednolita w stosunku do gatunku i rodzaju, owalny kształt, charakterystyczna pomarańczowa barwa, produkt poddany obróbce –obrany ,obcięte obie końcówki, pokrojona w paski, bez szkodników, chorób i pozostałości przez nich wytworzonych, zdrowa , pietruszka korzeń , jednolita w stosunku do gatunku i rodzaju, owalny kształt, charakterystyczna biała barwa, produkt poddany obróbce –obrany ,obcięte obie końcówki, pokrojona w paski bez szkodników, chorób i pozostałości przez nich wytworzonych, zdrowa , seler, jednolity w stosunku do gatunku i rodzaju, okrągły kształt, charakterystyczna biała barwa, produkt poddany obróbce – obrany, pokrojony w paski, bez szkodników, chorób i pozostałości przez nich wytworzonych, zdrowy, por, jednolity w swoim gatunku i rodzaju, podłużny kształt, barwa charakterystyczna dla gatunku – biało-zielona, produkt</p>

		<p>poddany obróbce- obrany, pokrojony w talarki, bez szkodników, chorób i pozostałości przez nie wytworzonych, zdrowy</p> <p><b>c)cechy dyskwalifikacyjne:</b> uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak</p>
26	<p><b>Tuńczyk w zalewie</b> Produkt otrzymany z mięsa tuńczyka w ilości nie mniej niż 90 % w zalewie z oleju roślinnego i utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> hermetycznie zamykane wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych .</p> <p>zbiornice: pudło kartonowe z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością nie dopuszcza się pudeł pogniecionych , zapleśniałych z uszkodzeniami mechanicznymi</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-termin przydatności do spożycia</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-zawartość netto</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-oznaczenie partii produkcyjnej</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> kawałki mięsa tuńczyka w zalewie barwa mięsa różowa z odcieniem beżowym o teksturze włóknistej , smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników</p> <p><b>c)cechy dyskwalifikacyjne:</b> uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, , ślady zepsucia, obcy zapach lub posmak</p>
27	<p><b>Cukier kryształ biały</b> (Sacharoza )otrzymany z buraków cukrowych</p>	<p><b>a)Opakowanie:</b> jednostkowe torba papierowa 1000g wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci. Zbiornice: zgrzewki termokurczliwe, opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru. Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-termin przydatności do spożycia</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-zawartość netto</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-oznaczenie partii produkcyjnej</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> struktura i konsystencja sypka , drobnoziarnista bez grudek , barwa biała</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwiędzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia, zbrylenia</p>

28	<p><b>Mąka Tortowa typ 450</b> Powstaje z oczyszczonych ziaren pszenicy po selekcji i umyciu pozbyciu się otrębów i zarodków ziarno jest mielone na różne stopnie grubości</p>	<p><b>a)Opakowanie:</b> jednostkowe torby papierowe 1000g wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zanieczyszczeniem Zbiornice: zgrzewki termokurczliwe, opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> barwa biała, zapach swoisty niedopuszczalny stęchły , spleśniały i inny nieswoisty .Smak swoisty niedopuszczalny gorzki i inny nieswoisty <b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwiertzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia , zbrylenia czy pleśni</p>
29	<p><b>Papryka słodka</b> Produkt otrzymany z suszonych , przesortowanych i zmielonych owoców papryki słodkiej</p>	<p><b>a)Opakowanie:</b> jednostkowe opakowania wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci Zbiornice: pudełko tekturowe ,opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> charakterystyczny właściwy swoisty dla papryki słodkiej smak i aromat barwa brunatno-czerwona , konsystencja sypka <b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwiertzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia , zbrylenia, zwiertzenie</p>
30	<p><b>Czosnek granulowany</b> Rozdrobniony granulowany lub mielony</p>	<p><b>a)Opakowanie:</b> wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci Zbiornice: zgrzewki termokurczliwe, karton opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania</p>

		<p>-oznaczenie partii produkcyjnej</p> <p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> świeży, smak i zapach właściwy dla czosnku nie dopuszczalny obcy</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwiertzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia ,</p>
31	<b>Żur zakwas butelka</b>	<p>a) Opakowanie : jednostkowe butelka szklana 500ml materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiorcze : zgrzewki termokurczliwe lub karton</p> <p>b) Wymagania klasyfikacyjne : smak kwaśny , barwa kremowo beżowa z widocznymi cząstkami przypraw , bez ekstraktu drożdżowego i barwników</p> <p>c) cechy dyskwalifikacyjne : objawy psucia, obce zapachy , zwilgotnienia ,obecność szkodników lub ich pozostałości</p>
32	<b>Sól</b> Główny składnik chlorek sodowy NaCl może zawierać również niewielkie ilości związków jodu	<p><b>a)Opakowanie:</b> jednostkowe worek foliowy 1000g wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci , opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> konsystencja sypka, drobno krystaliczna o białej barwie , smak słony zapach swoisty niedopuszczalne inne</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwiertzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia , zbrylenia</p>
33	<b>Herbata czarna</b> produkowana wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji w szczególności procesów wędnięcia , fermentacji, napowietrzenia i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów herbaty i aromatu	<p><b>a)Opakowanie:</b> jednostkowe pakowana w pojedyncze 2g torebki o różnych kształtach( trójkątne, piramidki, okrągłe , prostokątne) po <b>100szt/50szt/25 szt</b> w pudełku lub torebce foliowej wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci Zbiorcze:, karton opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> zapach i smak charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego</p>

		rodzaju herbaty aromatyzowanej <b>Napar</b> charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty: żywy, atrakcyjny , silny, niedopuszczalny :matowy, mulisty, <b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwietrzenie, niedopuszczalny smak i zapach : workowaty, zleżały, spalony, zepsuty, zwietrzały ,trawiasty ,metaliczny, przypalony, ziemisty, spleśniały ,objawy zwilgotnienia , zbrylenia
34	<b>Kasza manna</b> Produkt otrzymany w procesie wysokiego przemiału pszenicy , przeznaczony do celów konsumpcyjnych	<b>a)Opakowanie:</b> jednostkowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci Zbiornice: worki foliowe lub 3warstwowe papierowe zszywane opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> konsystencja drobnoziarnista , sypka, barwa biała z odcieniem żółtawym, zapach i smak swoisty, niedopuszczalny obcy nieswoisty <b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwietrzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia , zbrylenia, pleśń i zepsucia, ślady szkodników (moli)
35	<b>Kakao</b> Wyrób otrzymany przez sproszkowanie oczyszczonych , odtłuszczonych i prażonych ziaren kakaowych	<b>a)Opakowanie:</b> jednostkowe torebka foliowa hermetycznie spawana 250g/500g wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci Zbiornice: pudło kartonowe , opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> proszek sypki, jednolity, barwa od jasno- brązowej do brunatno – czerwonej smak i zapach charakterystyczny dla kakao niedopuszczalny obcy smak i zapach <b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwietrzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia ,
36	<b>Groch luskany</b> Ziarna grochu siewnego poddane obróbce hydrotechnicznej,	<b>a)Opakowanie:</b> jednostkowe torby foliowe termozgrzewalne 5000g wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed uszkodzeniem

	obluszczeniu i polerowaniu, całe lub połówki	<p>Zbiornice: pudło tekturowe , opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-termin przydatności do spożycia</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-zawartość netto</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-oznaczenie partii produkcyjnej</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> czyste, całe , zdrowe , dobrze wykształcone , bez otworów spowodowanych przez owady, suche , barwa żółta , zapach swoisty , naturalny bez zapachu stęchlizny i pleśni i innych obcych</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwieterzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia , zepsucia i pleśni</p>
37	<b>Fasola Jaś</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> jednostkowe torby foliowe termozgrzewalne <b>5000g</b> wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci</p> <p>Zbiornice: karton ,opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-termin przydatności do spożycia</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-zawartość netto</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-oznaczenie partii produkcyjnej</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone , bez otworów spowodowanych przez owady , suche nie wyschnięte , bez zanieczyszczeń zapach naturalny, swoisty barwa charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku , bez przebarwień</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwieterzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia , pleśni czy stęchłe</p>
38	<b>Kasza gryczana</b> Powstaje z ziaren gryki	<p><b>a)Opakowanie:</b> jednostkowe torby foliowe 5000g wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci</p> <p>Zbiornice: worki foliowe lub 3warstwowe papierowe zszywane opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> </ul>

		<p>-termin przydatności do spożycia          -nazwa dostawcy-producent, adres          -zawartość netto          -warunki przechowywania          -oznaczenie partii produkcyjnej          -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> konsystencja sypka, barwa jasnobrązowa do brązowej, smak i zapach swoisty dla danego gatunku, niedopuszczalny obcy</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwiędzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia, zbrylenia, pleśni i zepsucia, ślady szkodników (moli) mączno-zbożowych</p>
39	<p><b>Kasza bulgur</b>          Powstaje z pszenicy durum z ziaren nie oczyszczonych</p>	<p><b>a) Opakowanie:</b> jednostkowe worek foliowy 5000g wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci          Zbiornice: worki foliowe lub 3warstwowe papierowe zszywane opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru Na opakowaniu należy podać następujące informacje:          -nazwa produktu          -termin przydatności do spożycia          -nazwa dostawcy-producent, adres          -zawartość netto          -warunki przechowywania          -oznaczenie partii produkcyjnej          -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> konsystencja sypka, barwa brązowo żółta, nie zmieniająca barwy po przygotowaniu do spożycia, smak i zapach swoisty dla gatunku, nie dopuszczalny obcy nieswoisty</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwiędzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia, zbrylenia, pleśni i zepsucia</p>
40	<p><b>Kasza pęczak</b>          Produkowana z jęczmienia z ziarna całego pozbawionego łuski, obtaczane i polerowane występującą w trzech odmianach: grubej, średniej i drobnej</p>	<p><b>a) Opakowanie:</b> jednostkowe torby foliowe <b>5000g</b> wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci          Zbiornice: worki foliowe lub 3warstwowe papierowe zszywane opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru          Na opakowaniu należy podać następujące informacje:          -nazwa produktu          -termin przydatności do spożycia          -nazwa dostawcy-producent, adres          -zawartość netto          -warunki przechowywania          -oznaczenie partii produkcyjnej          -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> konsystencja sypka, barwa</p>

		<p>kremowo – brązowa, nie zmieniająca barwy po ugotowaniu, smak i zapach swoisty dla gatunku , nie dopuszczalny obcy nieswoisty</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwiertzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia , zbrzylenia, pleśni i zepsucia</p>
41	<p><b>Liść laurowy</b> Powstały z wysuszenia liści z drzewa laurowego</p>	<p><b>a)Opakowanie:</b> wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci Zbiornicze: pudła tekturowe, opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> barwa jasno zielona do oliwkowo- zielonej z możliwym odcieniem mlecznym , konsystencja łamiwa ,zapach swoisty bez zapachów obcych , smak gorzki be posmaków obcych</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwiertzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia , zapleśnienie</p>
42	<p><b>Ziele angielskie</b> Wysuszone, wykształcone, lecz niedojrzałe owoce jagody (korzennik lekarski z rodziny mirtowatych)</p>	<p><b>a)Opakowanie:</b> jednostkowe: wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci Zbiornicze: karton ,opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> barwa swoista jasno-brązowa do ciemno –brunatnej, powierzchnia szorstka chropowata, zapach intensywny , korzenny, mocny ,smak swoisty, piekący, niedopuszczalny smak i zapach obcy</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwiertzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia ,</p>

43	<p><b>Lubczyk</b> Bylina należąca do rodziny selerowatych . Pozyskiwany w procesie suszenia liści .</p>	<p><b>a)Opakowanie:</b> wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci Zbiornice: karton , opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> kolor żółto-bursztynowy do zielonkawego , smak i zapach swoisty dla lubczyku , niedopuszczalny obcy. <b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwińtrzenie, obce zapach i smak,</p>
44	<p><b>Majeranek</b> Ziele przesortowane poddane procesowi ocierania w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi . Zawartość opakowania- liście i kwiaty</p>	<p><b>a)Opakowanie:</b> jednostkowe torebki z folii wielowarstwowej 250g / 1000g wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci Zbiornice: pudła tekturowe ,opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> barwa szaro-zielono -oliwkowa, zapach silny –aromatyczny smak korzenny gorzkawy , bez obcych zapachów i posmaków <b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwińtrzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia</p>
45	<p><b>Makaron</b> Produkt wyprodukowany w 100% z pszenicy durum Typy: *kokardki *penne *nitki *świderki *gniazdka *nitki</p>	<p><b>Opakowanie:</b> jednostkowe worki foliowe 5kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci Zbiornice: zgrzewki termokurczliwe, karton opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto</p>

	<p>*spaghetti *lazania</p>	<p>-warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> barwa intensywnie żółta ,struktura i kształt charakterystyczny dla makaronu typu kokardki penne, nitki, świderki, gniazdka, nitki, spaghetti, po ugotowaniu powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwiertzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia ,</p>
46		
47	<p><b>Kisiel</b> Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających , barwników , kwasów spożywczych , substancji smakowo- zapachowych naturalnych , z lub bez substancji słodzących oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p>	<p><b>a)Opakowanie:</b> jednostkowe worki foliowe 1000g zgrzewane, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci Zbiornice: pudła kartonowe, opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt sypki ,konsystencja po przyrządzeniu charakterystyczna dla danego deseru, smak i zapach zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru , barwa zbliżona do koloru owocu deklarowanego w nazwie deseru</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwiertzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia , zbrylenia</p>
48	<p><b>Galaretka</b> Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie cukru , substancji żelująco-zagęszczających , barwników spożywczych, kwasów spożywczych , substancji smakowo-zapachowych naturalnych oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p>	<p><b>a)Opakowanie:</b> jednostkowe torby foliowe zgrzewane <b>1000g</b> wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci Zbiornice: pudła tekturowe opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym</p>

		<p>prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt sypki ,konsystencja po przyrządzeniu charakterystyczna dla danego deseru. Barwa zbliżona do barwy owocu deklarowanej w nazwie deseru (pomarańczowa, malinowa, cytrynowa, agrestowa, porzeczkowa, truskawkowa, inne)smak i zapach charakterystyczny dla deklarowanego w nazwie deseru</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwietrzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia , zbrylenia</p>
49		
50		
51		
52	<p><b>Pieprz czarny mielony</b> Produkt powstały przez zmielenie wysuszonych ziaren czarnego pieprzu</p>	<p><b>a)Opakowanie:</b> wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci Zbiornice: pudełko tekturowe, opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> charakterystyczny piekący smak i ostry aromat barwa brunatno-szara do czarnej, konsystencja sypka ,</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwietrzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia , zbrylenia, zwietrzenie</p>
53	<p><b>Płatki zbożowe czekoladowe</b> Produkt zbożowy otrzymany metodą ekstruzji z odpowiednio spreparowanej mąki kukurydzianej , pszennej lub ryżowej z dodatkiem kakao, produkt gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej</p>	<p><b>a)Opakowanie:</b> jednostkowe worki foliowe <b>1000g</b> wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci Zbiornice: karton, opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> postać kuleczek lub muszelek , konsystencja chrupka , barwa ciemnobrązowa smak i zapach typowy dla produktów zbożowych z wyraźnym posmakiem i zapachem czekolady</p>

		<b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwiertzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia , zbrylenia
54	<b>Płatki miodowe</b> Produkt zbożowy pełnoziarnisty otrzymany metodą ekstruzji z odpowiednio spreparowanej mąki kukurydzianej, pełnoziarnistej 49% ( owsiana, pszena, jęczmienna), zawierający cukier trzcinowy , miód , melasę trzcinową , sól morską , naturalny aromat	<b>a)Opakowanie:</b> jednostkowe torby foliowe <b>1000g</b> wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> postać kóleczek pokrytych miodem , konsystencja chrupka , barwa jasna beżowo-żółta , smak i zapach typowy dla produktów zbożowych z wyraźnym posmakiem i zapachem miodu <b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwiertzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia , zbrylenia
55	<b>Płatki kukurydziane</b> produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna kukurydzy poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zbiegom hydrotermicznym , gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej, nie zawierają glutenu	<b>a)Opakowanie:</b> jednostkowe torby foliowe <b>1000g</b> wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zabrudzeniem towaru Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> konsystencja chrupka , wygląd - płatki o nieregularnym owalnym kształcie , powierzchnia chropowata, smak i zapach swoisty barwa złocisto-żółta - jasnobrazowa <b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwiertzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia , zbrylenia
56	<b>Ryż biały</b> ryż pozbawiony łupiny, otrębów i zarodka	<b>a)Opakowanie:</b> wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -termin przydatności do spożycia -nazwa dostawcy-producent, adres -zawartość netto -warunki przechowywania

