

PRZETWORY OWOCOWO-WARZYWNE

CHRZAN TARTY

Chrzan tarty z kwaskiem cytrynowym

Wymagania klasyfikacyjne:

- a) produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasu cytrynowego z dodatkiem soli i cukru.
- b) struktura – przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu
- c) smak i zapach – charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnośłodki,
- d) zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 2,0%,
- e) barwa biała lub biało kremowa

Dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się rozwarstwienie przetartego chrzanu oraz barwę o odcieniu szarawym

Cechy dyskwalifikujące:

- a) obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły,
- b) objawy zanieczyszczenia, psucia,
- c) obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- d) obecność zanieczyszczeń mechanicznych,
- e) brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- a) opakowanie jednostkowe – słoiki szklane 0,5 do 1 kg,
- b) opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy

KONCENTRAT POMIDOROWY

Wymagania klasyfikacyjne

- struktura i konsystencja – jednolita, półpłynna do gęstej, bez rozdziału składników, lekko kremowa,
- barwa – pomarańczowo – bordowa, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo -zapachowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików pochodzących od zastosowanych przypraw, jednolita w całej masie,
- smak i zapach – kwaśny, słonawy, właściwy dla koncentratu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów,
- zawartość substancji suchej nie mniej niż 20%,
- koncentrat pakowany w słoje szklane o pojemności 0,5-1 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Dopuszczalne tolerancje

- dopuszcza się nieznaczłą ilość większych cząstek przypraw.

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
- trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,
- zaniżona zawartość masy suchej, przekroczenie normy zawartości wody i metali,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- brak oznakowania ketchupu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – słoje szklane o pojemności 0,5 - 1 kg,
- Opakowanie zbiorcze –zgrzewa termokurczliwa 2-10 kg.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy

KETCHUP

KETCHUP ŁAGODNY

Wymagania klasyfikacyjne

- struktura i konsystencja – jednolita, półpłynna do gęstej, bez rozdziału składników, lekko kremowa,
- barwa – pomarańczowo – bordowa, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo -zapachowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików pochodzących od zastosowanych przypraw, jednolita w całej masie,
- smak i zapach –właściwy dla ketchupu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów,
- zawartość substancji suchej nie mniej niż 20%,

Dopuszczalne tolerancje

- dopuszcza się nieznaczną ilość większych cząstek przypraw.

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
- trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,
- zaniżona zawartość masy suchej, przekroczenie normy zawartości wody i metali,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- brak oznakowania, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

1. Opakowanie jednostkowe – butelki plastikowe 1 – 2 kg
2. Opakowanie zbiorcze –zgrzewa termokurczliwa 2-10 kg.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy

LECZO

Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych warzyw, pokrojonych pieczarek z dodatkiem soli kuchennej, utrwalony przez pasteryzację

Wymagania klasyfikacyjne:

- smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów i posmaków obcych,
- konsystencja – półpłynna do gęstej, z widocznymi kawałkami warzyw i pieczarek.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,
- objawy zanieczyszczenia, psucia,
- obecność zanieczyszczeń mechanicznych
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe – słoik szklany o poj. min 0,9 l do 1 l,

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe, każda warstwa oddzielona przekładką tekturową,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

OGÓRKI KONSERWOWE

produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno – smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura – dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona,
- ogórki powinny być proste
- smak i zapach – charakterystyczny dla ogórków konserwowych słodko – kwaśny z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw
- wygląd zalewy – jasnożółta, klarowna z lekką opalizacją, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, itp.),

Dopuszczalne tolerancje:

- dopuszcza się stosowanie nasion kminku, kopru, kolendry, chrzanu, gorczycy, czosnku,
- dopuszcza się ogórki z wadami kształtu w stosunku do ilości ogórków nie przekraczającej 15%,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,
- objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. min 0,9l do 1l, o masie netto bez zalewy min. 430 g
- opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe, każda warstwa oddzielona przekładką tekturową,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

SOK PRZECIEROWY

Naturalny sok przecierowy, przygotowany na bazie marchwi i owoców, bez dodatku cukru, wzbogacony witaminą C i A,

wymagania klasyfikacyjne:

- smak i zapach - charakterystyczny dla soku przecierowego,

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak stęchły, mdły, niedopuszczalny smak obcy świadczący o nieświeżości
- niedopuszczalne zawilgocenia, pęknięcia
- objawy psucia, pleśnienia
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność

pakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie szklane o pojemności 0,30 – 0,40 l
- opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

KUKURYDZA KONSERWOWA:

Produkt otrzymany z ziaren kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli ,utrwalony termicznie

wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd - ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej, zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania
- smak i zapach - słonawo-słodki, charakterystyczny dla kukurydzy konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak stęchły, mdły, niedopuszczalny smak obcy świadczący o nieświeżości
- niedopuszczalne zawilgocenia
- objawy psucia, pleśnienia
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości

pakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe stanowią puszki metalowe o pojemności od 350 g do 500 g, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- opakowania transportowe – zgrzewy termokurczliwe,

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

GROSZEK KONSERWOWY:

Produkt otrzymany z ziaren groszku zielonego zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, utrwalony termicznie

wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd - ziarna całe, nieuszkodzone o barwie zielonej
- smak i zapach - słonawo-słodki, charakterystyczny dla groszku zielonego, bez posmaków i zapachów obcych

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak stęchły, mdły, niedopuszczalny smak obcy świadczący o nieświeżości

- niedopuszczalne zawilgocenia
- objawy psucia, pleśnienia
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność

- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości

pakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe stanowią puszki metalowe o pojemności od 350 g do 500 g., bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- opakowanie zbiorcze – zgrzewa temokurczliwa

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy