

Lp	Załącznik nr 5 Część 1 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i cukiernicze	Szczegółowy opis produktu zamówienia, Specyfikacja istotnych warunków zamówienia (SIWZ)
1	<p>Bagietka Produkt wyrabiany zazwyczaj z mąki pszennej typ 500, wody, drożdży oraz innych surowców określonych recepturą producenta</p>	<p>opakowanie : stanowią kosze 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 : -nazwę pieczywa -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową -termin przydatności do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy</p>
2	<p>Cebularz Produkt powstały z mąki pszennej typ 550 oraz mąki żytniej typ 720, drożdży, cukru, soli, tłuszczu roślinnego, cebuli, maku oraz innych surowców określonych recepturą producenta</p>	<p>opakowanie : stanowią kosze 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 : -nazwę pieczywa -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową -termin przydatności do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy zabarwieniu , suchy w dotyku o dobrej krawalności , smak i zapach typowy dla tego rodzaju pieczywa</p>
3	<p>Bulka graham Pieczywo pszenne zwykle wyrobione z</p>	<p>opakowanie : stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i</p>

	grubo mielonej (razowej) mąki pszennej typ 1850 z ewentualnym dodatkiem typ 550 na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą	<p>zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych .</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje :</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwę pieczywa -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową -termin przydatności do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta</p> <p>Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy</p>
4	Bulka hot dog Produkt powstały z mąki pszennej typ 550 oraz typ 650, wody, drożdży , cukru, oleju rzepakowego, soli oraz innych surowców określonych recepturą producenta	<p>opakowanie : stanowią kosze 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 .</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje :</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwę pieczywa -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową -termin przydatności do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta</p> <p>Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy</p>
5	Bulka serowa Produkt powstały z mąki pszennej typ 550 (56%) sera żółtego (31%) wody, drożdży , cukru, smalcu wieprzowego , soli, mąki żytniej , mąki ziemniaczanej, oraz innych surowców określonych recepturą producenta	<p>opakowanie : stanowią kosze 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 .</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje :</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwę pieczywa -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową -termin przydatności do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym</p>

		<p>prawem</p> <p>Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta</p> <p>Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy</p>
6	<p>Bulka hamburgerowa</p> <p>Produkt powstały z mąki pszennej , wody, cukru, drożdży , tłuszczu roślinnego , soli oraz innych surowców określonych recepturą producenta</p>	<p>opakowanie : stanowią kosze 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 .</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje :</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwę pieczywa -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową -termin przydatności do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta</p> <p>Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy</p>
7	<p>Bulka firmowa</p> <p>Produkt powstały z mąki pszennej typ 550, wody, tłuszczu roślinnego, drożdży, cukru, soli oraz innych surowców określonych recepturą producenta</p>	<p>opakowanie : stanowią kosze 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 .</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje :</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwę pieczywa -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową -termin przydatności do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta</p> <p>Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy</p>
8	<p>Bulka ziarnista</p> <p>Wyrób produkowany z mąki pszennej , śruty żytniej, mąki żytniej słodowej, śruty łubinowej, mąki żytniej, wody,</p>	<p>opakowanie : stanowią kosze 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 .</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje :</p>

	zakwasu żytniego , drożdży ,soli, ekstraktu słodowego jęczmiennego oraz innych surowców określonych recepturą producenta	-nazwę pieczywa -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową -termin przydatności do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy
9	Bulka żytnia Produkt powstaje z mąki pszennej ,mąki żytniej, wody, płatków owsianych, drożdży, tłuszczu roślinnego , soli, słodu żytniego, słodu pszennego, oleju, z dodatkiem siemienia lnianego i łuszczonego ziarna słonecznika oraz innych surowców określonych recepturą producenta	
10	Chleb razowy Pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej typ 2000 z dodatkiem mąki żytniej typ 720 na zakwasie, wody, soli i innych składników, surowców określonych recepturą. Masa bochenka chleba powinna wynosić 500/600g	opakowanie : stanowią kosze 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 : -nazwę pieczywa -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową -termin przydatności do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy
11	Chleb graham Pieczywo wypiekane z	opakowanie : stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością ,

	<p>grubo mielonej razowej pełnoziarnistej mąki pszennej typ 1850 z zastosowaniem otrębów, drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą Masa bochenka chleba powinna wynosić 500g</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.</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje :</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwę pieczywa -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową -termin przydatności do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta</p> <p>Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy</p>
12	<p>Chleb żytni typ staropolski Pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej typ 720, na zakwasie żytnim, soli i innych surowców określonych recepturą. Masa bochenka chleba powinna wynosić 500g</p>	<p>opakowanie : stanowią kosze 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.</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje :</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwę pieczywa -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową -termin przydatności do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta</p> <p>Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy</p>
13	<p>Chleb wiejski Pieczywo pszenno-żytnie z umączoną popękaną skórką. produkt powstały z mąki pszennej, wody, mąki żytniej, drożdży, soli wypiekany na zakwasie i pod młodzie pszennej oraz innych surowców określonych recepturą. Masa bochenka chleba powinna wynosić 1000g</p>	<p>opakowanie : stanowią kosze 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.</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje :</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwę pieczywa -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową -termin przydatności do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym</p>

