

### **Dorsz mrożony czarniak - filet b/s kl. I Jm.- kg,**

Dorsz mrożony czarniak - filet b/s kl. I

#### **asortyment:**

filety całe, zamrożone w blokach, bez obcych zanieczyszczeń,

#### **dopuszczalne tolerancje:**

po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 10 %

barwa mięsa - tkanka mięsna jasna,

#### **cechy dyskwalifikujące:**

filety częściowo lub w całości rozmrożone

filety z uszkodzoną glazurą ochronną,

#### **opakowania:**

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych od 6 kg do 36 kg,

oznakowanie kartonu powinno zawierać:

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

#### **inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

**Miruna mrożona- filet z/s kl. I Jm.- kg,**

Miruna mrożona - filet z/s kl. I

**asortyment:**

filety całe, zamrożone w blokach, bez obcych zanieczyszczeń, rozmiar M

**dopuszczalne tolerancje:**

po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 10 %

barwa mięsa - tkanka mięsna jasna,

**cechy dyskwalifikujące:**

filety częściowo lub w całości rozmrożone

filety z uszkodzoną glazurą ochronną,

**opakowania:**

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych od 6 kg do 36 kg,

oznakowanie kartonu powinno zawierać:

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

**inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

## **Filety śledziowe - konserwa JM. – kg,**

### **Filety śledziowe – konserwa kl. I – w sosie pomidorowym**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Konserwa wyprodukowana ze śledzi, koncentratu pomidorowego, z dodatkiem cukru, oleju roślinnego, mąki, cebuli, pietruszki, selera i przypraw z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych.

Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszek

Konserwa o wadze 170g musi zawierać min.60% fileta ze śledzia atlantyckiego ze skórą.

#### **cechy dyskwalifikujące:**

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych

obce posmaki i zapachy

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek

#### **opakowania:**

Opakowanie i oznakowanie dostawy

puszki o pojemności 175 g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub zgrzewaa termokurczliwa

oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

#### **inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy

**Paprykarz szczeciński - konserwa JM. – kg,**

**Paprykarz szczeciński – konserwa kl. I**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Skład: mięso ryb, cebula, ryż, koncentrat pomidorowy, olej roślinny, przyprawy,

Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki

Konserwa o wadze 135 g musi zawierać min.26% rozdrobnionego łososia.

**cechy dyskwalifikujące:**

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych

obce posmaki i zapachy

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek

**opakowania:**

Opakowanie i oznakowanie dostawy

puszki o pojemności 135 g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub zgrzewa termokurczliwa

oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

**inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy

**Sałatka śledziowa Jm.- kg,**

Sałatka śledziowa

zawartość filetów w produkcie min. 40 %, przypraw 10 %, warzyw 30%, sosu majonezowo – śmietanowego 20%

z dodatkiem np. papryki ,marchwi, ogórka, cebuli, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku,

**dopuszczalne tolerancje:**

barwa ryby - tkanka jasna, biała do lekko kremowej,

**cechy dyskwalifikujące:**

filety o luźnej konsystencji (rozpadające się),

przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów,

niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy,

niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura ryby,

**opakowania:**

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 2,5 do 5kg,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu po odcieku,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

**inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

termin przydatności do spożycia min. 14 dni



## **Filet z makreli w pomidorach - konserwa Jm. – kg,**

## **Filet z makreli w pomidorach – konserwa kl. I**

### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Konserwa wyprodukowana z filetów z makreli, koncentratu pomidorowego, z dodatkiem cukru, oleju roślinnego, mąki, cebuli, pietruszki, selera i przypraw z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych.

Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki

Konserwa o wadze 170 g musi zawierać min.60% fileta z makreli ze skórą.

### **cechy dyskwalifikujące:**

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych

obce posmaki i zapachy

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek

### **opakowania:**

Opakowanie i oznakowanie dostawy

puszki o pojemności 170 g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub zgrzewa termokurczliwa

oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy

**Śledź solony kl. I Jm.- kg,**

Śledzie solone matiasy kl. I

**asortyment:**

filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku

**dopuszczalne tolerancje:**

barwa ryby – tkanka jasna, biała do lekko kremowej,

**cechy dyskwalifikujące:**

filety rozpadające się,  
filety o luźnej konsystencji (rozpadające się),  
przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów,

**opakowania:**

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 2,5 do 5 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

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

**inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny  
termin przydatności do spożycia min. 14 dni

## **Śledź po kaszubsku Jm.- kg,**

Śledź po kaszubsku

zawartość filetów w produkcie min. 50 %, przypraw 10 %,  
w zalewie aromatyczno - korzennej (pomidorowej) o konsystencji zawiesistej,  
filety całe – zrolowane z dodatkiem np. papryki i cebuli, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku,

### **dopuszczalne tolerancje:**

barwa ryby - tkanka jasna, biała do lekko kremowej,

### **cechy dyskwalifikujące:**

filety o luźnej konsystencji (rozpadające się),  
przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów,  
niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy,  
niedopuszczalna mazista lub twarda tekstura ryby,

### **opakowania:**

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 2,5 do 5kg,

oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

termin przydatności do spożycia min. 14 dni





**Tuńczyk w sosie własnym JM. – kg,**

**Tuńczyk w sosie własnym – konserwa kl. I**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Konserwa wyprodukowana z płatów tuńczyka skipjack, z dodatkiem wody i soli oraz z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych.

Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki

Konserwa o wadze 170 g musi zawierać min. 130 g tuńczyka,

**cechy dyskwalifikujące:**

nie dopuszcza się zmiany barwy, smaku i zapachu treści konserw, oznak korozji puszek i zanieczyszczeń obcych

obce posmaki i zapachy

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona

obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, bombaże puszek

**opakowania:**

Opakowanie i oznakowanie dostawy

puszki o pojemności 170g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

Opakowanie zbiorcze - karton (przekładki pomiędzy warstwami i zabezpieczone dno kartonu) lub

zgrzewała termokurczliwa

oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

**inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy

**Filet z karpia mrożony kl. I Jm.- kg,**

Filet z karpia mrożony kl. I

**asortyment:**

filety całe, zamrożone pojedynczo, bez obcych zanieczyszczeń,

**dopuszczalne tolerancje:**

po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 10 %

barwa mięsa - tkanka mięsna jasna,

**cechy dyskwalifikujące:**

filety częściowo lub w całości rozmrożone

filety z uszkodzoną glazurą ochronną,

**opakowania:**

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w kartonach tekturowych od 10 do 20 kg,

oznakowanie kartonu powinno zawierać:

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

**inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny