**Załącznik nr 4 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Wykaz ilościowy:**

**Część I – Oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Ilość** | **Jm.** |
| **1** | **Margaryna do smarowania pieczywa w kostce 200 lub 250 g** | **11 000** | kg |
| **2** | **Olej uniwersalny op. jednostkowe do 5 l** | **7 500** | l |
| **3** | **Smalec wieprzowy w op. do 3 kg** | **200** | kg |

**Część II – Przetworzone owoce i warzywa**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Ilość** | **Jm.** |
| **1** | **Fasolka szparagowa zielona konserwowa** | **600** | kg |
| **2** | **Groszek konserwowy** | **1 400** | kg |
| **3** | **Kapusta czerwona konserwowa** | **150** | kg |
| **4** | **Koncentrat pomidorowy 30 %** | **2 000** | kg |
| **5** | **Kukurydza w puszce** | **1 300** | kg |
| **6** | **Leczo pieczarkowe** | **1 300** | kg |
| **7** | **Papryka konserwowa** | **150** | kg |
| **8** | **Sałatka wielowarzywna** | **300** | kg |
| **9** | **Szczaw konserwowy** | **500** | kg |

**Część III – Różne produkty spożywcze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Ilość** | **Jm.** |
| **1** | **Barszcz biały w proszku** | **150** | kg |
| **2** | **Barszcz czerwony w proszku** | **30** | kg |
| **3** | **Bulion drobiowy** | **200** | kg |
| **4** | **Bulion jarzynowy** | **1 200** | kg |
| **5** | **Chrzan tarty w op. do 1 kg** | **300** | kg |
| **6** | **Cukier w op. 1 kg** | **4 000** | kg |
| **7** | **Cynamon mielony** | **20** | kg |
| **8** | **Czosnek granulowany** | **50** | kg |
| **9** | **Dżem w op. 10-15 kg** | **5 700** | kg |
| **10** | **Fasola „Jaś”** | **4 500** | kg |
| **11** | **Granulat sojowy** | **100** | kg |
| **12** | **Groch łuskany** | **4 500** | kg |
| **13** | **Herbata czarna (luz)** | **700** | kg |
| **14** | **Kawa zbożowa** | **500** | kg |
| **15** | **Kminek** | **20** | kg |
| **16** | **Koper suszony** | **30** | kg |
| **17** | **Kostka sojowa** | **900** | kg |
| **18** | **Kotlet z soi a’la schabowy** | **600** | kg |
| **19** | **Kwasek cytrynowy** | **50** | kg |
| **20** | **Liść laurowy** | **30** | kg |
| **21** | **Majeranek** | **60** | kg |
| **22** | **Majonez** | **500** | kg |
| **23** | **Marmolada w op. 10-15 kg** | **2 500** | kg |
| **24** | **Mieszanka warzyw suszonych** | **200** | kg |
| **25** | **Musztarda** | **600** | kg |
| **26** | **Natka pietruszki suszona** | **10** | kg |
| **27** | **Ocet** | **400** | l |
| **28** | **Papryka mielona** | **60** | kg |
| **29** | **Pasztet sojowy** | **400** | kg |
| **30** | **Pieprz mielony** | **120** | kg |
| **31** | **Powidło w op. 10-15 kg** | **2 500** | kg |
| **32** | **Przyprawa do zupy w płynie** | **2 000** | l |
| **33** | **Przyprawa typu Vegeta** | **400** | kg |
| **34** | **Sos boloński** | **80** | kg |
| **35** | **Sól jodowana warzona** | **2 700** | kg |
| **36** | **Syrop owocowy (opakowanie od 3 do 5 l)** | **200** | l |
| **37** | **Ziele angielskie całe** | **50** | kg |
| **38** | **Zupa kalafiorowa w proszku** | **30** | kg |
| **39** | **Zupa pieczarkowa w proszku** | **400** | kg |
| **40** | **Zupa porowa w proszku** | **80** | kg |
| **41** | **Zupa selerowa w proszku** | **100** | kg |
| **42** | **Żurek w płynie 1 litrowy** | **500** | l |
| **43** | **Żurek w proszku** | **100** | kg |

1. **Szczegółowy opis:**

**Część I – Oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne**

Oferowane artykuły spożywcze powinny być w opakowaniu oryginalnym producenta (opakowanie nieuszkodzone, zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z wymogami tj. oznakowanie musi zawierać nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy pakującego środek spożywczy.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** |
| 1 | Margaryna do smarowania pieczywa w kostce 200 lub 250 g | Produkt o zawartości tł. wyłącznie roślinnych min. 60 %, nieulegający podczas porcjowania rozpadaniu się, bez sztucznych barwników i konserwantów oraz dodatku tłuszczy roślinnych powodujących zmianę zapachu i smaku (np. tłuszcz kokosowy). |
| 2 | Olej uniwersalny w opakowaniach jednostkowych do 5 l | Rafinowany/nierafinowany olej o najwyższej jakości, o charakterystycznym całkowicie obojętnym smaku i zapachu  i jasnosłomkowej barwie. Niedopuszczalne jest  występowanie smaku zjełczałego lub innego obcego.  Konsystencja powinna być płynna i idealnie klarowna.  Niedopuszczalne są zanieczyszczenia chemiczne lub biologiczne, obecność pleśni, zanieczyszczeń mikrobiologicznych. |
| 3 | Smalec wieprzowy w opakowaniu do 3 kg | Smalec – produkt pochodzący z wytopu świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej tkanek tłuszczowych świń. Tkanki tłuszczowe bez kości, skóry, organów wewnętrznych, tchawicy, dużych naczyń krwionośnych, tłuszczu zeskrobanego, zbieranego, zsedymentowanego, wytłoczonego oraz tkanek mięśniowych i krwi.  Surowiec do produkcji smalcu powinien pochodzić ze zwierząt rzeźnych uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.  Barwa biała do białej z odcieniem jasnoniebieskim lub jasnokremowym.  Konsystencja stała, miękka, smarowna.  Struktura jednorodna, gładka, dopuszczalna lekka kaszkowatość.  Smak i zapach charakterystyczny dla określonego rodzaju tłuszczu i sposobu wytopu, wolny od obcych zapachów i posmaków, dopuszczalny lekko skwarkowy. |

**Część II – Przetworzone owoce i warzywa**

Oferowane artykuły spożywcze powinny być w opakowaniu oryginalnym producenta (opakowanie nieuszkodzone, zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z wymogami tj. oznakowanie musi zawierać nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy pakującego środek spożywczy.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** |
| 1 | Fasolka szparagowa zielona konserwowa | Szparagowa barwa zielona w naturalnej zalewie, krojona, gotowa do spożycia po otwarciu opakowania, składniki: fasolka szparagowa, woda, sól; smak: charakterystyczny dla fasolki szparagowej bez obcych smaków, zapach: pasteryzowany, bez obcych zapachów, konsystencja: miękka, fasolka cała nieuszkodzona, barwa: zielona, mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania cena jednostkowa zaproponowana przez Wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym. |
| 2 | Groszek konserwowy | Kolor zielony, soczysty, ziarna całe, niezepsute, bez obcych zapachów, opakowania puszki łatwo otwieralne. Zalewa opalizująca z niewielkim osadem na dnie opakowania, pochodzącym z tkanki roślinnej.  Konsystencja wyrównana, niedopuszczalna zbyt miękka lub zbyt twarda.  Smak i zapach charakterystyczny dla surowców, po obróbce termicznej słonawo-słodki, bez obcych posmaków i zapachów.  Barwa warzyw typowa dla warzyw po obróbce termicznej.  Barwa zalewy typowa dla użytego surowca, jasnozłocista z odcieniem. |