		<p>-oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> barwa- biała po ugotowaniu, zapach aromatyczny swoisty dla ryżu, smak po ugotowaniu łagodny , neutralny, bez drobnych frakcji produkt bezglutenowy , sypki po ugotowaniu nie sklejający się</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, zwiędzenie, obce zapach i smak, objawy zwilgotnienia</p>
57	<b>Kukurydza konserwowa</b> produkt otrzymywany ze świeżej kukurydzy, przypraw zalany zalewą, utwalony przez pasteryzację	<p>a)Opakowanie: jednostkowe puszka 400g materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne : ziarna jędrne , drobne, chrupkie bez plam chorobowych .</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące : obce zapachy, smak mocno słony lub stęchły , nadmierna miękkość ziaren.</p>
58	<b>Groszek konserwowy</b> Produkt otrzymywany ze świeżego grochu, przypraw aromatyczno- smakowych zalanych zalewą , utwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym	<p>a)opakowanie : jednostkowe puszka 400g materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiorcze : zgrzewki termokurczliwe.</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne : ziarna jędrne , drobne, chrupkie bez plam chorobowych .</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące : obce zapachy, smak mocno słony lub stęchły , nadmierna miękkość ziaren.</p>
59	<b>Koncentrat pomidorowy 30%</b> Produkt otrzymywany w wyniku konfekcjonowania pasty pomidorowej o wyższej zawartości ekstraktu w opak. hermetycznie zamkniętym, utwalony termicznie w procesie pasteryzacji bez zagęszczaczy	<p>a)Opakowanie: jednostkowe puszka 800g, materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiorcze: zgrzewki termokurczliwe</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne : konsystencja- jednolita gęsta przetarta masa , barwa od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej z brunatnym odcieniem, , smak – słodkavo kwaskowy, dopuszcza się posmak słonawy, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 4% wag</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące : smak mocno słony, kwaśny lub gorzkawy, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko)lub puszeki</p>
60	<b>Pulpa pomidorowa</b> Produkt otrzymany z dojrzałych czerwonych pomidorów poddany procesowi przetarcia i zagęszczenia, utwalony termicznie	<p>a)opakowanie : jednostkowe puszka 2600g materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne : konsystencja- jednolita gęsta przetarta masa , barwa od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej, smak – słodkavo kwaskowy, dopuszcza się posmak słonawy</p> <p>c) cechy dyskwalifikujące : rozhermetyzowanie opakowania , pleśń, gorzkawy posmak , zbyt słone</p>
61	<b>Papryka peperonata</b> produkt otrzymany z przetworzenia pokrojonej papryki żółtej i czerwonej w pulpie pomidorowej po	<p>a)opakowanie : jednostkowe puszka 2600g materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością</p> <p>b) wymagania klasyfikacyjne : papryka żółta 35% , papryka czerwona 35%, cebula 16 % , koncentrat pomidorowy 6,6 % ,</p>