		<p>prawem</p> <p>Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta</p> <p>Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy</p>
14	<p>Pizzerka</p> <p>Produkt wykonany z mąki pszennej , wody, drożdży i innych składników wg receptury z serem żółtym , przecierem pomidorowym z dodatkami wg receptury(szynka, pieczarki inne dodatki)</p> <p>Pizzerka w wadze 100-150 g</p>	<p>opakowanie : stanowią kosze płytkie lub kartony (produkt pakowany jednowarstwowo) 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>Na opakowaniu należy podać następujące informacje :</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwę pieczywa -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową -termin przydatności do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta</p> <p>Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy</p>
15	<p>Pączki twarogowe</p> <p>Wyrób otrzymany z chudego twarogu, śmietany, jajek, cukru, mąki pszennej typ 500, tłuszczu roślinnego oraz innych surowców określonych recepturą.</p>	<p>opakowanie : stanowią kosze płytkie lub kartony (produkt pakowany jednowarstwowo) 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>Na opakowaniu należy podać następujące informacje :</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwę pieczywa -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową -termin przydatności do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta</p> <p>Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy</p>
16	<p>Drożdźówka</p> <p>Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z</p>	<p>opakowanie : stanowią kosze płytkie i kartonowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem , powinny być czyste , suche, bez obcych</p>

	<p>połączenia mąki pszennej , tłuszczu , jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą , spulchnione drożdżami) wykończone kruszonką może być z dodatkiem typu owoców lub marmolady , sera lub masy budyniowej</p>	<p>zapachów i uszkodzeń mechanicznych . Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych . Na opakowaniu należy podać następujące informacje :</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwę wyrobu -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową -termin przydatności do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy</p>
17	<p>Chalka Pieczywo pszenne pół cukiernicze produkowane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem cukru , tłuszczu roślinnego, jaj, wody i innych surowców określonych recepturą producenta , posypane kruszonką Masa jednostkowa 400g</p>	<p>opakowanie : stanowią kosze 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwę pieczywa -termin przydatności do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy</p>
18	<p>Paszteciki Produkt powstały z ciasta drożdżowego zrobionego z mąki pszennej , jaj , wody, soli ,tłuszczu , cukru oraz farszu – nadzienia z kiszzonej kapusty i grzybów suszonych lub świeżych (pieczarek) cebuli, soli, pieprzu i innych w zależności od receptury producenta</p>	<p>opakowanie : stanowią kosze płytkie lub kartony (produkt pakowany jednowarstwowo) 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwę produktu -termin przydatności do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową

		<p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta</p> <p>Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy</p>
19	<p>Makowiec Wyrób z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki , tłuszczu , jaj , cukru i innych surowców określonych recepturą spulchnione drożdżami) zwijane , przekładane masą makową zawierającą co najmniej 20% maku z dodatkiem rodzynek (nie mniej niż 10%) wykańczane glazurą , pomadą , cukrem pudrem lub kruszonką, grubość masy makowej nie mniej niż 1,5cm</p>	<p>opakowanie : stanowią kosze płytkie lub kartony 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 .produkt układany jednowarstwowo</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje :</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwę produktu -termin przydatności do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta</p> <p>Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy</p>
20	<p>Sernik Wyrób otrzymany z masy serowej (zawierający nie mniej niż 50% sera twarogowego z dodatkiem rodzynek , skórki pomarańczowej itp. Dodatków wg receptury producenta Na spodzie ciasta kruchego nie grubszego niż 1,5 cm , lub bez spodu. Wykończony lukrem , cukrem pudrem lub innymi dodatkami cukierniczymi . Grubość masy serowej nie mniej niż 3,5 cm</p>	<p>opakowanie : stanowią kosze płytkie lub kartony 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>Na opakowaniu należy podać następujące informacje :</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwę produktu -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową -termin przydatności do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta</p> <p>Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy</p>
21	<p>Kostka piernikowa Ciasto z mąki pszennej, jaj , cukru, kakao i przyprawach o charakterystycznym</p>	<p>opakowanie : stanowią kosze płytkie lub kartony 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</p>

	<p>smaku korzennym , barwie brunatnej z dodatkami wg receptury producenta z nadzieniem lub bez zależy to od receptury producenta. Dodatki(np. owoce kandyzowane, suszone, orzechy, rodzynki , marmolada) nie mniej niż 8%</p>	<p>stosowania opakowań zastępczych . Na opakowaniu należy podać następujące informacje : -nazwę produktu -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową -termin przydatności przechowywania żywności u odbiorcy do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy</p>
22	<p>Bulka wyborowa z kapustą Produkt powstały z mąki pszennej typ 550, mąki żytniej typ 720, drożdży, cukru, soli, tłuszczu roślinnego i sezamu z nadzieniem z kapusty kiszanej, pieczarek, soli i pieprzu oraz innych surowców określonych recepturą producenta</p>	<p>opakowanie : stanowią kosze płytke lub kartony 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 : -nazwę produktu -wykaz surowców -nazwę dostawcy-producenta oraz adres -masę jednostkową -termin przydatności do spożycia -warunki przechowywania -oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Przechowywanie – zgodnie z zaleceniami producenta Częstotliwość dostaw – może być zmieniana w zależności od bieżących potrzeb oraz infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy</p>