| 3 | Kapusta czerwona konserwowa | Produkt spożywczy otrzymany z szatkowanej świeżej kapusty czerwonej, w zalewie, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.  Wygląd – poszatkowana czerwona kapusta zanurzona w klarownej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw.  Konsystencja – kapusta lekko miękka, nie rozpadająca się, konsystencja wyrównana.  Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśno – słodki.  Nie dopuszcza się: obcego posmaku, zapachu, smaku stęchłego, objawy zapleśnienia, psucia, obecności zanieczyszczeń mechanicznych. |
| 4 | Koncentrat pomidorowy 30 % | Koncentrat z naturalnych składników, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia oraz nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.  Struktura i konsystencja – jednolita, półpłynna do gęstej, bez rozdziału składników, lekko kremowa.  Barwa produktu – pomarańczowo – bordowa, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo zapachowych. Dopuszcza się występowanie czarnych punkcików pochodzących od zastosowanych przypraw, jednolita w całej masie. Dopuszcza się nieznaczną ilość większych cząstek przypraw.  Smak i zapach – kwaśny, słonawy, właściwy dla koncentratu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów.  **Produkt bez dodatku glutaminianu sodu.**  Nie dopuszcza się obcych posmaków, zapachów, zmiany barwy, jej niejednolitości, trwałego rozwarstwienia składników, objawów pleśnienia, fermentacji, psucia, jak również zanieczyszczenia mechanicznego, zabrudzeń. |
| 5 | Kukurydza w puszce | Produkt otrzymany z ziaren kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.  Ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej. Zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania.  Konsystencja miękka, wyrównana; dopuszcza się ziarna o twardszej konsystencji.  Smak i zapach słonawo-słodki, charakterystyczny dla kukurydzy konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych; dopuszczalna wyczuwalna mączystość. |
| 6 | Leczo pieczarkowe | Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych warzyw i pieczarek, utrwalony przez pasteryzację, o konsystencji półpłynnej do gęstej. Pieczarki min. 22 %, papryka min. 16 %, cebula min. 15 %, koncentrat pomidorowy min. 5 %, produkt pasteryzowany.  Barwa typowa dla użytych składników, zmieniona procesem technologicznym.  Konsystencja i wygląd – półpłynna do gęstej, z widocznymi cząstkami przypraw, kawałkami warzyw i pieczarek.  Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych. |
| 7 | Papryka konserwowa | Produkt spożywczy otrzymany z papryki świeżej półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów  jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.  **Bez dodatku glutaminianu sodu.**  Wygląd – papryka świeża połówki marynowana.  Konsystencja – papryka jędrna lekko miękka, nie rozpadająca się.  Smak i zapach – charakterystyczny dla papryki, kwaśnosłodki, złagodzony dodatkiem oleju. |
| 8 | Sałatka wielowarzywna | Produkt otrzymany z krojonych warzyw (kapusty białej, ogórków kwaszonych, cebuli, marchwi, papryki) w zalewie, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.  Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrabnianiu, miękkie lecz nie rozpadające się.  Barwa typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologiczny.  Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych. |
| 9 | Szczaw konserwowy | Produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, utrwalonych przez pasteryzację.  Jednolita przetarta masa o barwie oliwkowozielonej do ciemnozielonej; dopuszczalne rozwarstwienie.  Konsystencja – gęsta masa o konsystencji od stałej do półpłynnej.  Smak i zapach charakterystyczny dla przecieru szczawiowego, bez posmaków i zapachów obcych. |

**Część III – Różne produkty spożywcze**

Artykuły sypkie, przyprawy – nie mogą być zbrylone, zawilgocone, zawierać szkodników i obcych zapachów. Oferowane artykuły spożywcze powinny być w opakowaniach oryginalnych producenta (opakowanie nieuszkodzone, szczelnie zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z wymogami, tj. oznakowanie musi zawierać nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy pakującego środek spożywczy.

Opakowania jednostkowe powinny być zaopatrzone w nadruki lub etykiety zawierające następujące dane:

1. nazwę, adres i znak fabryczny wytwórni,
2. wagę netto,
3. sposób przechowywania,
4. termin przydatności do spożycia.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** |
| 1 | Barszcz biały w proszku | Produkt bez konserwantów.  Smak: typowy, bez obcych posmaków.  Zapach: typowy, bez obcych posmaków. |
| 2 | Barszcz czerwony w proszku | Produkt bez konserwantów.  Smak: typowy, bez obcych posmaków.  Zapach: typowy, bez obcych posmaków. |
| 3 | Bulion drobiowy | Produkt przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowanych potraw. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4 | Bulion jarzynowy | Produkt przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowanych potraw. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Niedopuszczalny jest dodatek składników pochodzenia zwierzęcego tj. tłuszcz wieprzowy, wołowy i drobiowy. |
| 5 | Chrzan tarty w opakowaniu 1 kg | Produkt zawiera chrzan naturalny min. 40 %, kwasek cytrynowy, cukier, przyprawy. |
| 6 | Cukier biały kryształ w opakowaniach 1 kg | Kryształy sypkie, bez zlepów i grudek, dopuszcza się obecność zrostów, kryształów bliźniaczych.  B. Barwa biała, dopuszcza się odcień lekko kremowy.  C. Smak słodki, charakterystyczny dla cukru.  D. Bez obcego zapachu. |
| 7 | Cynamon mielony | Produkt przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowanych potraw, barwa naturalna, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny. Struktura i konsystencja - sypka bez grudek, barwa żółto-pomarańczowa. Przyprawy w postaci sproszkowanej, bez dodatku glutaminianu  sodu. |
| 8 | Czosnek granulowany | Suszony czosnek 100 %, smak ostry, kolor jasnokremowy, konsystencja sypka, zapach swoisty dla czosnku. |
| 9 | Dżem w opakowaniach 10-15 kg | Dżem niskosłodzony z kawałkami owoców różne smaki: truskawkowy, brzoskwiniowy, czarna porzeczka, wieloowocowy.  Przecier owocowy, cukier, zawartość ekstraktu min. 60 %. Produkt bez środków konserwujących. |
| 10 | Fasola „Jaś” | Dostarczana fasola „Jaś” powinna być zdrowa, czysta, sucha, o zapachu swoistym, bez zapachu pleśni, stęchlizny, ziarna zbliżonej wielkości, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednoodmianowy, bez zanieczyszczeń.  **Pakowana w worki do 50 kg netto.** |
| 11 | Granulat sojowy | Produkt suchy, o nieregularnym kształcie (wymiary ok. 5x3x4 mm).  Bez szkodników, pleśni, pozostałości po szkodnikach, zanieczyszczeń mineralnych (piasek, kamienie). |
| 12 | Groch łuskany | Groch łuskany jednoodmianowy ma być zdrowy, czysty, suchy, o zapachu swoistym, bez zapachu pleśni, stęchlizny, przebrany, bez zanieczyszczeń, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.  **Pakowany w worki do 50 kg netto.** |
| 13 | Herbata czarna granulowana (luz) | Herbata granulowana, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak herbaty, po zaparzeniu kolor ciemnobrązowy, bez obcych zapachów.  Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 14 | Kawa zbożowa | Kawa zbożowa klasyczna na bazie zbóż i cykorii.  Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 15 | Kminek | Struktura i konsystencja – sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom.  Smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników.  Nie dopuszcza się: obcych posmaków, zapachów, zanieczyszczeń mechanicznych, objawów pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecności bakterii salmonelli i z grupy coli, obecności szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 16 | Koper suszony | Nie dopuszcza się: obcych posmaków, zapachów, zanieczyszczeń mechanicznych, objawów pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecności bakterii salmonelli i z grupy coli, obecności szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 17 | Kostka sojowa | Produkt suchy, o nieregularnym kształcie (wymiary ok. 20x20x15 mm).  Bez szkodników, pleśni, pozostałości po szkodnikach, zanieczyszczeń mineralnych (piasek, kamienie) oraz mechanicznych.  Konsystencja – dość twarda, lekko krucha, po przyrządzeniu miękka, elastyczna. |
| 18 | Kotlet z soi a`la schabowy | Produkt suchy, o nieregularnym kształcie (wymiary ok. 50x50x10 mm).  Bez szkodników, pleśni, pozostałości po szkodnikach, zanieczyszczeń mineralnych (piasek, kamienie) oraz mechanicznych.  Konsystencja – dość twarda, lekko krucha, po przyrządzeniu miękka, elastyczna. |
| 19 | Kwasek cytrynowy | Kwasek produkt sypki, suchy, przechowywany w chłodnych, sterylnych warunkach.  Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 20 | Liść laurowy | Produkt otrzymany przez wysuszenie liści laurowych, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników.  Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 21 | Majeranek | Produkt otrzymany przez wysuszenie ziela majeranku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa dla użytych składników.  Smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników.  Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 22 | Majonez | Składniki: olej roślinny, żółtko jaja min. 6 %, ocet, musztarda, cukier, sól, przyprawy, kwas cytrynowy. Zawartość tłuszczu minimum 50 %. Bez dodatku substancji zagęszczających, takich jak: skrobia i/lub skrobia modyfikowana, guma ksantanowa.  Pojemniki plastikowe lub szklane – niedopuszczalne worki. |