	<p>obróbce termicznej bez dodatku barwników , konserwantów i glutaminianu sodu</p>	<p>cukier, olej słonecznikowy, sól , regulator kwasności c) cechy dyskwalifikujące : smak mocno słony, stęchły , uszkodzenia mechaniczne, rozhermetyzowanie puszki (wypukłe wieczko)</p>
62	<p><b>Ratatuille mieszanka warzyw</b> produkt otrzymany ze świeżych warzyw : cukinii 49%, bakłażana 7% ,papryki czerwonej 14%, ,cebuli 12% oraz koncentratu pomidorowo-ziołowego 6% , z dodatkiem cukru, oleju słonecznikowego , soli Bazylu, pieprzu i czosnku w zalewie po obróbce termicznej pasteryzowany</p>	<p>a)opakowanie : jednostkowe puszka 2600g materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością b) wymagania klasyfikacyjne : z warzyw świeżych , zdrowych nie uszkodzonych przez szkodniki , bez oznak pleśni i zepsucia , bez obcych zapachów i gorzkiego posmaku c) cechy dyskwalifikujące : uszkodzenie mechaniczne, rozhermetyzowane ( wypukłe wieczko)</p>
63	<p><b>Ogórek konserwowy</b> Produkt otrzymany ze świeżych ogórków , przypraw aromatyczno-smakowych , zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru , utrwalony przez pasteryzację</p>	<p>a)Opakowanie: jednostkowe słoik, materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością b) wymagania klasyfikacyjne :smak słodko-kwaśny , zawartość soli kuchennej niż 1,5% wagi c) cechy dyskwalifikujące : smak mocno słony , stęchły , uszkodzenia mechaniczne , zabrudzenia, nadmierna miękkość , rozhermetyzowanie słoika ( wypukłe wieczko)</p>
64	<p><b>Ocet jabłkowy</b> Odmiana octu wytworzona przez fermentację octową cydru</p>	<p>Opakowanie: jednostkowe butelka 500ml materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością b) wymagania klasyfikacyjne : ocet powinien wyróżniać się przyjemnym jabłkowym aromatem i żółto bursztynową barwą, smak kwaśny i octowy c) cechy dyskwalifikujące : zanieczyszczenia mechaniczne</p>
65	<p><b>Majonez</b> Produkt otrzymany przez zemulgowanie oleju roślinnego w fazie wodnej w obecności jaja kurzego , konserwowany , bez zagęszczaczy mącznych</p>	<p>a)Opakowanie: jednostkowe 700ml/3000g materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością b) wymagania klasyfikacyjne: barwa jasnokremowa do żółtej , jednolita w całej masie , zapach i smak łagodny , zawartość tłuszczu nie mniej niż 70% zawartość jajka kurzego nie mniej niż 6% , zawartość wody i substancji lotnych nie więcej niż 50% c) cechy dyskwalifikujące : rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko) zmiana barwy, trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropli oleju</p>
66	<p><b>Brzoskwinia w syropie</b> Przygotowane ze świeżych owoców tuż po zebraniu w syropie z dodatkiem wody, cukru z regulatorem kwasności</p>	<p>a)opakowanie : jednostkowe puszka lub słoik 820Gg/480g materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zbiornice : zgrzewki termokurczliwe b) wymagania klasyfikacyjne : połówki brzoskwiń pozbawione pestki i skórki zamoczone w sosie własnym, owoc zdrowy nie uszkodzony , jędrny dojrzały c) cechy dyskwalifikujące : zbyt miękkie , kolor brązowawy , rozhermetyzowanie puszki lub słoika (wypukłe wieczko)</p>

67	<p><b>Ananas puszka</b>          Świeży owoc pokrojony w plastry przetworzony w zalewie z dodatkiem cukru, wody i regulatora kwaśności</p>	<p>a)opakowanie : jednostkowe puszki 580g/565g materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością          zbiorcze : zgrzewki termokurczliwe          b) wymagania klasyfikacyjne : owoc jędrny , słodki w syropie , pokrojony w plastry zawartość puszki 60% plastry ananasa          c) cechy dyskwalifikujące : uszkodzenia mechaniczne , zabrudzenia , nadmierna miękkość , rozhermetyzowanie puszki (wypukłe wieczko)</p>
68		
69	<p><b>Pyzy ziemniaczane z mięsem</b>          Skład ziemniaki gotowane 49% , skrobia ziemniaczana, woda, grys ziemniaczany, tłuszcz wieprzowy 1,2% , cebula , błonnik pszenny , sól mięso gotowane wołowo-wieprzowe 11,8% ( 6,5% wołowe- 5,3 % wieprzowe)</p>	<p><b>a)opakowanie:</b> jednostkowe <b>2500g</b> torby foliowe hermetycznie zamykane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością          zbiorcze: zgrzewki termokurczliwe lub karton materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością Na opakowaniu należy podać następujące informacje:          -nazwa produktu          -termin przydatności do spożycia          -nazwa dostawcy-producent, adres          -zawartość netto          -warunki przechowywania          -oznaczenie partii produkcyjnej          -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem  <b>b)wymagania klasyfikacyjne:</b> produkt głęboko zamrożony wygląd- kształt kulisty lub owalny, kluska o kolorze biało kremowym do szarej ( w zależności od gatunku ziemniaka oraz składu) faktura gładka i lśniąca, konsystencja po ugotowaniu miękka , sprężysta , nieco lepka, ale jednocześnie delikatna smak i zapach swoisty dla gatunku użytego ziemniaka i proporcji mięsa . Niedopuszczalny inny  <b>c)cechy dyskwalifikacyjne:</b> uszkodzenie mechaniczne, zanieczyszczenia, częściowe rozmrożenie , ślady zepsucia, obcy zapach lub smak</p>