| 23 | Marmolada w opakowaniach 10-15 kg | Przecier jabłkowy min. 82 %, zawartość cukru min. 58 %, syrop glukozowo - fruktozowy, błonnik jabłkowy, konsystencja twarda lub miękka.  Produkt bez środków konserwujących. |
| 24 | Mieszanka warzywna suszonych | Warzywa suszone tj.: marchewka, pietruszka, cebula, seler, kapusta lub inne.  Produkt naturalny, bez konserwantów, nie siarkowany.  Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 25 | Musztarda | Struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gęsta.  Barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo - zapachowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików w przypadku stosowania gorczycy czarnej, jednolita w całej masie.  Smak i zapach – piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczycy.  Dopuszczalne tolerancje dopuszcza się nieznaczną ilość cząstek gorczycy i przypraw.  Nie dopuszcza się obcych posmaków, zapachów, zmiany barwy, jej niejednolitość, trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne. |
| 26 | Natka pietruszki suszona | Produkt naturalny, bez konserwantów, nie siarkowany.  Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 27 | Ocet | Produkt przeznaczony do spożycia, otrzymany wyłącznie w procesie biologicznym dwóch fermentacji, alkoholowej i octowej z surowców pochodzenia rolniczego. Ocet powinien być wyprodukowany z następujących surowców:  - przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego,  - innych produktów pochodzenia rolniczego, zawierających skrobię, cukry lub skrobię i cukry, włączając, lecz nie ograniczając go do ziarna zbóż, słodu jęczmiennego, serwatki.  Inne składniki i materiały pomocnicze zgodnie z obowiązującym prawem. Niżej podane substancje nie powinny być stosowane w produkcji octu:  - sztuczne dodatki smakowo-aromatyczne,  - sztuczne i naturalne olejki winogronowe,  - pozostałości po destylacji, pozostałości pofermentacyjne i ich produkty uboczne,  - substancje wyekstrahowane z wytłoków,  - kwasy z wyłączeniem naturalnie obecnych w zastosowanych surowcach lub w jakiejkolwiek substancji, w której dodatek jest dozwolony.  Opakowanie jednostkowe – ocet pakowany w butelki szklane lub plastikowe z nakrętką (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). |
| 28 | Papryka mielona | Przyprawy w postaci sproszkowanej, bez dodatku glutaminianu sodu smak słodki, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki.  Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 29 | Pasztet sojowy | Produkt uzyskany z białka sojowego (nie mniej niż 10 %), bez zawartości glutenu. |
| 30 | Pieprz mielony | Przyprawy w postaci sproszkowanej bez dodatku glutaminianu sodu wyrazisty, ostry aromat i piekący smak.  Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 31 | Powidło śliwkowe w opakowaniach 10-15 kg | Koncentrat przecieru owocowego o charakterystycznym słodko-kwaśnym aromacie, ciemnej barwie i smarownej papkowatej konsystencji. Uzyskany ze śliwek. Produkt trwały bez środków konserwujących. |
| 32 | Przyprawa do zupy w płynie | Struktura i konsystencja – jednolita, klarowna, płynna, barwa ciemnobrązowa, smak i zapach - czysty, mocno, dopuszczalny jest niewielki osad wyrobu.  Nie dopuszcza się: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy - zmętnienie, zanieczyszczenia mechaniczne, pozostałości po destylacji, pozostałości po fermentacyjne i ich produkty uboczne, brak oznakowania butelek, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 33 | Przyprawa typu Vegeta | Struktura i konsystencja – sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,  smak i zapach - aromatyczny zapach i słodkawy smak,  zawartość suszonych warzyw min. 15 %.  Nie dopuszcza się:  - obce posmaki, zapachy,  - zanieczyszczenia mechaniczne,  - objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  - obecność bakterii salmonelli i z grupy coli,  - obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  - brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 34 | Sos boloński w proszku | Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo - zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos - dodatek do dań drugich gotowy do spożycia, struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek, barwa, smak i zapach - charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.  Niedopuszczalne się: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. |
| 35 | Sól jodowana warzona | Produkt spożywczy, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała, skład - chlorek sodu min. 99,8 %, substancja przeciwzbrylająca, dodatek wzbogacający jodan potasu, smak i zapach charakterystyczny dla soli, opakowanie jednostkowe – sól należy pakować w torby polietylenowa spawane (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).  Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.  Niedopuszczalne są : obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. |
| 36 | Syrop owocowy (opakowanie od 3 do 5 l) | Bez konserwantów i sztucznych barwników. |
| 37 | Ziele angielskie całe | Produkt otrzymany przez wysuszenie ziela angielskiego (Pimenta diolican), przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników.  Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. |
| 38 | Zupa kalafiorowa w proszku | Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. |
| 39 | Zupa pieczarkowa w proszku | Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. |
| 40 | Zupa porowa w proszku | Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. |
| 41 | Zupa selerowa w proszku | Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. |
| 42 | Żurek w płynie 1 litrowy | Smak: typowy dla żurku, lekko kwaśny i słony, bez obcych posmaków. |
| 43 | Żurek w proszku | Smak: typowy dla żurku, lekko kwaśny i słony, z nutą wędzonego boczku, bez obcych posmaków.  Postać: biały proszek. |